

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

COLAZIONE

ogni giorno dalle 8:00 alle 16:00

Colazione familiare La Famiglia (per due):

Uova alla benedict con salsa olandese, Uova strapazzate (da 2 uova), Salmone affumicato a freddo, Crema di formaggio, Pomodori freschi, Rucola, Avocado, Specialità di carni italiane, Set da tre formaggi, Marmellate da scegliere, Le torte fatte in casa, Croissant al cioccolato, yogurt fatto in casa
Bevande: 2 calici di Prosecco La Famiglia Private label (Extra Dry), spremuta, acqua con la menta, caffè o tè a scelta.....**1250,00**

	<i>g/uah</i>		<i>g/uah</i>
Colazione all'italiana* <i>(mortadella, uovo, avocado, pomodorini con rucola, croissant, crema di formaggio)*</i> * Con mortadella o salmone a scelta	240/60/287,00	Frittata ai carciofi freschi e ricotta	240/218,00
Pappa d'avena al latte con quinoa	250/98,00	Frittata al sugo piccante di pomodori	230/50/129,00
Porridge d'avena con mortadella e salsa di tartufo	210/137,00	Uova Benedict al sugo Olandese	160/165,00
Pappa di tre tipi dei cereali con tartare di verdure e burro di zucca	160/127,00	Tramezzini con tonno e capperi	140/147,00
Bruschetta con salmone affumicato, spinaci freschi e uovo in camicia	170/197,00	Syrnyky (frittelline di ricotta) con marmellata fatta in casa e panna acida	200/50/149,00
Insalata verde con quinoa, pomodorini, uovo e coriandolo	200/198,00	Frittelle con panna acida e sciroppo d'acero	180/30/136,00
Uovo fritto con bistecca al tartufo	40/110/100/229,00	Semi di chia con muesli fatto in casa e frutti di bosco freschi	200/128,00
Frittata al formaggio di capra	180/118,00	Yogurt fatto in casa con mango fresco e granola di autoproduzione	250/198,00
		Croissant al cioccolato	70/90/97,00

Cari ospiti, se sei allergico ad uno qualsiasi degli ingredienti del nostro piatto, ti preghiamo di avvisare il cameriere

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

MOZZARELLA BAR

Assaggiare una mozzarella fresca a vostro gusto.

Tutta la mozzarella viene acquistata dai migliori produttori Italiani e si consegna due volte alla settimana.

	g/uah		g/uah
Burrata senza lattosio.....	125/189,00	Degustazione per due.....	300/125/498,00
Mozzarella di mucca.....	125/175,00	Mozzarella di Bufala, mozzarella burrata, mortadella, bresaola, pepe al forno, zucchini marinati, basilico	
Mozzarella di Bufala.....	100/189,00		
Mozzarella Burrata.....	125/189,00	Degustazione per quattro.....	300/125/499,00
Mozzarella Stracciatella.....	100/189,00	Mozzarella di mucca, mozzarella burrata, mozzarella stracciatella, pepe al forno, pomodori, rucola	
Mozzarella Affumicata.....	125/189,00		

PROPONIAMO DI AGGIUNGERE

	g/uah		g/uah
Pesto, fatto in casa.....	30/79,00	Mortadella.....	50/99,00
Pomodori secchi.....	50/85,00	Bresaola.....	50/149,00
Verdure alla siciliana.....	100/112,00	Salame di cervo.....	50/156,00
Pepe al forno, zucchini marinati		Salame al tartufo.....	50/156,00
Ulive di Liguria.....	100/98,00	Prosciutto San Daniele.....	50/188,00
Pomodori freschi con rucola.....	100/119,00	Carciofi grigliati, marinati sull'olio.....	100/197,00
Gran tagliere di carne.....	60/129,00		
Mortadella, prosciutto, salame			

