

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ЗАВТРАКИ

г/грн	г/грн
Семейный завтрак La Famiglia (на двоих): <i>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.</i> <i>Напитки: два бокала Prosecco La Famiglia Pruvate Label (Extra Dry), свежий, фреш вода с мятой, кофе или чай на выбор.....</i> 1270,00	Овощной салат из авокадо, брокколи, томатами черри с киноа и оливковым маслом Агрестис..... 300/235,00
Свежая выпечка <i>Хліб і булочки із власної пекарні з трюфельним маслом.</i> 165/20/87,00	Бифштекс с трюфелем, глазуньей, свежим шпинатом и томатами черри..... 110/100/40/285,00
Итальянский завтрак с домашней выпечкой корнетти <i>(круассан, авокадо, яйцо, руккола, томаты черри, песто и сливочный крем-сыр).....</i> 240/60/345,00 <i>* С мартаделлой или лососем на Ваш выбор</i>	Гранола с домашним йогуртом со свежим манго 260/198,00
Трамедзини с тунцом..... 170/169,00	Оладьи с кленовым соусом и сливочным сыром..... 180/50/178,00
	Круассан с горячим шоколадом 70/90/115,00
	Запеканка из гранолы собственного приготовления с ягодами 180/149,00

КАШИ

г/грн
Овсяная каша с киноа и фруктами <i>(молоко на выбор или на воде).....</i> 250/98,00
Овсяная каша с мортаделлой, яйцом пашот и трюфельным маслом..... 290/157,00
Каша из трех видов злаков с овощным тартаром..... 160/139,00

ЗАВТРАКИ С ТВОРОГОМ

г/грн
Сырники с домашним вареньем и сметаной..... 200/50/149,00
Ньокки из творога со сметанным соусом..... 260/145,00
Рикотта с печеным яблоком и оладьями..... 80/120/189,00

ЗАВТРАКИ С ЯЙЦАМИ

г/грн	г/грн
Нежный скрембл с черным трюфелем на домашнем хлебе с обжаренным свежим шпинатом 210/70/327,00	Омлет с авокадо, томатами черри и сливочным крем-сыром..... 350/237,00
Яичница в остром томатном соусе со свежей зеленью 230/50/135,00	Яйца бенедикт на бриоше на выбор с:
Пюре из авокадо на гречневом хлебе с яйцами пашот и беконом..... 260/276,00	беконом..... 160/ 187,00
	лососем..... 160/268,00
	Оладьи с цукини с яйцами пашот, лососем и авокадо..... 230/257,00

ДОМАШНИЕ ПИРОГИ

г/грн	г/грн
Яблочный..... 160/87,00	Шоколадный с апельсиновой цедрой..... 135/87,00
Вишневый..... 110/87,00	

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло.

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ОБЯЗАТЕЛЬНО К ЗАВТРАКАМ

Домашний лимонад	мл/грн	250/1000/79/237,00
------------------------	--------	--------------------

СМУЗИ

Овсянка / Яблоко / Миндаль.....	мл/грн	140/98,00	Киви / Вишня / Апельсин / Мед.....	мл/грн	140/98,00
Груша / Банан / Черный шоколад.....	мл/грн	140/98,00			

ФРЕШИ

Апельсин / Яблоко/ Морковь.....	мл/грн	200/96,00	Ананас.....	мл/грн	200/227,00
Грейпфрут.....	мл/грн	200/109,00	Сицилийский апельсин.....	мл/грн	200/117,00
Сельдерей.....	мл/грн	200/119,00	Мандарин.....	мл/грн	200/96,00
Гранат.....	мл/грн	200/146,00			

ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Травяной.....	мл/грн	400/109,00	Имбирь-лимон.....	мл/грн	400/157,00
Смородина, черника, имбирь.....	мл/грн	400/117,00	Матча Лате (молоко на Ваш выбор).....	мл/грн	158,00
Апельсин с розмарином.....	мл/грн	400/157,00			

КОФЕ

Капучино.....	мл/грн	150/78,00	Эспрессо.....	мл/грн	30/63,00
---------------	--------	-----------	---------------	--------	----------

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ

Бекон.....	г/грн	50/112,00	Авокадо.....	г/грн	100/129,00
Лосось.....	г/грн	50/139,00	Мёд.....	г/грн	50/29,00
Мортаделла.....	г/грн	50/99,00	Сметана.....	г/грн	50/17,00
Черный трюфель.....	г/грн	3 г/179,00	Джем.....	г/грн	30/49,00
Прошутто Crudo.....	г/грн	50/117,00	Гранола.....	г/грн	50/45,00
Прошутто San Daniele.....	г/грн	50/188,00	Молоко на выбор:		
Яйцо дополнительно (варенное, в смятку, пашот, глазунья).....	шт./грн	1 шт./15,00	миндальное/кокосовое/ соевое /		
Томаты черри.....	г/грн	50/48,00	овсяное / рисовое.....	г/грн	50/20,00

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло.

