

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СНІДАНКИ

	г/грн	г/грн
Сімейний сніданок La Famiglia (на двох): <i>Яйця Бенедикт з голландським соусом, скрембел з двох яєць, лосось холодного копчення, вершковий крем-сир, свіжі помідори, рукола, авокадо, м'ясні італійські спеціалітети, сет із 3-х сирів, джеми на вибір, домашня випічка, домашній йогурт.</i> <i>Напої: два келихи Prosecco La Famiglia Private label (Extra Dry), фреш, вода з м'ятою, кава або чай на вибір.</i>	1270,00	
Свіжа випічка <i>Хліб і булочки із власної пекарні з трюфельним маслом.</i>	165/20/87,00	
Італійський сніданок з домашньою випічкою корнети <i>(круасан, авокадо, яйце, рукола, помідори чері, соус песто та вершковим сиром).</i> <i>* З мортаделлою або лососем на Ваш вибір</i>	240/60/345,00	
Трамедзіні з тунцем	170/169,00	
Овочевий салат із авокадо, броколі, томатами чері та кіноа та оливковою олією Agrestic	300/235,00	
Біфштекс з трюфелем та яєчною зі свіжим шпінатом та томатами чері	110/100/40/285,00	
Гранола з домашнім йогуртом та свіжим манго	260/198,00	
Оладки із кленовим сиропом і вершковим сиром	180/50/178,00	
Круасан із гарячим шоколадом	70/90/115,00	
Запіканка з гранолою власного приготування та ягодами	180/149,00	

КАШІ

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

СТРАВИ З ТВОРОГОМ

	г/грн
Сирники з домашнім варенням і сметаною	200/50/149,00
Ньокі з творогом і сметанним соусом	260/145,00
Рікотта з печеним яблуком і оладками	80/120/189,00

СТРАВИ З ЯЄЦЬ

	г/грн	г/грн
Ніжний скрембел з чорним трюфелем на домашньому хлібі та обсмаженим свіжим шпінатом	210/70/327,00	
Яєчня в гострому томатному соусі зі свіжою зеленню	230/50/135,00	
Пюре з авокадо на гречаному хлібі з яйцями пашот і беконом	260/276,00	
Омлет з авокадо, томатами черрі і вершковим крем-сиром	350/237,00	
Яйця Бенедикт на булчці бріош на вибір з: беконом	160/187,00	
лососем	160/268,00	
Оладки з цукіні та яйцями пашот, лососем і авокадо	230/257,00	

ДОМАШНІ ПИРОГИ

	г/грн	г/грн
Яблучний	160/87,00	
Вишневий	110/87,00	
Шоколадний з апельсиновою цедрою	135/87,00	

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію.

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

ОБОВ'ЯЗКОВО ДО СНІДАНКУ

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

СМУЗИ

Вівсянка / Яблуко / Мигдаль	мл/грн	140/98,00	Ківі / Вишня / Апельсин / Мед	мл/грн	140/98,00
Груша / Банан / Чорний шоколад	мл/грн	140/98,00			

ФРЕШІ

Апельсин / Яблуко/ Морква	мл/грн	200/96,00	Ананас	мл/грн	200/227,00
Грейпфрут	мл/грн	200/109,00	Сіцилійський апельсин	мл/грн	200/117,00
Селера	мл/грн	200/119,00	Мандарин	мл/грн	200/96,00
Гранат	мл/грн	200/146,00			

ДОМАШНІЙ ЧАЙ

Трав'яний	мл/грн	400/109,00	Імбир-лимон	мл/грн	400/157,00
Смородина, чорниця, імбир	мл/грн	400/117,00	Матча Лате (молоко на Ваш вибір)	мл/грн	158,00
Апельсин з розмарином	мл/грн	400/157,00			

КАВА

Капучино	мл/грн	150/78,00	Еспресо	мл/грн	30/63,00
----------------	--------	-----------	---------------	--------	----------

ДОДАТКОВО ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ ДО СНІДАНКУ

Бекон	г/грн	50/112,00	Авокадо	г/грн	100/129,00
Лосось	г/грн	50/139,00	Мед	г/грн	50/29,00
Мортадела	г/грн	50/99,00	Сметана	г/грн	50/17,00
Чорний 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 вибір:		
Яйце додатково (варене, рідке яйце, пашот, оката яєчня)	шт./грн	1 шт./15,00	мигдальне / кокосове/ соєве /		
Томати чері	г/грн	50/48,00	вівсяне / рисове	г/грн	50/20,00

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію.

ФЕСТИВАЛЬ ТРЮФЕЛЯ

МЕНЮ СТРАВ З ЧОРНИМ ТРЮФЕЛЕМ

Фокача з пармезаном та чорним трюфелем	297,00	зрн
Arneis 2017 Matteo Correggia	180/730,00	
Паштет із мізків з домашнім гречаним хлібом	197,00	
“Dragon” 2016 Luigi Baudana	260/940,00	
Брезаола з соусом із моцарели	317,00	NEW
“Marminela” Freisa 2017 La Biòca	180/650,00	
Тартар з грибною еспумою та чорним трюфелем	365,00	NEW
Barbaresco “Autinbej” 2015 Ca’del Baio	340/1300,00	
Спагеті карбонара з чорним зимовим трюфелем	387,00	
Verdicchio di Matelica Riserva “Mirum” 2014 La Monacesca	340/1280,00	
Картопляний крем-суп зі шпинатом та беконом	317,00	NEW
Sauvignon “Lahn” 2016 San Michele Appiano	240/880,00	
П’ємонтські тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем	335,00	
Vermentino “Etichetta Nera” 2017 Cantine Lunae	270/1050,00	
Равіолі “Качо е пепе” з чорним трюфелем	317,00	
“Marminela” Freisa 2017 La Biòca	180/650,00	
Різото з чорним трюфелем	397,00	
“Batàr” 2014 Querciabella	780/2920,00	
Гребінці з селеровим пюре	527,00	NEW
Vermentino 2016 Poggio al Lupo	250/920,00	
Запечений сир з чорним трюфелем, картоплею, свіжим шпинатом та гречаними грінками	890,00	
<i>Страва рекомендована на 2 персоні</i>		
Sauvignon Blanc “Quarz” 2016 Cantina Terlanò	440/1630,00	
Лазанья з чорним трюфелем	337,00	
Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori	680/2580,00	
Трюфельний біфштекс із цибулею порей	790,00	NEW
Barbaresco “Autinbej” Ca’del Baio	340/1300,00	
Чорний трюфель	3/179,00	

*Будь-яку страву нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем

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
Безлактозна Бурата	125/189,00	Дегустація на двох.....	300/125/498,00
Моцарела з коров'ячого молока	125/175,00	Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, мортадела, брезаола, перець печений, цукіні мариновані, базилік	
Моцарела ді Буфала	100/189,00		
Моцарела Бурата.....	125/189,00		
Моцарела Страчатела	100/189,00	Дегустація на чотирьох.....	300/125/499,00
Моцарела Афуміката	125/189,00	Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела Страчатела, печений перець, томати, рукола	

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

	г/грн		г/грн
Домашній соус Песто	30/79,00	Мортадела	50/99,00
В'ялені томати	50/85,00	Брезаола – італійська в'ялена	
Овочі по-сицилійськи	100/112,00	яловича шинка.....	50/149,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Сялямі з оленини.....	50/156,00
Оливки лігурійські.....	100/98,00	Сялямі з трюфелем	50/156,00
Свіжі томати з руколою.....	100/119,00	Прошутто Сан Даніеле.....	50/188,00
М'ясне асорті.....	60/129,00	Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії	100/197,00
Мортадела, прошутто, сялямі			

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

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ *



НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ

Чіабата світла • Чіабата солодова темна • Сицилійський темний хліб Каstellветрано

* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

	г/грн		г/грн
Грісіні з пармезаном та цибулею	50/35,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела...420/187,00	
Фокача з розмарином.....	90/99,00	Домашня випічка	120/25/25/67,00
Фокача з соусом Песто	130/117,00	Сицилійський хліб Каstellветрано.....	100/25/79,00
		з сальсою із оливок, томатів, анчоусів та оливковою олією Agrestis	

ВИПІЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНУ

	г/грн		г/грн
Кошик безглютенового хліба.....	 80/197,00	Грісіні без глютену	 50/167,00

ФІРМОВІ СТРАВИ

	г/грн		г/грн
Різото в головці сиру	550/425,00	Тартар із телятини.....	300/100/90/560,00
Страва рекомендована на 2 персони		Карпачо Гранде	
Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою.....	170/264,00	з американської яловичини тендерлоін	420/1297,00
		Страва рекомендована на 2-3 персони	


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

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

САЛАТИ

г/грн	г/грн
Салат з овочів і телятини на грилі.....200/297,00	Салат з кіноа, томатами чері та авокадо160/274,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом280/215,00	Салат з руколою, чері та пармезаном.....140/197,00
Зелений салат із креветками та авокадо.....250/357,00	Мікс салат зі спаржею та оливковою олією Agrestis  180/297,00
Салат з морепродуктами.....230/298,00	

УСТРИЦІ

г/грн	г/грн
Сантінель Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану.....1 шт./149,00	Фін де Клер <i>Fine de Claire</i> – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують за йодистий присмак, невелику жирність і нотки земляного горіха в смаку.....1 шт./114,00
Тіа Мара «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 перевезень1 шт./149,00	Жилардо 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

БРУСКЕТИ

г/грн	г/грн
Брускета зі свіжими томатами й базиліком....150/99,00	Брускета з печеним перцем та козячим сиром150/138,00
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами130/128,00	Брускета-бар340/297,00
Брускета з лососем і вершковим сиром110/179,00	<i>Асорті брускет:</i> з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром

ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-римски160/395,00	Карпачо з тендерлоіна з хрусткою кіноа та руколою100/378,00 <i>(Американська яловичина)</i>
Цукіні-гриль з козячим сиром170/197,00	Вітелло Тонато.....100/70/275,00
Пюре з артишоків із гречаними грінками.....80/35/197,00	Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами.....80/110/374,00
Бурата з хрусткими артишоками.....125/45/437,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо240/50/50/427,00
Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо250/276,00	Антипасті мікс для двох240/354,00 <i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані</i>
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge.....100/30/30/357,00	

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-єврейски100/20/25/447,00	Мідії у винному бульйоні650/50/30/487,00
Запечені баклажани	Запечений кіноа з трьома видами сиру та томатами200/247,00
Меланзана ала Пармеджано150/50/279,00	

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

СУПИ

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

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Пене Арабіата	200/149,00	Спагеті Путанеска з тунцем.....	330/369,00
Спагеті Качо-е-пепе	300/179,00	Спагеті з гречаного борошна з білими грибами	200/256,00
Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо		Лазанья Болоньєзе.....	250/239,00
Спагеті Карбонара.....	260/217,00	Равіолі з кроликом	160/197,00
Спагеті Аль Амастрічана	270/197,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом	150/60/197,00
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела	260/265,00	Равіолі з телячою щокою та чорним трюфелем	170/324,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами	500/397,00	Різото з білими грибами	300/345,00
Тальоліні з креветками та лимоном.....	300/290,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами.....	360/30/397,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами	300/365,00		



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

ПІЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	370/149,00	Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля	460/227,00
Карбонара	425/197,00	Чотири сири.....	370/278,00
Пепероні.....	440/217,00	Піца з морепродуктами.....	440/337,00
Піца з прошутто, руколюю та помідорами чері	380/349,00	Біла піца з чорним трюфелем.....	260/347,00
Піца зі спеком	310/199,00	Дитяча піца з шинкою та томатами чері.....	260/165,00
Капричоза.....	420/237,00	Дитяча піца з шоколадом і ягодами.....	275/197,00
Піца з грушею і сиром горгонзола	480/244,00		

ОВОЧІ

	г/грн		г/грн
Картопля, запечена з розмарином та часником.....	180/97,00	Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот... 200/178,00	
Овочі гриль з часниковим соусом	200/50/175,00	Спаржа на грилі	100/319,00
		Смажена селера	150/99,00

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

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

	г/грн		г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре	140/100/50/527,00	Дикий Лаврак з цукіні та двома видами томатів чері*	100/250,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/397,00	* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи	
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі.....	1 шт./397,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана	300/785,00
Рибні польпете в томатному соусі	300/270,00	(Il polpo alla Luciana)	
Рис Венеро з восьминогом на грилі ..	110/100/60/870,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі	500/1000/2235,00/4280,00
		Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці	

М'ЯСО

	г/грн		г/грн
Котолета по-міланськи з різото з шафраном	160/100/262,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері.....	200/130/717,00
Курча з в'яленими томатами.....	230/352,00	(Американська яловичина)	
Тальєта з телятини з картопляним копченим пюре	120/100/50/364,00	Реберця ягняти на грилі	400/1935,00
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином.....	350/100/537,00	Стейк Рібай	350/1875,00
Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала	220/437,00	Флорентійський стейк*	100/397,00
		*Видатне блюдо Тоскани! Відомий Флорентійський стейк (итал. Bistecca fiorentina), кьяніна (chianina) - особлива місцева порода білих корів. Рекоменуємо замовляти прожарювання Blue; Rare. Ціна вказана за 100 грам сирого м'яса. Середня вага стейка 1000 - 1400 грам. Рекомендовано для 2 осіб	
		Стейк філе-мінйон	250/1160,00

ДЕСЕРТИ

	г/грн		г/грн
Профітролі рікотою.....	100/50/159,00	Канолі по-сицилійськи	110/50/178,00
Яблучна тарта з домашнім морозивом	250/178,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом.....	110/50/148,00
Фрولا з лимонним кремом та меренгою ...	140/112,00	Домашній зефір з маракуї.....	100/169,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами .	120/127,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом)	70/50/235,00
Тірамісу з амарето	150/143,00	Ромова баба з ягодами та горіхами	250/50/199,00
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею	120/80/139,00	Дегустація десертів.....	380/387,00
Ромова баба з йогуртовим морозивом, Фрولا з лимонним кремом, Панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи			

МОРОЗИВО

	г/грн		г/грн
Сімейне морозиво у фруктах.....	350/100/257,00	Кокосове морозиво з тартаром із манго.....	70/30/127,00
Домашнє морозиво.....	50/59,00	Солоня карамель з чорнилами каракатиці	115/97,00
Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх, Лаванда		Віски з чорним шоколадом та в'яленою вишнею.....	50/107,00
Сорбети	50/59,00		
Лимон, Манго, Мандарин			
Сорбет маракуя	50/79,00		

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, Кавовий, Смузі Ice Roll	100/79,00

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