

## Сніданки

Щодня з 9.00 до 13.00

ВІВСЯНА КАША з трюфельним маслом, сиром пекоріно, томатами та шпинатом	280	215	ОЛАДКИ ІЗ ЦУКІНИ з лососем і крем-сиром	170/80	175
ВІВСЯНА КАША із сиром маскарпоне, ягодами, насінням льону та мигдалевими пластівцями	280	162	СИРНИКИ З ФЕРМЕРСЬКОГО СИРУ з сметаною та ягідним конфітюром	150/30/30	136
КАША З ТРЬОХ ВИДІВ ЗЛАКІВ ТА БУРАТОЮ	250	169	КРУАСАН з ягідним конфітюром або шоколадом	55/30	97
ЯЙЦЯ ПАШОТ З БРУСКЕТОЮ З ТОМАТАМИ ТА МУСОМ З АВОКАДО	280	225	ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ із насінням чія та гранолою	270	179
ОМЛЕТ ЗІ ШПИНАТОМ, СПАРЖЕЮ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	270	215	АВОКАДО ТОСТ ІЗ КОЗЯЧИМ СИРОМ	270	179
			КРУАСАН ІЗ ЛОСОСЕМ, БЕБІ- ШПИНАТОМ ТА ТОМАТАМИ	270	179

### ОКРЕМО ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ:

Сметана	50	17	Мортадела	50	84
Мед	25	15	Лосось слабосолений	50	124
Конфітюр ягідний	30	20	Томати зі свіжою руколою	100	119
Гранола	50	30			

\* Сніданок вихідного дня  
УСТРИЦІ ЖИЛАРДО 12 шт. – 1500 грн,  
до яких пропонуємо за спеціальною ціною:  
КЕЛИХ ІГРИСТОГО FRANCIACORTA PRIMUM LA VALLE BRUT 335 грн  
АБО CHABLIS DOMAINE DU COLOMBIER 215 грн

## Сімейний сніданок LA FAMIGLIA на двох 1250 грн

ДВА КЕЛИХИ PROSECCO LA FAMIGLIA  
PRIVATE LABEL COLESEL Extra Dry

ФРЕШ:

яблуко, морква, апельсин

СВІЖА ВИПІЧКА

СКРЕМБЛ ТА ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ  
З ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ

ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНИЙ

ВЕРШКОВИЙ КРЕМ-СИР

СВІЖІ ТОМАТИ, РУКОЛА, АВОКАДО

М'ЯСНІ ІТАЛІЙСЬКІ СПЕЦІАЛІТЕТИ:  
мортадела та прошуто крудо

КРУАСАН З ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ

СИРНИ АНТИПАСТІ:  
таледжіо, м'який козячий сир, камамбер

ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ З ГРАНОЛОЮ  
ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

КАВА АБО ЧАЙ НА ВИБІР

— CUCINA ITALIANA —

## Устриці

СЕТ УСТРИЦЬ ЖИЛАРДО	12 ШТ	1610	СЕТ УСТРИЦЬ РОЖЕВІ ТАРБУР'ЄШ	12 ШТ	1996
СЕТ УСТРИЦЬ ГОЛД СЕЛЕКШН	12 ШТ	2500			

## Моцарела бар

ДЕГУСТАЦІЯ З ТРЬОХ ВИДІВ МОЦАРЕЛИ (ді буфала, бурата, бурата афуміката)	375/130	498	БУРАТА	125	196
ДІ БУФАЛА	100	196	СТРАЧАТЕЛА	100	196
			БУРАТА АФУМІКАТА	100	196

### ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ:

ЖОВТІ ТОМАТИ ІЗ БОТАРГОЮ	80	119	ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ	75	78
МАРИНОВАНІ БАКЛАЖАНИ ТА ЦУКІНІ	80	52	АРТИШОКИ МАРИНОВАНІ	100	198
ДОМАШНІЙ СОУС ПЕСТО	50	79	М'ЯСНЕ АСОРТІ (мортадела, прошуто, салямі)	60	112
ТОМАТИ ЗІ СВІЖОЮ РУКОЛОЮ	100/15	119	ПРОШУТО САН ДАНІЕЛЕ	50	174

## Салати

ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ВЕРДЕ З АВОКАДО ТА СПАРЖЕЮ	175	228	МАРЕ КАЛЬДО ІЗ МОРЕПРОДУКТАМИ (дорадо, восьминіг, бебі-кальмари, креветки)	350	520
САЛАТ З КІНОА, АВОКАДО, ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ	250	267	ТЕПЛИЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ І КАРТОПЛЕЮ	270	475
ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ НА ГРИЛІ	230	285			

## Брускети

З КРАБОМ, МАНГО, АВОКАДО ТА ТОМАТАМИ	270	435	З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ	185	158
З ТОМАТАМИ	150	98	БРУСКЕТА - БАР (брускети з лососем і авокадо, брускети з печеним перцем і соусом песто, брускети з томатами і базиліком, брускети з телячими щічками)	450	385
З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	130	134			
З ЛОСОСЕМ І КРЕМ-СИРОМ	110	212			

## Закуси

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	100	98	В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	50	87
КАРПАЧО ІЗ ТЕЛЯТИНИ	120/30	246	СИРНІ ТА М'ЯСНІ АНТИПАСТІ	300	375
КАРПАЧО ІЗ ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ Label Rouge	120/30	325	ЗАПЕЧЕНА ЦВІТНА КАПУСТА ІЗ СОУСОМ ПАРМЕЗАН	160/120	145
ТРІО РИБНИХ ТАРТАРІВ (лосось, тунець, риба-меч)	150/60/15	485	ПОЛЕНТА З ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	280	218

## Супи

БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНИ І ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	300	115	ТОМАТНИЙ СУП ІЗ МОРЕПРОДУКТАМИ	500	485
СУП-ПЮРЕ ІЗ БАКЛАЖАНУ	300	185	*Страва рекомендована на 2 персони		

## Домашня паста і різото

НЬОКІ З РІКОТИ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ У ТОМАТНОМУ СОУСІ	100/100/115	286	РАВІОЛІ ОСОБУКО З ЯГНЯТИ з соусом пармезан	110/70	212
ТАЛЬЯТЕЛЕ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ, КОПЧЕНИМ ЛОСОСЕМ ТА ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ	300	338	ЛАЗАНЬЯ З ПЕЧІНКОЮ І РІКОТОЮ ТА СВІЖИМ ТРЮФЕЛЕМ	260	229
ТАЛЬЯТЕЛЕ КАРБОНАРА З ПАНЧЕТОЮ	300	196	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ З ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	250	224
РАВІОЛІ ЗІ ШПИНАТОМ І РІКОТОЮ	150/30	198	РІЗОТО З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ	300	205
РАВІОЛІ З ДОРАДО, ЛОСОСЕМ ТА КРЕВЕТКАМИ В СОУСІ З ЖОВТИХ ТОМАТІВ	130/75	269	ЛІНГВІНІ З ЛОБСТЕРОМ	400/250	985
			ФІРМОВЕ ШАФРАНОВЕ РІЗОТО З КРЕВЕТКАМИ В ГОЛОВІ СИРУ	450	435

За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

## Свіжа випічка

ГРІСІНІ з пармезаном	100	34	ХЛІБНА КОРЗИНА	180	39
ГРІСІНІ з оливками	100	39			

## Піца та Фокача

З ПРОШУТО КОТО І АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	420	199	ПЕПЕРОНІ	400	195
З ЛОСОСЕМ, РІКОТОЮ І РУКОЛОЮ	450	329	З РОСТБІФОМ І БІЛИМИ ГРИБАМИ	420	279
З ЦУКІНІ ТА КРЕВЕТКАМИ	420	255	ФОКАЧА ЗІ ШПИНАТОМ І СИРОМ МОЦАРЕЛА	400	187
МАРГАРИТА З МОЦАРЕЛОЮ БУФАЛА	360	259	ФОКАЧА З СОУСОМ ПЕСТО	165	114
ЧОТИРИ СИРА	390	265	ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	90	76

## Основні страви

ФІЛЕ ДОРАДО ЗІ СПАРЖЕЮ	150/80	375	ДИКИЙ СІБАС ЗАПЕЧЕНИЙ У СОЛІ*	100	295
СТЕЙК ІЗ ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ Label Rouge	170/70/45	410	КУРЧА КАЧІАТОРЕ З ПЮРЕ З ВЕРШКОВИМ ХРІНОМ	280/280/150	585
МОРСЬКИЙ ЯЗИК ЗАПЕЧЕНИЙ З ТОМАТАМИ ТА ОЛИВКАМИ*	100	315	*Страва рекомендована на 2 персони СВИННІ РЕБЕРЦЯ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	300/150/75	398

### Приготовано на грилі:

ВОСЬМИНІГ*	100	540	МЕДАЛЬОНИ З ТЕЛЯТИНИ У ВИННОМУ СОУСІ	140/140	395
МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ*	100	475	КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	400/100	610
ЛОБСТЕР НА ГРИЛІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	400/60/50	1780	СТЕЙК РІБАЙ	350	1875
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	250	780	СТЕЙК РІБАЙ НА КІСТЦІ*	100	355
СТЕЙК З ІНДИЧКИ	200/75	242	РЕБРА НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ*	100	380
СТЕЙК ШАТОБРІАН ІЗ ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ*	100	395			

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

За вашим бажанням ми приготуємо рибу будь-яким з двох способів: на пару, на грилі.

## Овочі

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	180	78	СПАРЖА НА ГРИЛІ	100	314
ОВОЧІ НА ГРИЛІ	300	155	КУС КУС З ОВОЧАМИ	185	128

## Десерти

ПАНАКОТА з малиновим джемом та ягодами	120/25	127	ПАВЛОВА З ЯГОДАМИ та вершково-лимонним кремом	180	185
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	150	138	ШОКОЛАДНИЙ ТАРТ з полуницею	180/50	185
КРЕМ-БРЮЛЕ МАРАКУЙЯ з домашнім морозивом	135/50	148	ДОМАШНІЙ ЧІЗКЕЙК	150	167