ФЕСТИВАЛЬ ТРЮФЕЛЯ

МЕНЮ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Фокачча с пармезаном и черным трюфелем	297,00	грн
Arneis 2017 Matteo Correggia.....	180/730,00	
Паштет из мозгов с домашним гречневым хлебом	197,00	
“Dragon” 2016 Luigi Baudana.....	260/940,00	
Брезаола с соусом из моцареллы	317,00	
“Marminele” Freisa 2017 La Biòca.....	180/650,00	
Тартар с грибной эспумой и черным трюфелем	365,00	
Barbaresco “Autinbej” 2015 Ca’del Baio.....	340/1300,00	
Спагетти карбонара с черным трюфелем	387,00	
Verdicchio di Matelica Riserva “Mirum” 2014 La Monacesca.....	340/1280,00	
Картофельный крем-суп со шпинатом и беконом	317,00	
Sauvignon “Lahn” 2016 San Michele Appiano.....	240/880,00	
Пьемонтские тальолини с белыми соусом и черным трюфелем	335,00	
Vermentino “Etichetta Nera” 2017 Cantine Lunae.....	270/1050,00	
Равиоли качо е пепе с черным трюфелем	317,00	
“Marminele” Freisa 2017 La Biòca.....	180/650,00	
Ризотто с черным трюфелем	397,00	
“Batàr” 2014 Querciabella.....	780/2920,00	
Гребешок с пюре из сельдерея	527,00	
Vermentino 2016 Poggio al Lupo.....	250/920,00	
Запеченный сыр в тесте фило с черным трюфелем, картофелем, свежим шпинатом и гречневыми гренками	890,00	
<i>Блюдо рекомендовано на 2 персоны</i>		
Sauvignon Blanc “Quarz” 2016 Cantina Terlanò.....	440/1630,00	
Трюфельная лазанья	337,00	
Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori.....	680/2580,00	
Трюфельный бифштекс с луком порей	790,00	
Barbaresco “Autinbej” Ca’del Baio.....	340/1300,00	
Черный трюфель	3/179,00	

* В каждое блюдо мы добавляем 3 грамма черного трюфеля

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
Сантинель <i>Эта устрица плотнее других и имеет изящный сладко-соленый привкус, потому что выращивается в холодных океанских водах.</i> 1 шт./149,00	Фин де Клер <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
Тиа Мара <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	Жилардо <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>		Лазанья болоньезе.....	250/239,00
Спагетти карбонара	260/217,00	Равиоли с кроликом.....	160/197,00
Спагетти аль Аматричана.....	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.....	260/165,00
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 <small>*Блюдо, рекомендованное на компанию 2-4 персоны</small>
Лаврак, запеченный с картофелем, томатами и розмарином 260/120/397,00	Осьминог в красном остром соусе алла Лучана 300/785,00 <small>(Il polpo alla Luciana)</small>
Дорадо или лаврак в соли или на гриле.... 1 шт/397,00	Ассорти фрутти ди маре на гриле 500/1000/2235,00/4280,00 <small>Осьминог, тигровые креветки, кальмары, гребешки</small>
Рыбные польпетте в томатном соусе 300/270,00	
Рис Венеро с осьминогом на гриле.. 110/100/60/870,00	

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 <small>(Американская говядина)</small>
Цыпленок с вялеными томатами..... 230/352,00	Ребрышки ягненка на гриле 400/1935,00
Тальятта из телятины с картофельным копченым пюре. 120/100/50/364,00	Стейк Рибай 350/1875,00
Ягненок запеченный с анчоусами, чесноком и розмарином 350/100/537,00	Флорентийский стейк* 100/397,00 <small>*Самое известное блюдо Тосканы! Знаменитый Флорентийский стейк (итал. 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</small>
Стейк из телятины с цукини с соусом Марсала 220/437,00	Стейк филе-миньон 250/1160,00

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..... 100/169,00
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 <small>Ромовая баба с йогуртовым мороженым, фрولا с лимонным кремом, лимонный сорбет, ягоды и орехи</small>

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 <small>Страчатела, Йогурт, Ваниль, Шоколад, Фисташка, Орех, Лаванда</small>	Соленая карамель с чернилами каракатицы .. 115/97,00
Сорбеты 50/59,00 <small>Лимон, Манго, Мандарин</small>	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