

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..... <i>зелений / червоний</i>	30/86,00	Мортадела.....	50/165,00
В'ялені томати.....	50/125,00	Прошуто 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, салями</i>	
Свіжі томати з руколою.....	100/135,00	Артишоки мариновані в олії.....	100/197,00
Салями 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
Вітело 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>	
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..... <i>(IL polpo alla Luciana)</i>	300/798,00	Квітки цукіні з рикотою та анчоусами.....	110/315,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca.....	200/374,00	Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою.....	170/297,00
Фріто місто.....	350/30/579,00	Квітки цукіні Болоньєзе з соусом Качо-е-пепе.....	120/30/297,00
		Артишоки по-єврейськи.....	80/30/479,00

СУПИ

Крем-суп із гарбуза.....	300/167,00	Суп страчатела з курячими польпете.....	300/145,00
Овочевий суп мінестроне.....	300/136,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами.....	250/30/325,00

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ* (НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ)

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом..... <i>(хліб трюфельний з льоном, гречаний, грісіні, фокача з оливками і морською сіллю, булочка з пармезаном)</i>	120/30/97,00	Булочки з пармезаном.....	3 шт./79,00
Фокача з оливками і морською сіллю.....	100/32,00	Хліб трюфельний з льоном.....	100/29,00
Фокача з оливками, томатним песто Тіранезе, вершковою пастою з лососем і сальсою з оливками та анчоусами.....	120/60/119,00	Хліб гречаний.....	100/29,00
		Грісіні.....	50/49,00



* 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 ріктою, 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, руколюю 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 салями Наполі	400/298,00
Піца з квітками цукіні, Prosciutto Cotto і ріктою	350/275,00
Піца з 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 капусти	130/100/495,00

Дорадо 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
Яловичина з пюре із баклажана з соусом Marsala	220/367,00

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

(зернова 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	120/212,00

Лимон / Кава / Фісташка / Апельсин

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 Маракую з домашнім ванільним морозивом	110/50/159,00

МОРОЗИВО

Сендвіч-морозиво Солон Карамель	  250/217,00
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
--------------------------------------	--

Лимонний пиріг	80/120,00
Солон карамель із чорнилами каракатиці	115/97,00
Ice Roll	100/125,00

(ягідний йогуртін, страчатела з чорним шоколадом)

Сорбети Лимон, Манго	50/69,00
Сорбет Маракую	50/85,00