

МЕНЮ ДОСТАВКИ

УСТРИЦІ

СЕТ УСТРИЦЬ ЖИЛАРДО 6 ШТ	1140	СЕТ УСТРИЦЬ ЖИЛАРДО 12 ШТ	2280
--------------------------	------	---------------------------	------

МОЦАРЕЛА БАР

МОЦАРЕЛА ДІ БУФАЛА	100	235	ДЕГУСТАЦІЯ З ТРЬОХ ВИДІВ МОЦАРЕЛИ		
МОЦАРЕЛА БУРАТА	125	235	моцарела ді буфала, моцарела бурата,		
МОЦАРЕЛА СТРАЧАТЕЛА	100	235	моцарела афуміката, рукола, помідори чері,		
МОЦАРЕЛА БУРАТА АФУМІКАТА	100	239	запечений перець	375/130	767

Пропонуємо додати:

ДОМАШНІЙ СОУС ПЕСТО	30	82	В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	50	87
ТОМАТИ ЧЕРІ ЗІ СВІЖОЮ РУКОЛОЮ	115	135	АРТИШОКИ ПО-РИМСЬКИ	100	215
ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ	75	96	М'ЯСНЕ АСОРТИ мортадела, прошуто, салямі	60	129
ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	100	98	ПРОШУТО САН ДАНІЕЛЕ	50	188

ЗАКУСКИ

NEW КАРПАЧО ІЗ ЦУКІНІ З КОЗЯЧИМ СИРОМ І КЕДРОВИМИ ГОРІХАМИ	90/50	168	ОЛАДКИ ІЗ ЦУКІНІ З ЛОСОСЕМ І КРЕМ-СИРОМ	170/80	198
NEW КВІТКИ ЦУКНІ З НІЖНОЮ РІКОТОЮ, В'ЯЛЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ІЗ ПАРМЕЗАНУ	230	287	БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ, ЛОССОЕМ, ТОМАТАМИ ТА МУСОМ З АВОКАДО	300	255
ЗАПЕЧЕНИЙ БУРЯК З КОЗЯЧИМ СИРОМ ТА ШПИНАТОМ	100	228	ЗАПЕЧЕНИЙ АВОКАДО З МОЦАРЕЛОЮ СТРАЧАТЕЛА ТА ПІКАНТНИМИ ТОМАТАМИ	270	385
КАРПАЧО ІЗ ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ LABEL ROUGE	120/30	357	КРЕВЕТКИ У ПІКАНТНОМУ СОУСІ	300/50	465
КАРПАЧО ІЗ ВОСЬМИНОГА З ЦИТРУСОВИМ СОУСОМ ТА ВИНОГРАДНОЮ ОЛІЄЮ	75/30/45	515	ЗАПЕЧЕНИ ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ ПАРМЕЗАН	220/100	185
ТАРТАР ІЗ ТУНЦЯ YELLOW FIN	90/60	475	СИРНІ ТА М'ЯСНІ АНТИПАСТІ Тестум Аль Бароло, Кастельманьо, Молітерно Аль Таруфо, копа, прошуто крудо, прошуто Сан Даніеле, салямі Конта Діно, салямі Наполі, оливки Лігурійські, фруктова мостарда	350	585
СМАЖЕНІ КАЛЬМАРИ З ПЕРЦЕМ, ЦУКІНІ ТА ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ	300/50	275			

САЛАТИ

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ ІЗ СТРАЧАТЕЛОЮ	250	235	З КІНОА, АВОКАДО, ТОМАТАМИ ТА ШПИНАТОМ	250	274
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ВЕРДЕ З АВОКАДО ТА СПАРЖЕЮ	175	312	ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ НА ГРИЛІ	230	297
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ Восьминіг, креветки, кальмари	300/25	565	ТЕПЛІЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ І КАРТОПЛЕЮ	270	585

БРУСКЕТИ

З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	120	156
З ЛОСОСЕМ І КРЕМ-СИРОМ	110	212
З КРАБОМ, МАНГО, АВОКАДО ТА ТОМАТАМИ	270	445

СУПИ

ДОМАШНІЙ БУЛЬЙОН З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	300	145
ХОЛОДНИЙ ТОМАТНИЙ СУП З БУРАТОЮ	300	237
ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ	250	295

СВІЖА ВИПІЧКА

ГРІСІНІ З ОЛИВКАМИ	100	39	ХЛІБНА КОРЗИНА	180	68
--------------------	-----	----	----------------	-----	----

ОВОЧІ

КАРТОПЛЯ АЛІО ОЛІО	180	95	СПАРЖА НА ГРИЛІ	140	275
ОВОЧІ НА ГРИЛІ	300	165			

ДОМАШНЯ ПАСТА І РИЗОТО

СПАГЕТІ КАРБОНАРА З ПАНЧЕТОЮ	300	237	NEW	РАВІОЛІ З КРЕМОМ ІЗ ПАРМЕЗАНУ І ЧОРНИМ ТРЮФЕЛЕМ	140	428
ТАЛЬЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА БОТАРГОЮ вонголе, восьминіг, креветки, мідії, бебі кальмари	350	525		РАВІОЛІ З ДОРАДО, ЛОСОСЕМ ТА КРЕВЕТКАМИ В СОУСІ З ЖОВТИХ ТОМАТІВ	130/75	295
МАЛЬТАЛЬЯТІ З КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ	260	325		РАВІОЛІ З КРОЛИКОМ У ШАФРАНОВОМУ СОУСІ	180	225
NEW ТАЛЬЯТЕЛЕ З ТОМЛЕНЮ ТЕЛЯТИНОЮ В СОУСІ ІЗ ПАРМЕЗАНУ З ЧОРНИМ ТРЮФЕЛЕМ	200	412		РИЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	250	328
NEW ТАЛЬОЛІНІ З КВІТКАМИ ЦУКІНІ	300	328		ЦИТРУСОВЕ РИЗОТО З ТАРТАРОМ ІЗ ТУНЦЯ YELLOW FIN	320	325
РАВІОЛІ ЗІ ШПІНАТОМ І РІКОТОЮ	150/30	212		РИЗОТО З НІЖНОЮ ТЕЛЯТИНОЮ	330	335
За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену						

ПІЦЦА ТА ФОКАЧА

Ми пропонуємо вам два види піци: традиційну в дров'яній печі або римську, яку ви зможете самостійно приготувати зручний для вас час і подати гарячою до столу. Римську піцу для самостійного приготування вдома ми доставляємо разом з рецептом-інструкцією

ТРАДИЦІЙНА ПІЦЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

З ПРОШУТО КОТО І АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	420	247		ПЕПЕРОНІ	390	237
NEW З ЛІТНІМ ЧОРНИМ ТРЮФЕЛЕМ	260	397		З ГРУШЕЮ ТА ГОРГОНЗОЛОЮ	480	257
З ЦУКІНІ ТА КРЕВЕТКАМИ	420	295		ФОКАЧА З СОУСОМ ПЕСТО	165	127
МАРГАРИТА З МОЦАРЕЛОЮ ДІ БУФАЛА	360	259		ФОКАЧА ФРЕСКА З ТОМАТАМИ ЧЕРІ	230	195
ЧОТИРИ СИРИ	390	312		ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	90	109

РИМСЬКА ПІЦЦА ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Це купаж декількох видів борошна – пшеничного, яке насичує тісто водою, рисового, яке робить піцу хрумкою, соєвого, яке додає піці надзвичайного смаку і текстури

МАРГАРИТА	490	235		ЧОТИРИ СИРИ	455	373
ПЕПЕРОНІ	570	367		З ПРОШУТО КОТО ТА МОЦАРЕЛОЮ	440	297

ОСНОВНІ СТРАВИ

ФІЛЕ ДОРАДО З ТОМАТАМИ ТА ЦУКІНІ	150/80	395		МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ У ВИННОМУ СОУСІ	140/140	473
NEW ТАЛЬЯТА ІЗ ТУНЦЯ YELLOW FIN З МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ	120/100/65	580		СВИННІ РЕБЕРЦЯ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	300/150/75	398
ЛОСОСЬ LABEL ROUGE З СИЦИЛІЙСЬКИМИ ТОМАТАМИ	180/120/25	469		КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	400/100	650
МОРСЬКИЙ ЯЗИК ЗАПЕЧЕНИЙ З ТОМАТАМИ ТА ОЛИВКАМИ	100	315		СТЕЙК РІБАЙ НА КІСТЦІ*	100	355
ДИКИЙ СІБАС ЗАПЕЧЕНИЙ У СОЛІ*	100	295		РЕБРА НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ *	100	460
КУРЧА, ЗАПЕЧЕНЕ У ТРАВАХ З КАРТОПЛЕЮ	350/100	455		ВОСЬМИНІГ*	100	540
СТЕЙК ШАТОБРІАН ІЗ ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ*	100	569		КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	250	780
НІЖНА ТЕЛЯТИНА З ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ	250	295				

*Ціна вказана за 100гр. Середня вага порції 800-1100гр. Вага стейків вказана у сирому вигляді та може варіюватися у межах 5%, залежно від замовленого Вами ступеня засмаження.

**За Вашим бажанням ми приготуємо рибу на пару або на грилі

СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

КАЧКА ЗАПЕЧЕНА З АПЕЛЬСИНАМИ ТА ЯБЛУКАМИ З СОУСОМ ІЗ ЖУРАВЛИНИ	1200/350	1280		ЗАПЕЧЕНА ЛОПАТКА ЯГНЯТИ З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ ТА КАПЕРСАМИ	1000	1350
М'ЯСНИЙ СЕТ НА ГРИЛІ Каре телятини, медальйони з телятини, каре ягняти, овочі на грилі, картопля запечена	850/550/50	2869		АСОРТІ ФРУТІ ДІ МАРЕ НА ГРИЛІ Восьминіг, тигрові креветки, бебі-кальмари, гребінці	1000	4480

ДЕСЕРТИ

РІКОТА З МЕРЕНГОЮ ТА СВІЖИМИ ЯГОДАМИ	200	266		СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЯГОДАМИ	240	176
NEW ХОЛОДНИЙ СУП З МАНГО ТА ЯГОДАМИ	220	223		ТОРТА ДЕЛА НОНА З МАНГОВИМ СОУСОМ ТА ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	200/50/25	185
ПАНАКОТА ЗІ СВІЖИМИ ЯГОДАМИ	120/25	156		ДОМАШНІЙ ЧІЗКЕЙК ЗІ СВІЖИМИ ЯГОДАМИ	150	187
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	150	159		СВІЖІ ФРУКТИ ТА ЯГОДИ	500	282
СИРНИКИ ЗІ СВІЖИМИ ЯГОДАМИ	250	165				

МОРОЗИВО І СОРБЕТИ

МОРОЗИВО				СОРБЕТИ		
Полуниця з вершками / Манго з кокосом	325	365		Ананас з чаї / Манго-маракуйя	325	365
Шоколадне / Ванільне	325	365		Полуниця / Лайм-лимон	325	365