

## МЕНЮ ДОСТАВКИ

### СНІДАНКИ

	г/грн		г/грн
Сніданок в хлібі з вершковим мусом, яйцем та шпинатом:		Круасан класичний із гарячим шоколадом .....	70/90/127,00
з лососем.....	240/327,00	Вівсяна каша з мортаделю,	
з мортаделю.....	240/327,00	яйцем пашот і трюфельною олією.....	290/225,00
Скрембл з чорним трюфелем .....	240/249,00	Вівсяна каша з кіноа і фруктами .....	250/112,00
Оладки з цукіні і яйцем пашот, лососем і авокадо .....	230/289,00	<i>(молоко на вибір або на воді)</i>	
Гранола з домашнім йогуртом.....	160/197,00	Сирники з домашнім варенням і сметаню.....	200/50/189,00
Оладки з кленовим сиропом і вершковим сиром.....	180/50/217,00	Омлет із авокадо, томатами чері	
		й вершковим крем-сиром .....	350/257,00

### МОЦАРЕЛА-БАР

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

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

### ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто.....	30/86,00	Мортадела .....	50/165,00
В'ялені томати .....	50/125,00	М'ясне асорті.....	60/149,00
Оливки лігурійські.....	100/112,00	<i>Мортадела, прошуто, салямі</i>	
Свіжі томати з руколою.....	100/135,00	Прошуто Сан Даніель.....	50/188,00
Салямі.....	50/96,00	Артишоки мариновані в олії.....	100/197,00

### БРУСКЕТИ

Брускета з лососем і вершковим сиром .....	110/187,00	Брускета з печеним перцем та козячим сиром.....	150/165,00
--	------------	---	------------

### САЛАТИ

Салат із телятини й овочів на грилі.....	200/298,00	Салат Verde з козячим сиром .....	180/376,00
Салат із креветками та авокадо.....	250/398,00	Панцанела – п'ять видів томатів	
		з анчоусами та домашнім хлібом .....	280/279,00

### ЗАКУСКИ

Пюре з артишоків із гречаними грінками .....	80/35/212,00	Вітело Тонато.....	100/70/297,00
Еклер з мусом з мортадели і білим трюфелем .....	80/357,00	Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо...	250/325,00

### ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана.....	300/798,00	Фаланга королівського краба	
<i>(IL polpo alla Luciana)</i>		з соусом Бешамель та білим трюфелем.....	150/30/1569,00
Запечені баклажани Меланзана ала Пармеджано.....	150/50/297,00	Квітки цукіні з ріктою та анчоусами.....	110/315,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca .....	200/374,00	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

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом.....	120/30/97,00	Хліб трюфельний з льоном.....	100/1 шт. / 49,00/73,00
<i>хліб трюфельний з льоном, гречаний, грісіні, фокача з оливками</i>		Хліб гречаний .....	100/1 шт. / 29,00/73,00
<i>і морською сіллю, булочка з пармезаном</i>		Чабата солодова.....	100/29,00
Фокача з морською сіллю .....	100/32,00	Круасан.....	1 шт./127,00
Булочки з пармезаном.....	3 шт./79,00		
Грісіні .....	50/49,00		

### ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

*(Ми готуємо без додавання вершків)*

Пене Арабіата.....	250/217,00	Ризото з чорним трюфелем.....	280/397,00
Равіолі з кроликом.....	160/219,00	Ризото з білим трюфелем.....	280/781,00
Равіолі з ріктою, 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

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ПІЦА

### ТРАДИЦІЙНА ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

	г/грн		г/грн
Піца з білим трюфелем.....	260/891,00	Піца з халапеньо і салями Наполі.....	400/298,00
Піца з чорним трюфелем.....	260/397,00	Піца з креветками.....	430/327,00
Піца з грушею і сиром горгонзола.....	480/275,00	Чотири сири.....	370/315,00
Маргарита.....	370/179,00	Фокача з розмарином.....	90/109,00
Пепероні.....	440/243,00	Фокача з соусом песто.....	130/137,00
Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля.....	460/247,00	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	Гребінці з селеровим пюре.....	100/100/572,00
Лаврак, запечений із картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/497,00	Тріска з пюре із цвітної капусти.....	130/100/495,00
Філе палтуса з картопляним кремом та білим трюфелем.....	220/970,00	Дорадо чи лаврак на грилі.....	1 шт./398,00
		Восьминіг на грилі з рисом Венеро.....	110/100/60/798,00

## М'ЯСО

Бургер з телятини з трюфельним соусом, свіжим шпинатом і томатами.....	125/297,00	Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином.....	350/100/597,00
Курча з в'яленими томатами.....	230/365,00	Яловичі ребра з селеровим пюре та білим трюфелем.....	220/978,00
Котолета по-міланськи з різото з шафраном.....	160/100/292,00	Стейк філе-мінйон.....	250/1260,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре.....	120/100/50/398,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері.....	200/130/798,00 (Американська яловичина)

## 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 (горіхові, ромові, кокосові, маракуя)
Тирамісу з амарето.....	150/168,00	Цукерки VINO e CUCINA в фірмовій коробці.....	9 шт./350,00
Чізкейк з горгонзолю та карамелізованою грушею.....	120/40/157,00	Домашній пиріг дня.....	97,00/670,00

## ДОМАШНЄ МОРОЗИВО

в фірмовому боксі

Домашнє морозиво з собою.....	100/127,00	Сорбети з собою Лимон, Манго.....	100/127,00
Ваніль, Шоколад		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
------------------------------	------------------------	-----------------	------------------------

Якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, вкажіть при замовленні