Puoi ordinare qualsiasi piatto del nostro menu con il tartufo nero: 3/179,00

PANE DAL NOSTRO FORNO* LIEVITO VIVO

Ciabatta leggera • Ciabatta scuro di malto • Pane nero siciliano Castelvetro

*Bread from our bakery you can order to take away

	g/uah		g/uah
Grissini con parmigiano e cipolle.....	50/35,00	Focaccia con spinaci e mozzarella.....	420/187,00
Focaccia con rosmarino.....	90/99,00	Fatto in casa.....	120/25/25/67,00
Focaccia con Pesto.....	130/117,00	Pane Siciliano Castelvetro.....	100/25/79,00
		con salsa di olive, pomodori, acciughe e olio extravergine di oliva di Agrestis	

PASTICCERA SENZA GLUTINE

	g/uah		g/uah
Cesto di pane senza glutine.....	80/197,00	Grissini senza glutine.....	50/167,00

SPECIALITÀ

	g/uah		g/uah
Risotto alla ruota di formaggio.....	550/425,00	Tartare di vitello.....	300/100/90/560,00
Il piatto si consiglia di ordinare per due persone		Carpaccio Grande	
Fiori di zucca con mozzarella e salsa di pomodoro.....	170/264,00	Manzo americano.....	420/1297,00
		Il piatto si consiglia di ordinare per due persone	


Durante la preparazione dei piatti e delle salse usiamo esclusivamente olio d'oliva naturale

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

INSALATE

	g/uah		g/uah
Insalata di verdure e vitello grigliati	200/297,00	Insalata con quinoa pomodorini e avocado	160/274,00
Panzella – cinque tipi dei pomodori con alici e pane, fatto in casa	280/215,00	Insalata con ruccola, pomodorini e parmigiano	140/197,00
Insalata verde con gamberetti e avocado.....	250/357,00	Insalata mista con asparagi e olio d'oliva "Agrestis"	 180/297,00
Insalata di frutti di mare	230/298,00		

OSTRICHE

	g/uah		g/uah
Sentinelle <i>Un'ostrica dalla polpa polpa più consistente il cui sapore si distingue per il fine retrogusto fra il dolce ed il salato frutto delle acque gelide dell'oceano.....</i>	1 p./149,00	Fine de Claire <i>Fine de Claire - ostriche francesi del gamma tradizionale di grado di stagionatura standard e dall'indice di riempimento medio. Sono apprezzate per il loro sapore iodato, discreta oleosità e un gusto caratterizzato dalle note di arachide</i>	1 p./114,00
Tia Maraa <i>"La migliore irlandese". A parte le eccellenti proprietà di gusto e un altissimo indice di riempimento, questa ostrica vanta una capacità unica di mantenere a lungo il cosiddetto effetto delle "prime acque", ossia non solo essa rimane viva ma riesce anche</i>	1 p./149,00	Gillardeau <i>Al giorno d'oggi, è una delle ostriche più antiche e più gustose. Gillardeau si caratterizza per un sapore dolciastro e un franco odore di mare e di iodio con una leggera nota di nocciola. Inoltre, come affermano i buongustai, presenta anche un retrogusto</i>	1 p./197,00

BRUSCHETTA

	g/uah		g/uah
Bruschetta al pomodoro fresco e basilico.....	150/99,00	Bruschetta con pepe al forno e formaggio di capra.....	150/138,00
Bruschetta ai zucchini e formaggio di capra con erbe	130/128,00	Bruschetta-bar	340/297,00
Bruschetta al salmone e salsa alla panna....	110/179,00	<i>Assaggi di bruschette: al pomodoro e basilico, al salmone e formaggio Philadelphia, pepi al forno con zucchini e formaggio di capra</i>	

