

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ*

(на живій заквасці)

г/грн

г/грн

Свіжа випічка
з соусом *bagna cauda* 370/20/127,00
*(гречаний з насінням льону та гарбуза, хліб з цибулею, солодова
чіабата, булка з пармезаном, грісіні, фокача з морською сіллю)*

Булочки з пармезаном 3 шт./79,00
Хліб з цибулею 100/1 шт./ 57,00/98,00
Грісіні 50/54,00

* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою.

МОЦАРЕЛА БАР

Моцарела Бурата 125/256,00
Моцарела ді Буфала 100/256,00
Моцарела Страчатела 100/256,00

Дегустація моцарели 565/869,00
*Моцарела Бурата, моцарела ді Буфала,
моцарела Страчатела, шпинат,
печений перець, соус песто, прошуто*

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто 30/98,00
В'ялені томати 50/138,00
Оливки лігурійські 100/136,00
Свіжі томати з руколою 100/156,00
Саламі 50/112,00

Мортадела 50/182,00
Прошуто Сан Даніеле 50/212,00
М'ясне асорті 60/164,00
Мортадела, прошуто, саламі
Артишоки мариновані в олії 100/212,00
Чорний трюфель* 3/237,00

*Пропонуємо додати чорний трюфель до будь-якої страви за вашим бажанням

УСТРИЦІ

Fin de Claire 1 шт./114,00

Gillardeau 1 шт./198,00

САЛАТИ

Салат із телятини й овочів на грилі 200/358,00
Салат зі спаржею та артишоками 210/397,00
Панцанела — томати з анчоусами
та домашнім хлібом 280/327,00

Салат з крабом 250/697,00
Салат із креветками та авокадо 250/425,00
Салат Verde із козячим сиром 225/417,00
Салат з індичкою та капустою кейл 180/327,00

БРУСКЕТИ

Брускета зі свіжими помідорами й базиліком 150/149,00
Брускета із лососем 110/197,00

Брускета із печеним перцем та козячим сиром 150/197,00
Брускета-бар 340/374,00
*Асорті брускет: із помідорами і базиліком,
із лососем і вершковим сиром, із печеним перцем*


ЗАКУСКИ

Прошуто Culatello з динею Канталупа 150/40/397,00
Карпачо з томатів з буратою та фісташковим песто 300/498,00
Печений перець з карамелізованим
козячим сиром, теплим соусом із анчоусів 160/20/323,00
Тартар із телятини 300/10/90/685,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками 80/35/259,00
Вітелло Тонато 100/70/328,00
Запечений перець з салатом з томатів чері та авокадо 250/385,00

Крудіте з дорадо 170/427,00
Равіолі з восьминога з томатною сальсою 140/398,00
Тартар із шотландського лосося
Label Rouge та авокадо 240/50/50/523,00
Антипасті мікс для двох 320/512,00
*Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені томати,
перець печений, прошуто, канолі з пюре з артишоків*
Карпачо з телятини
з маринованим пармезаном та соусом айолі 180/598,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Стейк із броколі з трюфельним соусом 140/236,00
Фріто місто з кальмарів та артишоків 160/60/578,00
Квітки цукіні з рікотою та анчоусами 110/347,00
Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою 170/317,00

Артишоки по-єврейськи  80/30/495,00
Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана
(IL polpo alla Luciana) 300/798,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca 200/398,00
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано ... 150/50/355,00

СУПИ

Овочевий суп мінестроне 300/159,00
Суп страчатела з курячими польпете 300/165,00



Суп по-тосканськи з морепродуктами 250/30/365,00
Гаспачо зі страчателою та анчоусами 290/327,00

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

г/грн

г/грн

Спагеті з вонголе та ботаргою.....	400/497,00	Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами.....	 300/418,00
Равіолі з тріскою та соусом Путанеска.....	200/465,00	Равіолі з кроликом.....	160/265,00
Спагеті Качо-е-пепе.....	300/265,00	Равіолі з ріктою, ароматом трюфеля та шпинатом.....	150/60/265,00
Пене Арабіата.....	 250/247,00	Лазанья Болоньезе.....	300/295,00
П'ємонтські тальоліні з чорним трюфелем.....	300/456,00	Ризото з чорним трюфелем.....	280/465,00
Спагеті з чорнилом каракатиці та морепродуктами.....	500/439,00	Ризото з білими грибами.....	300/365,00
Спагеті Карбонара.....	300/297,00	Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами.....	360/30/456,00
Спагеті з гречаного борошна з білими грибами.....	300/295,00	Ризото в головці сиру <i>Страва рекомендована на 2 особи</i>	550/695,00



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

Маргарита з моцарелою ді Буфала.....	420/427,00	Піца з халапеньо і салями Наполі.....	400/312,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля.....	460/267,00	Піца Bianco з квітами цукіні.....	410/298,00
Пепероні.....	440/265,00	Піца з чорним трюфелем.....	260/435,00
Піца з грушею і сиром горгонзола.....	480/297,00	Піца грибна.....	500/498,00
Піца з креветками.....	430/389,00	Фокача з розмарином.....	90/118,00
Чотири сири.....	370/345,00	Фокача з соусом Песто.....	130/145,00
		Фокача зі шпинатом та сиром моцарела.....	420/263,00

ОВОЧІ

Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот.....	200/207,00	Молода картопля в тосканських травах.....	180/117,00
Спаржа на грилі.....	150/290,00	Овочі гриль з часниковим соусом.....	200/50/198,00

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

Філе лаврака з томатами та ботаргою.....	290/545,00	Чилійський сібас з бебі цукіні.....	200/798,00
Гребінці з селеровим пюре.....	100/100/597,00	Дорадо у солі або на грилі.....	1 шт./425,00
Шотландський лосось Label Rouge із молодю картоплею.....	140/100/50/598,00	Восьминіг на грилі з рисом Венеро.....	110/100/60/798,00
Тріска з пюре із цвітної капусти.....	130/100/572,00	Запечений восьминіг з картоплею та томатами чері.....	1700/100/2980,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/497,00	<i>Страва рекомендована на 4 особи</i>	
		Асорті Фруті ді Маре на грилі.....	500/1000/2325,00/4280,00
		<i>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</i>	

М'ЯСО

Курча з в'яленими томатами та картоплею aglio olio.....	230/395,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері.....	200/130/798,00
Котолета по-міланськи з ризото з шафраном.....	160/100/396,00	<i>(Американська яловичина)</i>	
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре.....	120/100/50/446,00	Американський стейк Рібай.....	350/1975,00
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином.....	350/100/675,00	<i>(зернова відгодівля, витримка від 21-го дня)</i>	
Теляча шочка з молодю картоплею та зморшками.....	250/398,00	Стейк Vitellina* з перцем Friggittelli.....	100/475,00
Стейк філе-мінйон.....	250/1320,00	<i>(рекомендовано на 2 особи, загальна вага стейка 300-400 гр)</i>	
		Флорентійський стейк / Bistecca alla Fiorentina.....	100/420,00
		<i>(рекомендовано на 4 особи загальна вага стейку 1,2 - 1,6 кг.)</i>	

**Куштувати Chianina – флорентійський стейк (Bistecca alla fiorentina) з яловичини та стейк Vitellina з телятини, рекомендуємо ступінь прожарювання виключно Rare або Extra-rare з оливковою олією Agrestis Fiore d'oro extra vergine та морською сіллю. Ціни вказані за 100 г*
Важливо! Якщо Вам не смакує м'ясо Rare, не замовляйте Bistecca alla fiorentina, замовте будь ласка український або американський стейки будь якого ступеню просмажування з основного меню

ДЕСЕРТИ

Полунична тарта.....	200/124,00	Кокосове морозиво у чорному шоколаді.....	180/245,00
Яблучний тарт із домашнім морозивом.....	250/218,00	Домашнє морозиво.....	50/69,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами.....	120/186,00	<i>Ваніль, Шоколад</i>	
Тирамісу з амарето.....	150/195,00	Солна карамель із чорнилами каракатиці.....	115/97,00
Кокосова панакота з соусом манго.....	 120/20/196,00	Сорбети Лимон, Манго.....	 50/69,00
Фісташковий фондан з йогуртовим морозивом.....	70/50/40/259,00	Сорбет Маракуя.....	 50/85,00
Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом.....	110/50/205,00	Цукерка.....	1 шт./32,00
Сендвіч-морозиво Солон Карамель.....	250/256,00	<i>ром маракуя горіх кокос</i>	
Ice Roll.....	100/135,00	Домашній пиріг дня.....	1 порц./135,00

(ягідний йогурт, страчатела з чорним шоколадом)

Якщо у вас алергія на один із інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта.