

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ЗАВТРАКИ ежедневно с 08:00 до 16:00

### Семейный завтрак La Famiglia (на двоих):

Яйца Бенедикт с голландским соусом, скрембл из двух яиц, копченый лосось, сливочный сыр, свежие помидоры, руккола, авокадо, итальянские мясные специалитеты, набор из 3 сыров, варенье на выбор, домашняя выпечка, круассан с шоколадным соусом, домашний йогурт.

Напитки: два бокала Prosecco La Famiglia Pravate Label (Extra Dry), свежий, фреш вода с мятой, кофе или чай на выбор.....1250,00

	г/грн		г/грн
<b>Итальянский завтрак*</b> (мартаделла, яйцо, авокадо, черри с рукколой, круассан, крем сыр)* * С мартаделлой или лососем на Ваш выбор .....	240/60/287,00	<b>Фриттата с свежими артишоками и рикоттой.....</b>	240/218,00
<b>Овсяная каша на молоке с киноа .....</b>	250/98,00	<b>Яичница в остром томатном соусе .....</b>	230/50/129,00
<b>Овсяная каша с мортаделлой и ароматом трюфеля .....</b>	210/137,00	<b>Яйца «Бенедикт» с голландским соусом.....</b>	160/165,00
<b>Каша из трех видов злаков с овощным тартаром и тыквенным маслом .....</b>	160/127,00	<b>Сырники с домашним вареньем и сметаной .....</b>	200/50/149,00
<b>Брускетта с копченым лососем, свежим шпинатом и яйцом пашот.....</b>	170/197,00	<b>Оладьи со сметаной и кленовым сиропом.....</b>	180/30/136,00
<b>Зеленый салат с киноа, томатами черри, яйцом и кинзой.....</b>	200/198,00	<b>Семена Chia с домашней гранолой и свежими ягодами .....</b>	200/128,00
<b>Бифштекс с трюфелем и яичницей.....</b>	40/110/100/229,00	<b>Домашний йогурт со свежим манго и гранолой собственного производства.....</b>	250/198,00
<b>Фриттата с козьим сыром .....</b>	180/118,00	<b>Круассан с шоколадом .....</b>	70/90/97,00

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд,  
пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## МОЦАРЕЛЛА БАР

Попробуйте свежую моцареллу на ваш вкус.

Всю моцареллу мы покупаем у самых лучших итальянских производителей и получаем ее дважды в неделю.

	г/грн		г/грн
Безлактозная Буррата .....	125/189,00	Дегустация на двоих.....	300/125/498,00
Моцарелла из коровьего молока .....	125/175,00	Моцарелла ди буффала, моцарелла буррата, мортаделла, брезаола, перец печеный, цуккини маринованные, базилик	
Моцарелла ди буффало .....	100/189,00		
Моцарелла буррата.....	125/189,00	Дегустация на четверых.....	300/125/499,00
Моцарелла страчателла .....	100/189,00	Моцарелла из коровьего молока, моцарелла буррата, моцарелла страчателла, печеный перец, томаты, руккола	
Моцарелла аффумиката.....	125/189,00		

## ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ

	г/грн		г/грн
Домашний соус «Песто» .....	30/79,00	Мортаделла.....	50/99,00
Вяленые томаты .....	50/85,00	Брезаола – итальянская вяленая	
Овощи по-сицилийски .....	100/112,00	говяжья ветчина.....	50/149,00
Перец запеченный, цуккини маринованные		Салами из оленины .....	50/156,00
Оливки лигурийские.....	100/98,00	Салами с трюфелем.....	50/156,00
Свежие томаты с рукколой.....	100/119,00	Прощутто Сан Даниэле .....	50/188,00
Мясное ассорти .....	60/129,00	Артишоки жаренные на гриле, маринованные в масле.....	100/197,00
Мортаделла, прошутто, салами			



## ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ\* НА ЖИВОЙ ЗАКВАСКЕ

Чиабатта светлая • Чиабатта солодовая темная • Сицилийский темный хлеб Кастельветрано

\*Хлеб из нашей пекарни Вы можете заказать с собой

	г/грн		г/грн
Гриссини с пармезаном и луком .....	50/35,00	Фокачча со шпинатом и сыром моцарелла.....	420/187,00
Фокачча с розмарином.....	90/99,00	Домашняя выпечка.....	120/25/25/67,00
Фокачча с соусом “Песто” .....	130/114,00	Сицилийский хлеб кастельветрано.....	100/25/79,00
		с сальсой из оливок, томатов, анчоусов и оливковым маслом Agrestis	

## ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА

	г/грн		г/грн
Корзина безглютенового хлеба .....	 80/197,00	Гриссини без глютена.....	 50/167,00

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

	г/грн		г/грн
Ризотто в головке сыра .....	550/425,00	Тартар из телятины.....	300/100/90/560,00
Блюдо рекомендуется на 2 персоны		Карпаччо Гранде	
Цветки цуккини с моцареллой и томатной сальсой .....	170/264,00	из американской говядины тендерлоин.....	420/1297,00
		Блюдо рекомендуется на 2 -3 персоны	


В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## САЛАТЫ

г/грн	г/грн
Салат из овощей и телятины на гриле ..... 200/297,00	Салат с киноа, томатами черри и авокадо ..... 160/274,00
Панцанелла — пять видов томатов с анчоусами и домашним хлебом ..... 280/215,00	Салат с рукколой, черри и пармезаном ..... 140/197,00
Зеленый салат с креветками и авокадо ..... 250/357,00	Микс салат со спаржей и оливковым маслом Agrestis .....  180/297,00
Салат с морепродуктами ..... 230/298,00	

## УСТРИЦЫ

г/грн	г/грн
<b>Сантинель</b> <i>Эта устрица плотнее других и имеет изящный сладко-соленый привкус, потому что выращивается в холодных океанских водах.</i> ..... 1 шт./149,00	<b>Фин де Клер</b> <i>Fine de Claire — французские устрицы традиционной гаммы со стандартной степенью выдержки и средним индексом заполнения. Их ценят за йодистый привкус, небольшую жирность и нотки земляного ореха во вкусе.</i> ..... 1 шт./114,00
<b>Тиа Мара</b> <i>«Лучшая ирландская». Кроме замечательных вкусовых качеств и высокого индекса наполнения моллюска эта устрица имеет исключительно длительный эффект «первой воды», то есть она не просто остается живой, но и сохраняет свою первоначальную свежесть. Благодаря этому она лучше подходит для международных перевозок.</i> ... 1 шт./149,00	<b>Жилардо</b> <i>Старейший и один из самых вкусных видов устриц сегодня. Жилардо имеет сладковатый вкус и йодированный, откровенно морской запах с легкой ореховой ноткой, а также, как утверждают ценители тонкого вкуса, «арбузный» привкус.</i> ..... 1 шт./197,00

## БРУСКЕТТЫ

г/грн	г/грн
Брускетта со свежими томатами и базиликом ..... 150/99,00	Брускетта с печеным перцем и козьим сыром ..... 150/138,00
Брускетта с цуккини и козьим сыром с травами ..... 130/128,00	Брускетта-бар ..... 340/297,00
Брускетта с лососем и сливочным сыром 110/175,00	<i>Ассорти брускетт: с томатами и базиликом, с лососем и сливочным сыром, с печеным перцем, с цуккини и козьим сыром</i>

## ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-римски ..... 160/395,00	Карпаччо из тендерлоина с хрустящей киноа и рукколой ..... 100/378,00 <i>(Американская говядина)</i>
Жареный цуккини с козьим сыром ..... 170/197,00	Вителло тоннато ..... 100/70/275,00
Пюре из артишоков с гречневými гренками ..... 80/35/197,00	Карпаччо из осьминога с картофелем и каперсами ..... 80/110/374,00
Буррата с хрустящими артишоками ..... 125/45/437,00	Тартар из шотландского лосося Label Rouge и авокадо ..... 240/50/50/427,00
Запеченный перец с салатом из томатов черри и авокадо ..... 250/276,00	Антипаста микс для двоих ..... 240/354,00 <i>Оливки лигурийские, брезаола, коппа, вяленые томаты, перец печеный, цуккини маринованные</i>
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge ..... 100/30/30/357,00	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-еврейски ..... 100/20/25/447,00	Мидии в винном бульоне ..... 650/50/30/487,00
Запеченные баклажаны «Меланзана алла пармеджано» ..... 150/50/279,00	Запеченный киноа с тремя видами сыра и томатами ..... 200/247,00

# VINO e CUCINA

Dal 2014


Ristorante / Enoteca

## СУПЫ

	г/грн		г/грн
Овощной суп минестроне .....	300/128,00	Суп по-тоскански с морепродуктами.....	250/30/295,00
Суп страчателла с куриными польпетте .....	300/132,00	Крем-суп из тыквы.....	300/132,00

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Мы готовим без добавления сливок

	г/грн		г/грн
Пенне «Аррабиата» .....	200/149,00	Спагетти алла путанеска с тунцом.....	330/369,00
Спагетти Качо-э-пепе .....	300/179,00	Спагетти из гречневой муки с белыми грибами.....	200/256,00
<i>Традиционная римская паста с соусом на основе сыра Пекорино Романо</i>			
Спагетти карбонара .....	260/217,00	Лазанья болоньезе.....	250/239,00
Папарделле болоньезе с кьяниной .....	300/312,00	Равиоли с кроликом.....	160/197,00
Спагетти аль Амастричана.....	270/197,00	Равиоли с рикоттой, ароматом трюфеля и шпинатом.....	150/60/197,00
Папарделле с белыми грибами и сыром моцарелла.....	260/265,00	Равиоли с щекой телятины и черным трюфелем .....	170/324,00
Спагетти с чернилами каракатицы и морепродуктами.....	500/397,00	Ризотто с белыми грибами .....	300/345,00
Тальюлини с креветками и лимоном.....	300/290,00	Ризотто с чернилами каракатицы и морепродуктами .....	360/30/397,00
Острые спагетти с осьминогом, свежими томатами и каперсами.....	300/365,00		



По вашему желанию мы приготовим блюдо с пастой без глютена

## ПИЦЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	370/149,00	Прошутто котто с грибами и ароматом трюфеля .....	460/227,00
Карбонара .....	425/197,00	Четыре сыра.....	370/278,00
Пепперони.....	440/217,00	Пицца с морепродуктами.....	440/337,00
Пицца с прошутто, рукколой и помидорами черри .....	380/349,00	Белая пицца с черным трюфелем.....	260/347,00
Пицца со спеком.....	310/199,00	Детская пицца с ветчиной и томатами черри.....	260/129,00
Капричоза.....	420/237,00	Детская пицца с шоколадом и ягодами .....	275/197,00
Пицца с грушей и сыром горгонзола.....	480/244,00		

## ОВОЩИ

	г/грн		г/грн
Картофель, запеченный с розмарином и чесноком .....	180/97,00	Шпинат по-флорентийски с яйцом пашот ...	200/178,00
Овощи на гриле с чесночным соусом ...	200/50/175,00	Спаржа на гриле .....	100/319,00
		Жареный корень сельдерей .....	150/99,00

В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

г/грн	г/грн
Шотландский лосось Label Rouge с картофельным пюре..... 140/100/50/527,00	Дикий Лаврак с цукини и двумя видами томатов черри* ..... 100/250,00 <i>*Блюдо, рекомендованное на компанию 2-4 персоны</i>
Лаврак, запеченный с картофелем, томатами и розмарином ..... 260/120/397,00	Осьминог в красном остром соусе алла Лучана ..... 300/785,00 <i>(Il polpo alla Luciana)</i>
Дорадо или лаврак в соли или на гриле ..... 1 шт/397,00	Ассорти фрутти ди маре на гриле ..... 500/1000/2235,00/4280,00 <i>Осьминог, тигровые креветки, кальмары, гребешки</i>
Рыбные польпетте в томатном соусе ..... 300/270,00	

## МЯСО

г/грн	г/грн
Котлета по-милански с ризотто с шафраном ..... 160/100/262,00	Биштекс с трюфелем и острыми томатами черри..... 200/130/717,00 <i>(Американская говядина)</i>
Сальтимбокка по-римски с пюре из сельдерея ..... 100/100/298,00	Ребрышки ягненка на гриле ..... 400/1935,00
Цыпленок с вялеными томатами ..... 230/352,00	Стейк Рибай ..... 350/1875,00
Тальятта из телятины с картофельным копченым пюре. 120/100/50/364,00	Флорентийский стейк* ..... 100/397,00 <i>*Самое известное блюдо Тосканы! Знаменитый Флорентийский стейк (ital. bistecca fiorentina), кьянина (chianina) - особая местная порода белых коров. Рекомендуем заказывать прожарку Blue; Rare. Цена указана за 100 грамм сырого мяса. Средний вес стейка 1000 - 1400 грамм. Рекомендовано для 2 персон</i>
Ягненок запеченный с анчоусами, чесноком и розмарином ..... 350/100/537,00	Стейк филе-миньон ..... 250/1160,00
Стейк из телятины с цукини с соусом Марсала. 220/437,00	

## ДЕСЕРТЫ


г/грн	г/грн
Профитроли с овечьей рикоттой..... 100/50/159,00	Канноли по-сицилийски..... 110/50/178,00
Яблочный пирог с домашним мороженым... 250/178,00	Крем-брюле маракуйя с домашним ванильным мороженым .. 110/50/148,00
Фрولا с лимонным кремом и меренгой .. 140/112,00	Домашний зефир из маракуйи..... 150/169,00
Панна котта с клубничным джемом и ягодами 120/127,00	Фисташковый фондант с мороженым манго (или йогуртовым) .. 70/50/232,00
Тирамису с амаретто ..... 150/143,00	Ромовая баба с ягодами и орехами ..... 250/50/199,00
Чизкейк с горгонзолой и карамелизированной грушей ..... 120/80/139,00	Дегустация десертов ..... 380/387,00 <i>Ромовая баба с йогуртовым мороженым, фрولا с лимонным кремом, лимонный сорбет, ягоды и орехи</i>

## МОРОЖЕНОЕ

г/грн	г/грн
Семейное мороженое во фруктах ..... 350/100/257,00	Кокосовое мороженое с тартаром из манго..... 70/30/127,00
Домашнее мороженое ..... 50/59,00 <i>Страчатела, Йогурт, Ваниль, Шоколад, Фисташка, Орех, Лаванда</i>	Соленая карамель с чернилами каракатицы .. 115/97,00
Сорбеты ..... 50/59,00 <i>Лимон, Манго, Мандарин</i>	Виски с черным шоколадом и вяленой вишней ..... 50/107,00
Сорбет маракуйя..... 50/79,00	

## МОРОЖЕНОЕ ICE ROLL

Уникальное предложение от ресторанов La Famiglia – машина для приготовления мороженого ICE ROLL! Мороженое и сорбет, который мы готовим собственноручно из натуральных ингредиентов по 3-5 минут. (По желанию – мастер-класс)

Ягодный - йогуртино, Кофе, Смузи Ice Roll .....  ..... 100/79,00
---

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта