




VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ

	г/грн		г/грн
Сніданок в хлібі з вершковим мусом, яйцем та шпинатом:		Гречаний круасан з козячим сиром, пармою та зеленню 	160/287,00
з лососем.....	240/297,00	Пончики Bomboloni з лимонним кремом та мандариновим соусом 	130/123,00
з мортаделою.....	240/297,00	Овочевий салат із авокадо, броколі, томатами чері та киноа і оливковою олією Агрестіс 	300/235,00
Італійський сніданок		Біфштекс з трюфелем та яєчною зі свіжим шпінатом та томатами чері	110/100/40/295,00
з домашньою випічкою корнеті.....	240/60/345,00	Гранола з домашнім йогуртом і свіжим манго	260/198,00
<i>(круасан, авокадо, яйце, рукола, томати чері, вершковий сир). * З мортаделлою або лососем на Ваш вибір</i>		Оладки із кленовим сиропом і вершковим сиром	180/50/178,00
Сімейний сніданок La Famiglia (на двох):		Круасан класичний із гарячим шоколадом	70/90/115,00
<i>Яйця Бенедикт з голландським соусом, скрембел з двох яєць, лосось холодного копчення, вершковий крем-сир, свіжі томати, рукола, авокадо, м'ясні італійські спеціалітети, сет із 3-х сирів, джеми на вибір, домашня випічка, домашній йогурт.</i>		Круасан з мигдалем	105/137,00
<i>Напої: два келихи Prosecco La Famiglia Private label (Extra Dry), фреш, вода з м'ятою, кава або чай на вибір</i>	1270,00		
Сирники з домашнім варенням і сметаною	200/50/159,00		
Свіжа випічка з трюфельним вершковим маслом	165/20/87,00		

КАШІ

	г/грн		г/грн
Вівсяна каша з киноа і фруктами <i>(молоко на вибір або на воді)</i>	250/98,00	яблучний	87,00
Вівсяна каша з мортаделою, яйцем пашот і трюфельним маслом	290/157,00	лимонний	87,00
Каша з трьох видів злаків з овочевим тартаром	160/139,00	вишневий	87,00

ДОМАШНІ ПИРОГИ ВІД ШЕФА:

СТРАВИ З ЯЄЦЬ

	г/грн		г/грн
Ніжний скрембел з чорним трюфелем і прошутто кото	230/298,00	Яйця Бенедикт на булочці бріош на вибір з:	
Яєчня в гострому томатному соусі зі свіжою зеленню	230/50/145,00	беконом	160/197,00
Омлет з авокадо, томатами черрі й вершковим крем-сиром	350/237,00	лососем	160/278,00
		Оладки з цукіні і яйцем пашот, лососем і авокадо	230/257,00

СМУЗИ

	г/грн		г/грн
Ананас/апельсин/кокос	165/165,00	Гранат/грейпфрут/груша/пшениця	165/165,00

Шановні Гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Страви з нашого меню можуть містити сліди алергенів

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca


МОЦАРЕЛА БАР

Скуштуйте свіжу моцарелу на ваш смак.

Усю моцарелу ми купуємо в найкращих італійських виробників і отримуємо її двічі на тиждень


	г/грн		г/грн
Моцарела Бурата.....	125/216,00	Дегустація на двох.....	425/584,00
Моцарела Бурата Афуміката	125/216,00	Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, томати, перець печений, шпинат, соус Песто	
Моцарела ді Буфала	100/216,00	Дегустація на чотирьох.....	565/767,00
Моцарела Страчатела.....	100/216,00	Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, шпинат, печений перець, цукіні мариновані, соус Песто, прошуто	
Моцарела з коров'ячого молока	125/196,00		
Безлактозна Бурата.....	125/216,00		
Бурата з хрумкими артишоками.....	125/45/447,00		

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

	г/грн		г/грн
Домашній соус Песто.....	30/79,00	Салямі з оленини.....	50/89,00
В'ялені томати	50/85,00	Мортадела	50/99,00
Овочі по-сицилійськи..... 	100/118,00	М'ясне асорті.....	60/129,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Мортадела, прошуто, салямі	
Оливки лігурійські.....	100/98,00	Салямі з трюфелем	50/89,00
Свіжі томати з руколою.....	100/119,00	Прошуто Сан Даніеле.....	50/188,00
Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка.....	50/149,00	Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії	100/197,00

Будь-яку страву нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем: 3/179,00

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ* НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ

	г/грн		г/грн
Свіжа випічка.....	120/30/87,00	Свіжий хліб із нашої пекарні з чорним трюфелем	160/264,00
з вершковим трюфельним маслом		Кошик безглютенового хліба..... 	80/197,00
Булочки з пармезаном.....	3 шт./65,00	Грісіні без глютену	50/167,00
Грісіні	50/35,00		
Сицилійський хліб Кастелветрано.....	100/25/79,00		
з сальсою із оливок, томатів, анчоусів та оливковою олією Agrestis			

* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

УСТРИЦІ

	г/грн		г/грн
Сантінель		Фін де Клер	
Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану.....	1 шт./149,00	Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують за йодистий присмак, не велику жирність і нотки земляного горіха в смаку.....	1 шт./114,00
Тіа Мара		Жилардо	
Найкраща ірландська. Окрім чудових смакових якостей і високого індексу наповнення молюска, ця устриця має винятково довготривалий ефект першої води, тобто вона не просто залишається живою, а і зберігає свою первісну свіжість. Завдяки цьому вона найкраще підходить для міжнародних перевезень	1 шт./149,00	Найстаріший і один із найсмачніших видів устриць на сьогодні. Жилардо має солодкуватий смак і йодований, відверто морський запах із легкою горіховою ноткою, а також, як стверджують поціновувачі тонкого смаку, кавуновий присмак	1 шт./197,00

Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

БРУСКЕТИ

г/грн	г/грн
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами 130/135,00	Брускета з печеним перцем та козячим сиром 150/149,00
Брускета зі свіжими томатами й базиліком 150/116,00	Брускета-бар 340/297,00
Брускета з лососем і вершковим сиром 110/179,00	<i>Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром</i>

САЛАТИ

г/грн	г/грн
Салат з овочів і телятини на грилі 200/297,00	Салат з морепродуктами 230/298,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом 280/237,00	Салат з киноа, томатами чері та авокадо 160/274,00
Зелений салат із креветками та авокадо 250/357,00	Салат Verde зі спаржею та авокадо 180/297,00

ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Пюре з артишоків із гречаними грінками 80/35/197,00	Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо 250/297,00
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge 100/30/30/357,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо 240/50/50/457,00
Карпачо з тендерлоїна з хрусткою кіною та руколою 100/378,00 <i>(Американська яловичина)</i>	Моцарела Страчатела з броколі та соусом карі 150/237,00
Вітело Тонато 100/70/297,00	Антипасті мікс для двох 320/497,00 <i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані, прошуто, канолі з пюре із артишоків</i>
Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами 80/110/374,00	

ФІРМОВІ СТРАВИ

г/грн	г/грн
Тартар із телятини 300/10/90/590,00	Різото в головці сиру 550/570,00 <i>Страва рекомендована на 2 особи</i>
Карпачо Гранде з американської яловичини тендерлоїн 420/1297,00 <i>Страва рекомендована на 2-3 особи</i>	Квітки цукіні з ріктою та анчоусами 110/297,00
Карпачо з брезаоли, з чорним трюфелем і теплим соусом бешамель 70/100/50/317,00	Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою 110/297,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-єврейски 160/474,00	Артишоки по-римськи 160/395,00
Запечені баклажани	Запечене кіноа з трьома видами сиру та томатами 200/278,00
Меланзана ала Пармеджано 150/50/279,00	Цукіні-гриль з козячим сиром 170/197,00
Мідії у винному бульйоні 650/50/30/470,00	Фріто місто 350/30/547,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca ... 200/347,00	

Шановні Гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Страви з нашого меню можуть містити сліди алергенів

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СУПИ

	г/грн		г/грн
Овочевий суп мінестроне	300/128,00	Крем-суп з гарбуза	300/167,00
Суп страчатела з курячими польпете	300/132,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами	250/30/295,00

ДЛЯ ДВОХ

	г/грн		г/грн
Качуко Гранде	1000/200/1100,00	Боліто Місто	500/120/240/50/970,00
<i>З пінцімоніо з соусом айолі, теплим хлібом та сальсою Verde</i>		<i>Італійська ковбаска котекіно, особука, голінь ягня, курча, телячий язик та 2 соуси – Salsa Rosso та Salsa Verde з анчоусами. Подаємо з картопляним пюре та домашньою чабатотою</i>	

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела	300/265,00	Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	300/256,00
Пене Арабіата	250/187,00	Равіолі з кроликом	160/197,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами	500/397,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/199,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами	300/365,00	Равіолі з телячою шокою та чорним трюфелем	170/324,00
Спагеті Карбонара	300/247,00	Лазанья Болоньезе	300/239,00
Пічі з яловичим беконом	250/237,00	Різото з чорним трюфелем	280/397,00
Спагеті Аль Аматрічана	300/197,00	Різото з білими грибами	300/345,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/220,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами	360/30/397,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>			
П'ємонтські тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем	300/355,00		