ANTIPASTI

	g/uah		g/uah
Carciofi alla romana.....	160/395,00	Carpaccio di filetto con quinoa e rucola croccanti.....	100/378,00 <i>(Manzo americano)</i>
Zucchine grigliate con formaggio di capra.....	170/197,00	Vitello Tonnato	100/70/275,00
Purea di carciofi con crostini di grano saraceno	80/35/197,00	Carpaccio di polpo con patate e capperi	80/110/374,00
Burrata con carciofi.....	125/45/437,00	Tartare di salmone scozzese Label Rouge e avocado.....	240/50/50/427,00
Pepe al forno con insalata di pomodorini e avocado	250/276,00	Antipasti mix per due.....	240/354,00 <i>Olive di Liguria, bresaola, coppa, pomodori secchi, pepe al forno, zucchini marinati</i>
Carpaccio di salmone scozzese Label Rouge.....	100/30/30/357,00		

ANTIPASTI CALDI

	g/uah		g/uah
Carciofi alla giudia.....	100/20/25/447,00	Cozze in brodo di vino.....	650/50/30/487,00
Melanzane al parmigiano	150/50/279,00 <i>(al forno)</i>	Quinoa al forno con tre tipi di formaggio e pomodori	200/247,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ZUPPE

	g/uah		g/uah
Minestrone di verdure.....	300/128,00	Zuppa alla Toscana con frutti di mare.....	250/30/295,00
Zuppa stracciatella con polpette di pollo.....	300/132,00	Zuppa alla panna con tettarelle con formaggio di capra.....	300/132,00

PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

Cuciniamo senza aggiungere panna

	g/uah		g/uah
Penne Arrabbiata.....	200/149,00	Spaghetti piccanti al polpo, pomodori secchi e capperi.....	300/365,00
Spaghetti cacio e pepe.....	300/179,00	Spaghetti di grano saraceno ai funghi porcini.....	200/256,00
<i>Pasta tradizionale Romana con il sugo, basato sul formaggio Pecorino Romano</i>		Lasagna Bolognese.....	250/239,00
Spaghetti Carbonara.....	260/217,00	Ravioli al coniglio.....	160/197,00
Pappedrelle Bolognese alla chianina.....	300/312,00	Ravioli alla ricotta con salsa di tartufo e spinaci.....	150/60/197,00
Spaghetti all'Amatriciana.....	270/197,00	Ravioli con guancia di vitello e tartufo nero.....	170/324,00
Pappardelle ai funghi porcini e mozzarella.....	260/265,00	Risotto ai funghi porcini.....	300/345,00
Spaghetti al nero di seppia e frutti di mare.....	500/397,00	Risotto al nero di seppia e frutti di mare.....	360/30/397,00
Tagliolini piemontesi con salsa bianco e tartufo nero.....	250/335,00		
Spaghetti alla puttanesca con tonno.....	330/369,00		



Su richiesta è possibile cucinare qualsiasi pasta senza glutine

PIZZA

	g/uah		g/uah
Margherita.....	370/149,00	Pizza con pera e gorgonzola.....	480/244,00
Carbonara.....	425/197,00	Quattro formaggi.....	370/278,00
Pepperoni.....	440/217,00	Pizza con frutti di mare.....	440/337,00
Pizza con prosciutto crudo, rucola e pomodorini.....	380/349,00	Pizza bianca con tartufo nero.....	260/347,00
Pizza con speck.....	310/199,00	Pizza per i bambini con prosciutto e pomodorini.....	260/129,00
Capricciosa.....	420/237,00	Pizza per i bambini con cioccolato e bacche.....	275/197,00
Prosciutto cotto con funghi e salsa di tartufo.....	460/227,00		

VERDURA

	g/uah		g/uah
Patate al forno con aglio e rosmarino.....	180/97,00	Verdure grigliate con salsa d'aglio.....	200/50/175,00
Spinaci alla Fiorentina con uovo in camicia.....	200/178,00	Aspargo grigliato.....	100/319,00
		Radice di sedano arrosto.....	150/99,00

Durante la preparazione dei piatti e delle salse usiamo esclusivamente olio d'oliva naturale

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

PESCE E FRUTTI DI MARE

	g/uah		g/uah
Scozzese salmone Label Rouge con purea di patate.....	140/100/50/527,00	Spigola selvatica con zucchine e due tipi di pomodorini*	100/250,00
Spigola al forno con le patate i pomodori.....	260/120/397,00	<small>* I piatti sono consigliati dalla società, 2-4 persone</small>	
Orata o spigola in sale o grigliata	1 p./397,00	Polpo in salsa rossa piccante alla Luciana... 300/785,00 <small>(IL polpo alla Luciana)</small>	
Polpette di pesce al sugo di pomodoro.....	300/270,00	Frutti di mare assortiti grigliati	500/1000/2235,00/4280,00
		<small>Polpo, mazzancole, calamari, capesante</small>	

CARNE

	g/uah		g/uah
Cotoletta Milanese con risotto al zafferano.....	160/100/262,00	Bistecca con tartufo e pomodorini piccanti	200/130/717,00
Saltimbocca Romana con purea di sedano.....	100/100/298,00	<small>(Manzo americano)</small>	
Pollo con pomodori secchi	230/352,00	Costine di agnello grigliate.....	400/1935,00
Tagliata di vitello con purè di patate affumicato	120/100/50/364,00	Bistecca Ribeye.....	350/1875,00
Agnello al forno con acciughe, aglio e rosmarino	350/100/537,00	Famosissima bistecc*	100/397,00
Bistecca con zucchine con salsa al marsala	220/437,00	<small>* Il piatto toscano più famoso. Famosissima bistecca alla fiorentina. Chianina è una razza speciale di mucche locali. Torrefazione raccomandata di carne: Blue o Rare. Il prezzo è indicato per 100 g di carne cruda. Peso medio della bistecca è 1000-1400 g. Consigliato per 2 persone.</small>	
		Bistecca filetto di mignon.....	250/1160,00

DOLCI

	g/uah		g/uah
Profiteroles con ricotta di pecora.....	100/50/159,00	Canoli siciliani.....	110/50/178,00
Frolla con crema al limone e meringa.....	140/112,00	Crema bruciata alla maracujà con gelato artigianale alla vaniglia.....	110/50/148,00
Panna cotta con marmellata di fragole e frutti di bosco	120/127,00	Marshmallow fatti in casa con frutto della passione	150/169,00
Tiramisu con amaretto	150/143,00	Fondente al pistacchio con gelato al mango (o yogurt).....	70/50/232,00
Cheesecake al gorgonzola con pera caramelizada.....	120/80/139,00	Babà ai frutti di bosco e noci	250/50/199,00
Degustazione dei dolci			380/387,00
<small>Babà al gelato di yogurt, frolla con crema al limone, panna cotta, sorbetto di limone, frutti di bosco e noci</small>			

GELATO

	g/uah		g/uah
Gelato di famiglia nella frutta	350/100/257,00	Gelato al cocco con tartare di mango	70/30/127,00
Gelato artigianale.....	50/59,00	Caramello salato al nero di seppia.....	115/97,00
<small>Stracciatella, Yougurt, Alla vaniglia, Al cioccolato, Pistacchio, Noce, Lavanda</small>		Whisky con cioccolato nero e ciliegie essiccate.....	50/107,00
Sorbetti.....	50/59,00		
<small>Limone, Mango, Mandarino</small>			
Sorbet Maracujà	50/79,00		

GELATO ICE ROLL

*L'offerta speciale del ristorante La Familia - una macchina per gelato ICE ROLL!
È un gelato e sorbetto artigianali che prepariamo da ingredienti naturali in 3-5 minuti. (Un masterclass su richiesta)*

	g/uah
Berry-yogurt, Caffè, Smoothie Ice Roll	100/79,00

Cari ospiti, se sei allergico ad uno qualsiasi degli ingredienti del nostro piatto, ti preghiamo di avvisare il cameriere

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

BAR MENU

APPERITIVO DEL GIORNO

	ml/uah
Puccini	250/225,00
<i>Prosecco, tangerine</i>	
Tintoretto	250/225,00
<i>Prosecco, pomegranate</i>	
Spritzer	180/225,00
<i>Prosecco, Aperol</i>	
Bellini	180/225,00
<i>Prosecco, pesca</i>	
Hugo	170/225,00
<i>Prosecco, fiore di sambuco</i>	
Espresso Spritzer	260/217,00
<i>Prosecco, Aperol, Espresso</i>	
Prosecco Raspberry Infused	210/225,00
Martini Prosecco	150/750/180,00/680,00
Martini Asti	150/750/180,00/680,00

VERMOUTH

	ml/uah
Martini Bianco	50/67,00
Martini Rosso	50/67,00
Martini Rosato	50/67,00
Martini Extra Dry	50/67,00
Martini Riserva Speciale Rubino	50/87,00
Martini Riserva Speciale Ambrato	50/87,00

VINO CALDO

	ml/uah	ml/uah	
Vino caldo di agrumi	250/287,00	Vino caldo di mandorle	250/287,00

WHISKY

SCOTCH SINGOLO MALTO WHISKY

SPEYSIDE

	ml/uah
The Macallan 12 anni	50/466,00
The Macallan 15anni	50/522,00
The Macallan 18 anni	50/1100,00
BenRiach 16 anni	50/347,00
The Glenlivet founder's reserve	50/299,00
Belvenie DoubleWood 12 anni	50/420,00
Belvenie Caribbean Cask 14 anni	50/635,00

HIGHLANDE

	ml/uah
Tullibardine 228 Burgundi Finish	50/268,00
Tullibardine 500 Sherry Finish	50/266,00
Glenmorangie The Original 10 anni	50/342,00
Glenmorangie Nectar D'OR 12 anni	50/530,00

LOWLAND

	ml/uah
Glenkinhie 12 anni	50/522,00

GIAPPONE

	ml/uah
Nikka coffey Malt 12 anni	50/621,00

WHISKEY AMERICANO

	ml/uah
Jack Daniel's	50/169,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	50/199,00
Bullet Bourbon 10 anni	50/299,00

CAMPBELTOWN

	ml/uah
Springbank 10 anni	50/397,00

ISLANDS

	ml/uah
Arran Amarone Cask 10 anni	50/319,00
Ardbeg 10 anni	50/387,00
Coal Ila 12 anni	50/427,00
Lagavulin 16 anni	50/689,00
Talisker Port Ruighe	50/399,00
Talisker 10 anni	50/387,00

SCOTCH BLENDED WHISKY

	ml/uah
Ballantine's Finest	50/165,00
Chivas Regal 12 anni	50/257,00
Chivas Regal 18 anni	50/459,00

WHISKEY IRLANDESE

	ml/uah
Jameson	50/169,00
Jameson Crested	50/195,00
Jameson Caskmates	50/195,00
Jameson Black Barrel	50/225,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

BRANDY

	<i>ml/uah</i>
Vecchia Romagna Etichetta Nera 3 anni.....	50/117,00
Vecchia Romagna Riserva 10 anni.....	50/139,00
Poli Brandy Italiano 3 anni.....	50/184,00
Vecchia Romagna "Venticinque" 25 anni.....	50/239,00
Vecchia Romagna "Trentacinque" 35 anni.....	50/297,00

RUM

	<i>ml/uah</i>
OakHeart.....	50/120,00
Bacardi Carta Blanca.....	50/120,00
Bacardi Carta Negra.....	50/120,00
Bacardi Carta Oro.....	50/120,00
Bacardi Ocho 8 y.o.....	50/170,00
Zacapa 23 y.o.....	50/412,00
Zacapa X.O.....	50/787,00

VODKA

	<i>ml/uah</i>
Absolut.....	50/109,00
Staritsky Levitsky.....	50/110,00
Grey Goose.....	50/157,00
Purity Vodka.....	50/249,00
Ketel One.....	50/147,00

COGNAC

	<i>ml/uah</i>
Martell V.S.....	50/247,00
Martell V.S.O.P.....	50/365,00
Martell X.O.....	50/830,00
Hennessy V.S.O.P. Privilege.....	50/499,00
Hennessy X.O.....	50/910,00

CALVADOS

	<i>ml/uah</i>	<i>ml/uah</i>
Pays d'Auge Christian Drouin V.S.O.P.....	50/317,00	Christian Drouin Pomme Presioniere..... 50/645,00

GIN

	<i>ml/uah</i>
Beefeater.....	50/129,00
Bombay Sapphire.....	50/143,00
Tanqueray N° Ten.....	50/217,00
Hendrick's.....	50/199,00

TEQUILA

	<i>ml/uah</i>
Olmecca Blanco.....	50/140,00
Olmecca Gold.....	50/140,00
Don Julio Blanco.....	50/370,00
Don Julio Anejo.....	50/410,00

BIRRA ALLA SPINA

	<i>ml/uah</i>
Budweiser.....	300/97,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

	<i>ml/uah</i>
Isaac Baladin.....	300/197,00
Clausthaler.....	330/97,00

ACQUA

	<i>ml/uah</i>
Rocchetta Naturale.....	500/99,00
Rocchetta minerale.....	500/99,00
S. Pellegrino.....	500/750/123,00/152,00
Acqua Panna.....	500/750/123,00/152,00

BEVANDE ANALCOLICHE

	<i>ml/uah</i>
Succhi RICH assortiti.....	200/45,00
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero.....	250/54,00
Curiosity Cola organics.....	275/112,00
Fanta, Sprite.....	250/54,00
Schweppes Tonic assortiti.....	250/54,00

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

CAFFÉ ILLY

	ml/uah		ml/uah
Ristretto	15/63,00	Caffè Latte	200/78,00
Espresso	30/63,00	Caffè RAF	185/112,00
Espresso doppio	60/79,00	Caffè Flat White	160/87,00
Americano	120/63,00	Affogato	130/98,00
Decaffeinato	30/63,00	Affogato Amaro montenegro	150/135,00
Caffè Frappe	130/81,00	Affogato con Amaretto	150/135,00
Cappuccino	150/78,00	Cacao con marshmallow	300/72,00

**Chedete il cameriere riguardante la scelta del latte*

SMOOTHIE VITAMINICO

	ml/uah		ml/uah
Smoothie di mattina		Vino e Cucina	
Spinaci, mango, ananas, banana	375/125,00	Spremuta d'arancia, banana, kiwi, ananas, mela, basilico ...	200/125,00

SPREMUTA

	ml/uah		ml/uah
Arancia, Mela, Carota	200/96,00	Melograno	200/146,00
Pompelmo	200/109,00	Ananas	200/227,00
Sedano, Limone	200/109,00	Mandarino	200/96,00

FRULLATI BASATI SUL GELATO ARTIGIANALE

	ml/uah		ml/uah
Ciocolatto	250/129,00	Freakshake	
Fragola	250/129,00	Fatto dal gelato artigianale, noci, cannoli e savoiardi	250/212,00

LIMONATE ITALIANE, FATTE IN CASA

	ml/uah		ml/uah
Agrumi con papaia	250/1l/79,00/237,00	Melagrana	250/1l/79,00/237,00

TÈ, FATTO IN CASA

	ml/uah		ml/uah
Di erba	400/109,00	Arancio con rosmarino	400/157,00
Iperico, tiglio, timo, melissa, camomilla, menta, basilico		Limone allo zenzero	400/157,00
Ribes, mirtillo, zenzero	400/117,00		

TÈ

TÈ VERDE		TÈ NERO	
	ml/uah		ml/uah
Jasmine Gold	400/119,00	Imperial Earl grey	400/117,00
Morgentau	400/117,00	Assam Bari	400/117,00
Sakura TWG	400/149,00		
Matcha - latte	200/158,00		

**Chedete il cameriere riguardante la scelta del latte*

TÈ DI ERBA

	ml/uah
Rooibos Chill Out	400/117,00

SEMI-FERMENTED

	ml/uah
Milky Oolong	400/187,00