

МЕНЮ ДОСТАВКИ

СНІДАНКИ

г/грн

г/грн

Сніданок в хлібі з вершковим мусом, яйцем та шпинатом:	
з лососем.....	240/327,00
з мортаделлою.....	240/327,00
Скрембл з чорним трюфелем.....	240/327,00
Оладки з цукіні і яйцем пашот, лососем і авокадо.....	230/289,00
Гранола з домашнім йогуртом.....	160/197,00
Яйця Бенедикт на булочці бріош:	
з беконом.....	160/227,00
з лососем.....	160/297,00
Оладки з кленовим сиропом	
і вершковим сиром.....	180/50/217,00

Круасан класичний із гарячим шоколадом.....	70/90/127,00
Вівсяна каша з мортаделлою, яйцем пашот і трюфельною олією.....	290/225,00
Вівсяна каша з кіноа і фруктами.....	250/112,00
<i>(молоко на вибір або на воді)</i>	
Сирники з домашнім варенням і сметаною.....	200/50/189,00
Омлет із авокадо, томатами чері й вершковим крем-сиром.....	350/257,00
Круасан із вершковим сиром, авокадо, яйцем:	
з лососем.....	240/60/355,00
з мортаделлою.....	240/60/355,00

МОЦАРЕЛА-БАР

Страви з основного меню ви маєте можливість замовити з 10:00 до 21:00

Моцарела бурата.....	125/235,00
Моцарела ді буфала.....	100/235,00

Моцарела страчатела.....	100/235,00
--------------------------	------------

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто.....	30/86,00
В'ялені томати.....	50/125,00
Оливки лігурійські.....	100/112,00
Свіжі томати з руколою.....	100/135,00
Салямі.....	50/96,00

Мортадела.....	50/165,00
М'ясне асорті.....	60/149,00
<i>Мортадела, прошуто, салямі</i>	
Прошуто Сан Даніель.....	50/188,00
Артишоки мариновані в олії.....	100/197,00

ЗАКУСКИ

Брускета з лососем і вершковим сиром.....	110/187,00
Брускета з печеним перцем та козячим сиром.....	150/165,00
Салат із телятини й овочів на грилі.....	200/298,00
Салат із креветками та авокадо.....	250/398,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом.....	280/279,00
Салат Verde з козячим сиром.....	180/376,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....	80/35/212,00
Печений перець карамелізованим козячим сиром, теплим соусом із анчоусів.....	160/20/294,00

Вітелло Тонато.....	100/70/297,00
Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо.....	250/325,00
Спеціалітети VINO e CUCINA до вина для двох.....	900/1700,00
<i>сири: Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gudbrandsdalen; брезаола, прошуто, салямі з трюфелем, канолі з вершковим сиром і лососем, канолі з пюре з артишока, чорнослив з козячим сиром та pancetta, профітролі з мусом із мортадели, печиво з пармезаном, грісіні, мед трюфельний, мостарда, табаско</i>	
Карпачо al albeze із яловичини з маринованим пармезаном та соусом айолі з цибулі.....	180/578,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана.....	300/798,00
<i>(IL polpo alla Luciana)</i>	
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано.....	150/50/297,00

Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca.....	200/374,00
Стейк із броколі з трюфельним соусом.....	140/180,00
Артишоки по-єврейськи.....	80/30/479,00



СУПИ

Крем-суп із гарбуза.....	300/167,00
Овочевий суп міністроне.....	300/136,00

Суп страчатела з курячими польпете.....	300/145,00
Суп по-тосканськи з морепродуктами.....	250/30/325,00

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом.....	120/30/97,00
<i>хліб трюфельний з льоном, солодова чабата, грісіні, булочка з пармезаном</i>	
Булочки з пармезаном.....	3 шт./79,00
Грісіні.....	50/49,00


Хліб трюфельний з льоном.....	100/1 шт. / 49,00/73,00
Чабата солодова.....	100/29,00
Круасан.....	1 шт./127,00

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

г/грн

г/грн

Пене Арабіата	 250/217,00	Ніжні ньокі з яловичою щокою та чорним трюфелем	280/457,00
Равіолі з кроликом	160/219,00	Ризото з чорним трюфелем	280/397,00
Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/219,00	Ризото з білими грибами	300/345,00
Лазанья Болоньєзе	300/258,00	Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами	360/30/419,00



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦЦА

ТРАДИЦІЙНА ПІЦЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піцца з чорним трюфелем	260/397,00	Піцца з халапеньо і салями Наполі	400/298,00
Піцца з грушею і сиром горгонзола	480/275,00	Піцца з креветками	430/327,00
Маргарита	370/179,00	Чотири сири	370/315,00
Пепероні	440/243,00	Фокача з розмарином	90/109,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/247,00	Фокача з соусом песто	130/137,00
		Фокача зі шпинатом та сиром моцарела	420/219,00

ОВОЧІ

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

Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре	140/100/50/596,00	Лаврак, запечений із картоплею, томатами та розмарином	260/120/497,00
Гребінці з селеровим пюре	100/100/572,00	Восьминіг на грилі з рисом Венеро	110/100/60/798,00
Тріска з пюре із цвітної капусти	130/100/495,00	Запечений восьминіг з картоплею та томатами чері	1700/100/2980,00
Дорадо чи лаврак на грилі	1 шт./398,00	<i>(Страва рекомендована на 4 особи)</i>	

М'ЯСО

Бургер з телятини з трюфельним соусом, свіжим шпинатом і томатами	125/317,00	Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином	350/100/627,00
Курча з в'яленими томатами	230/365,00	Стейк філе-мінйон	250/1260,00
Котлета по-міланськи з ризото з шафраном	160/100/292,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері	200/130/798,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре	120/100/50/398,00	<i>(Американська яловичина)</i>	

ДЕСЕРТИ

Яблучний тарт із домашнім морозивом	250/189,00	Кокосова панакота з соусом манго	 120/20/176,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами	120/175,00	Цукерки VINO e CUCINA власного виробництва	1 шт./29,00
Тирамісу з амарето	150/168,00	<i>(горіхові, ромові, кокосові, маракуя)</i>	
Чізкейк з горгонзолю та карамелізованою грушею	120/40/157,00	Цукерки VINO e CUCINA в фірмовій коробці	9 шт./350,00
		Домашній пиріг дня	1 порц./123,00

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО

в фірмовому боксі

Домашнє морозиво з собою	100/127,00	Сорбети з собою Лимон, Манго	100/127,00
<i>Ваніль, Шоколад</i>		Сорбет Маракуя з собою	100/178,00

ЛИМОНАДИ

Цитрусовий з бергамотом	250/1 л / 84,00/257,00	Гранатовий	250/1 л / 84,00/257,00
-------------------------	------------------------	------------	------------------------