

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

МОЦАРЕЛА БАР

| | г/грн | | г/грн |
|--------------------------------|------------|---|------------|
| Моцарела Бурата..... | 125/235,00 | Моцарела Страчатела..... | 100/235,00 |
| Моцарела ді Буфала..... | 100/235,00 | Дегустація моцарели..... | 565/790,00 |
| Моцарела Бурата Афуміката..... | 125/235,00 | <i>Моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, моцарела Страчатела, шпинат, печений перець, цукіні мариновані, соус песто, прошуто</i> | |

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

| | | | |
|-----------------------------|------------|-----------------------------------|------------|
| Домашній соус песто..... | 30/86,00 | Мортадела..... | 50/165,00 |
| В'ялені томати..... | 50/125,00 | Прошутто Сан Даніеле..... | 50/188,00 |
| Овочі по-сицилійськи..... | 100/118,00 | М'ясне асорті..... | 60/149,00 |
| Оливки лігурійські..... | 100/112,00 | <i>Мортадела, прошуто, салямі</i> | |
| Свіжі томати з руколою..... | 100/135,00 | Артишоки мариновані в олії..... | 100/197,00 |
| Салямі на вибір..... | 50/96,00 | Чорний трюфель..... | 3/179,00 |

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

УСТРИЦІ

Фін де Клер

Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують за йодистий присмак, не велику жирність і нотки земляного горіха в смаку..... 1 шт./114,00

Жилардо

Найстаріший і один із найсмачніших видів устриць на сьогодні. Жилардо має солодкуватий смак і йодований, відверто морський запах із легкою горіховою ноткою, а також, як стверджують поціновувачі тонкого смаку, «кавуновий» присмак..... 1 шт./198,00

САЛАТИ

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| Салат із телятини й овочів на грилі..... | 200/298,00 | Салат Verde із козячим сиром..... | 180/326,00 |
| Салат із креветками та авокадо..... | 250/398,00 | Панцанела – п'ять видів томатів із анчоусами та домашнім хлібом..... | 280/279,00 |

БРУСКЕТИ

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Брускета із цукіні..... | 130/149,00 | Брускета із печеним перцем та козячим сиром..... | 150/165,00 |
| Брускета із свіжими томатами й базиліком..... | 150/126,00 | Брускета-бар..... | 340/317,00 |
| Брускета із лососем і вершковим сиром..... | 110/187,00 | <i>Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром</i> | |

ЗАКУСКИ

| | | | |
|---|------------------|--|------------------|
| Тартар із телятини..... | 300/10/90/670,00 | Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо..... | 250/325,00 |
| Пюре з артишоків із гречаними грінками..... | 80/35/212,00 | Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо..... | 240/50/50/457,00 |
| Вітелло Тонато..... | 100/70/297,00 | Антипасті мікс для двох..... | 320/497,00 |
| Карпачо з цвітної капусти..... | 170/197,00 | <i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, в'ялені томати, перець печений, цукіні мариновані, прошуто, канолі з пюре з артишоків</i> | |
| Прошутто з динею..... | 150/40/297,00 | | |
| Літній капрезе з моцарелою Страчатела..... | 230/287,00 | | |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Спаржа з яйцем пашот і голландським соусом..... | 160/327,00 | Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано..... | 150/50/297,00 |
| Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана..... | 300/798,00 | Квітки цукіні з ріктою та анчоусами..... | 110/315,00 |
| <i>(IL polpo alla Luciana)</i> | | Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою..... | 170/297,00 |
| Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca..... | 200/374,00 | Квітки цукіні Болоньєзе з соусом Качо-е-пепе..... | 120/30/297,00 |
| Фріто місто..... | 350/30/579,00 | Артишоки по-єврейськи..... | 80/30/479,00 |

СУПИ

| | | | |
|---|------------|--|---------------|
| Овочевий суп мінестроне..... | 300/136,00 | Гаспачо з моцарелою Страчатела і хрусткою кіноа..... | 300/237,00 |
| Суп страчатела з курячими польпете..... | 300/145,00 | Суп по-тосканськи з морепродуктами..... | 250/30/325,00 |

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ* (НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ)

| | | | |
|--|--------------|-------------------------------|-----------|
| Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом..... | 120/30/97,00 | Хліб трюфельний з льоном..... | 100/29,00 |
| <i>(хліб трюфельний з льоном, гречаний, грісіні, фокача з оливками і морською сіллю, булочка з пармезаном)</i> | | Хліб гречаний..... | 100/29,00 |
| Фокача з оливками і морською сіллю..... | 100/32,00 | Грісіні..... | 50/49,00 |
| Булочки з пармезаном..... | 3 шт./79,00 | | |



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

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

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

г/грн

| | | |
|---|---|------------|
| Пене Арабіата |  | 250/217,00 |
| П'ємонтські тальоліні з вершковим соусом та чорним трюфелем | | 250/355,00 |
| Спагеті з чорнилом каракатиці та морепродуктами | | 500/412,00 |
| Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами |  | 300/378,00 |
| Спагеті Карбонара | | 300/274,00 |
| Спагеті Аль Амастрічана | | 300/219,00 |
| Спагеті Качо-е-пепе | | 300/235,00 |
| Спагеті з гречаного борошна з білими грибами | | 300/265,00 |

| | |
|--|---------------|
| Равіолі з кроликом | 160/219,00 |
| Равіолі з рікотю, ароматом трюфеля та шпинатом | 150/60/219,00 |
| Лазанья Болоньезе | 300/258,00 |
| Ризото с чорним трюфелем | 280/397,00 |
| Ризото з білими грибами | 300/345,00 |
| Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами | 360/30/419,00 |
| Ризото в головці сиру | 550/590,00 |

Страва рекомендована на 2 особи



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

| | |
|---|------------|
| Фокача Fresca з двома видами томатів чері | 230/179,00 |
| Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля | 460/247,00 |
| Піца з прошутто, руколою та томатами чері | 380/359,00 |
| Маргарита | 370/179,00 |
| Пепероні | 440/243,00 |
| Піца з грушею і сиром горгонзола | 480/275,00 |
| Піца з креветками | 430/327,00 |

| | |
|---|------------|
| Чотири сири | 370/315,00 |
| Піца з халапеньо і саямі Наполі | 400/298,00 |
| Піца з квітками цукіні, Prosciutto Cotto і рікотю | 350/275,00 |
| Піца з літнім чорним трюфелем | 260/397,00 |
| Фокача з розмарином | 90/109,00 |
| Фокача з соусом Песто | 130/137,00 |
| Фокача зі шпинатом та сиром моцарела | 420/219,00 |

ОВОЧІ

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот | 200/178,00 |
| Спаржа на грилі | 100/317,00 |

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Картопля в тосканських травах | 180/97,00 |
| Овочі гриль з часниковим соусом | 200/50/185,00 |

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

| | |
|---|-------------------|
| Філе лаврака з двома видами томатів та ботаргою | 290/523,00 |
| Гребінці з селеровим пюре | 100/100/572,00 |
| Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре | 140/100/50/596,00 |
| Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином | 260/120/497,00 |
| Тріска з пюре із цвітної капуста | 130/100/495,00 |

| | |
|--|-------------------|
| Дорато чи лаврак у солі або на грилі | 1 шт./398,00 |
| Восьминіг на грилі з рисом Венеро | 110/100/60/798,00 |
| Запечений восьминіг з картоплею та томатами чері | 1700/100/2780,00 |

Страва рекомендована на 4 особи

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Асорті Фруті ді Маре на грилі | 500/1000/2325,00/4280,00 |
|-------------------------------|--------------------------|

Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці

М'ЯСО

| | |
|--|-------------------|
| Польпете із кролика з молодою картоплею Aglio e Olio | 130/100/349,00 |
| Курча з в'яленими томатами | 230/365,00 |
| Котолета по-міланськи з ризото з шафраном | 160/100/292,00 |
| Тальята з телятини з картопляним копченим пюре | 120/100/50/398,00 |
| Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином | 350/100/597,00 |

| | |
|---|----------------|
| Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері | 200/130/798,00 |
|---|----------------|


(Американська яловичина)

| | |
|---|-------------|
| Ребра ягняти з хрустким цукіні та йогуртовим соусом | 250/879,00 |
| Американський стейк Рібай | 350/1975,00 |

(зерна відгодівля, витримка від 21-го дня)

Стейк філе-мінйон 250/1260,00

ДЕСЕРТИ

| | |
|---|---|
| Яблучний тарт із домашнім морозивом | 250/189,00 |
| Панакота з полуничним джемом та ягодами | 120/175,00 |
| Канолі з лимонним кремом і домашнім морозивом | 110/50/178,00 |
| Тірамісу з амарето | 150/168,00 |
| Кокосова панакота з соусом манго |  120/20/167,00 |

| | |
|---|-----------------|
| Фісташковий фондан з йогуртовим морозивом | 70/50/40/215,00 |
| Чізкейк з горгонзолою та карамелізованою грушею | 120/40/149,00 |
| Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом | 110/50/159,00 |
| Свіжі ягоди | 300/197,00 |

МОРОЗИВО

| | |
|-----------------------------|------------|
| Кава / Амарето | 80/120,00 |
| Сорбет Ананас / Юзу / Імбир | 150/149,00 |
| Домашнє морозиво | 50/69,00 |

Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх

| | |
|--------------------------------------|--|
| Морозиво VINO e CUCINA у фруктах | 350/100/312,00 |
| Кокосове морозиво у чорному шоколаді |  180/225,00 |

| | |
|--|------------|
| Білий шоколад з вишнею | 120/120,00 |
| Лимонний пиріг | 80/120,00 |
| Солонка карамель із чорнилами каракатиці | 115/97,00 |
| Ice Roll | 100/125,00 |

(ягідний йогурт, страчатела з чорним шоколадом)

| | |
|----------------------|----------|
| Сорбети Лимон, Манго | 50/69,00 |
| Сорбет Маракуя | 50/85,00 |