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

Будь-яку пасту або різото з нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем: 3/179,00

ПІЦА

	г/грн		г/грн
Піца з мортаделою та фісташками	410/298,00	М'ясна піца з капустою кале	400/379,00
Піца з артишоками	400/398,00	Піца з соусом Аматрічана і лардо	340/239,00
Піца з моцарелою страчатела і ботаргою	370/397,00	Біла піца з чорним трюфелем	260/377,00
Піца з прошуто, руколою та помідорами чері	380/359,00	Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/247,00
Маргарита	370/159,00	Піца з халапеньо і саямі Наполі	400/287,00
Пепероні	440/237,00	Фокача з розмарином	90/109,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/257,00	Фокача з соусом Песто	130/127,00
Капричоза	420/247,00	Фокача з лардо та печеними оливками	150/132,00
Чотири сири	370/297,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела	420/197,00

ОВОЧІ

	г/грн		г/грн
Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот	200/178,00	Картопля, запечена з розмарином та часником	180/97,00
Спаржа на грилі	100/319,00	Овочі гриль з часниковим соусом	200/50/175,00

Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

	г/грн		г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре	140/100/50/573,00	Дикий Лаврак з цукіні та двома видами томатів чері*	100/250,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином	260/120/487,00	<small>* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи. Ціна вказана за 100 грам сирової риби</small>	
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі	1 шт./397,00	Восьминіг на грилі з рисом Венеро	110/100/60/795,00
Філе дикого лаврака з двома видами томатів та ботаргою	290/587,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана (IL polpo alla Luciana)	300/785,00
Щока палтуса зі сморчками та савойською капустою	170/738,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі... ..	500/1000/2235,00/4280,00
Гребінці з селеровим пюре і чорним трюфелем	100/100/527,00	<small>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</small>	
		Тріска з цвітною капустою і трюфельним соусом	170/110/486,00

М'ЯСО

	г/грн		г/грн
Курча з в'яленими томатами	230/352,00	Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала. ..	220/473,00
Котолета по-міланськи з різото з шафраном	160/100/272,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері	200/130/727,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре	120/100/50/398,00	<small>(Американська яловичина)</small>	
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином	350/100/587,00	Тальята з качки, пюре з селери зі свіжими ягодами	250/473,00
Стейк філе-мінйон	250/1160,00	Реберця ягняти на грилі	400/1935,00
		Стейк Рібай	350/1875,00

ДЕСЕРТИ

	г/грн		г/грн
Яблучна тарта з домашнім морозивом	250/178,00	Цукерки ручної роботи	1 шт./29,00
Пана котта з полуничним джемом та ягодами ..	120/156,00	<small>(горіх, маракуйя, кокос, ром)</small>	
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею	120/80/149,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом	110/50/148,00
Тірамісу з амарето	150/159,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом)	70/50/235,00
Канолі з лимонним кремом і домашнім морозивом	110/50/178,00	Ромова баба з ягодами та горіхами	250/50/199,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою	140/139,00	Шоколадний мус	100/157,00
Дегустація десертів			350/387,00
<small>Ромова баба з йогуртовим морозивом панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи</small>			

МОРОЗИВО

	г/грн		г/грн
Домашнє морозиво	50/65,00	Віски з чорним шоколадом	50/97,00
<small>Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх</small>		Кокосове морозиво у чорному шоколаді... ..	180/217,00
Морозиво VINO e CUCINA у фруктах	350/100/279,00	Лимонне з оливковою олією Agrestis і морською сіллю	110/119,00
Сорбети Лимон, Манго	50/65,00	Канолі з кремом із маракуї з горіховим морозивом	120/137,00
Сорбет маракуя	50/79,00		
Солона карамель з чорнилами каракатиці	115/97,00		

МОРОЗИВО ICE ROLL

Унікальна пропозиція від ресторанів La Famiglia – машина для приготування морозива ICE ROLL! Морозиво та сорбет, яке ми готуємо власноруч з натуральних інгредієнтів за 3-5 хвилин. (За бажанням майстер клас)

	г/грн
Ягідний йогуртіно, Смузі (яблуко, банан, ананас, апельсин, базилік, кві), Страчатела з чорним шоколадом	100/115,00

Шановні Гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта