

Сніданки

Щодня з 9.00 до 13.00

ВІВСЯНА КАША з трюфельним маслом, сиром пекоріно, томатами та шпинатом	280	215	КРУАСАН з лососем, бебі-шпінатом та томатами	235	228
ВІВСЯНА КАША із сиром маскарпоне, ягодами, насінням льону та мигдалевими пластівцями	280	162	СИРНИКИ З ФЕРМЕРСЬКОГО СИРУ зі сметаною	150/30/30	149
БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ, томатами та мусом з авокадо	300	245	АВОКАДО ТОСТ із козячим сиром	270	184
ЯЙЦЯ БЕНЕДІКТ з лососем на бріюші	370	348	ОЛАДКИ ІЗ ЦУКІНІ з лососем і крем-сиром	170/80	195
ЯЙЦЯ БЕНЕДІКТ з панчетою на бріюші	360	245	ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ із насінням чія та гранолою	260	198
ОМЛЕТ ЗІ ШПІНАТОМ, спаржею та козячим сиром	270	235	КРУАСАН з шоколадом	55/30	115

ОКРЕМО ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ:

Сметана	50	17	Гранола	50	30
Мед	25	15	Мортадела	50	84
			Лосось слабосолений	50	124

* 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

Томати зі свіжою руколою 100 119

ДВА КЕЛИХИ PROSECCO LA FAMIGLIA
PRIVATE LABEL COLESEL Brut

ФРЕШ:

яблуко, морква, апельсин

СВІЖА ВИПІЧКА

СКРЕМБЛ ТА ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ
З ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ

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
ГОЛД СЕЛЕКШН

12 ШТ 2500

Моцарела бар

ДЕГУСТАЦІЯ З ТРЬОХ
ВИДІВ МОЦАРЕЛИ
(ді буфала, бурата,
бурата афуміката)

375/130 735

БУРАТА

125 216

СТРАЧАТЕЛА

100 216

ДІ БУФАЛА

100 216

БУРАТА АФУМІКАТА

100 216

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ:

ЖОВТІ ТОМАТИ ІЗ БОТАРГОЮ

150 119

ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ

75 78

МАРИНОВАНІ БАКЛАЖАНИ
ТА ЦУКІНІ

80 62

ТОМАТИ
ЗІ СВІЖОЮ РУКОЛОЮ

115 125

ДОМАШНІЙ СОУС ПЕСТО

30 79

ПРОШУТО САН ДАНІЕЛЕ

50 174

АРТИШОКИ ПО-РИМСЬКИ

100 198

М'ЯСНЕ АСОРТІ
(мортадела, прошуто, саямі)

60 129

Салати

РАМЕН З ХРУСТКОЮ
ПАНЧЕТОЮ, ТОМАТАМИ
ТА СОУСОМ ПАРМЕЗАН

150 212

МАРЕ КАЛЬДО
ІЗ МОРЕПРОДУКТАМИ
(дорадо, восьминіг,
бебі-кальмари, креветки)

300 520

ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ВЕРДЕ
З АВОКАДО ТА СПАРЖЕЮ

175 258

ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА
ЯЛОВИЧИНОЮ НА ГРИЛІ

230 297

З КІНОА, АВОКАДО,
ТОМАТАМИ ТА ШПІНАТОМ

250 274

ТЕПЛИЙ САЛАТ З
ВОСЬМИНОГОМ І КАРТОПЛЕЮ

270 475

Брускети

З КРАБОМ, МАНГО,
АВОКАДО ТА ТОМАТАМИ

270 435

З РОСТБІФОМ
ТА ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ

150 248

З ТОМАТАМИ І БАЗИЛІКОМ

110 116

БРУСКЕТА - БАР
(брускети з лососем і крем-сиром,
брускети з печеним перцем і
козячим сиrom, брускети
з томатами і базиліком)

520 545

З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ
ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ

120 149

З ЛОСОСЕМ І КРЕМ-СИРОМ

110 212

Закуски

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	100	98	ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ	190/15/20/20	368
КАРПАЧО ІЗ ТЕЛЯТИНИ	120/30	275	В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	50	87
КАРПАЧО ІЗ ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ Label Rouge	120/30	357	СИРНІ ТА М'ЯСНІ АНТІПАСТІ	350	435
ТРІО РИБНИХ ТАРТАРІВ (лосось, тунець, креветка)	160/45/20	535	ЗАПЕЧЕНА ЦВІТНА КАПУСТА ІЗ СОУСОМ ПАРМЕЗАН	220/120	145

Супи

ХОЛОДНИЙ ТОМАТНИЙ СУП З БУРАТОЮ	300	245	ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ	500	485
БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ І ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	300	132	*Страва рекомендована на 2 персони		
РИБНИЙ СУП З ЧАСНИКОВИМИ ГРІНКАМИ	250/50	215	СУП-ПЮРЕ ІЗ БАКЛАЖАНУ	300	195

Домашня паста і різото

ТАЛЬЯТЕЛЕ КАРБОНАРА З ПАНЧЕТОЮ	300	237	РАВІОЛІ ЗІ ШПІНАТОМ І РІКОТОЮ	150/30	198
ТАЛЬЯТЕЛЕ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ, КОПЧЕНИМ ЛОСОСЕМ ТА ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ	300	345	ЛАЗАНЬЯ З ПЕЧІНКОЮ І РІКОТОЮ ТА СВІЖИМ ТРЮФЕЛЕМ	260	249
ЛІНГВІНІ З ЛОБСТЕРОМ	400/250	985	РІЗОТО З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ	300	275
РАВІОЛІ ОСОБУКО З ЯГНЯТИ З СОУСОМ ПАРМЕЗАН	110/70	247	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ З ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	250	328
РАВІОЛІ З ДОРАДО, ЛОСОСЕМ ТА КРЕВЕТКАМИ В СОУСІ З ЖОВТИХ ТОМАТІВ	130/75	285	ФІРМОВЕ ШАФРАНОВЕ РІЗОТО З КРЕВЕТКАМИ В ГОЛОВІ СИРУ	450	575
ТАЛЬЯТЕЛЕ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА БОТАРГОЮ (вонголе, восьминіг, креветки, мідії, бебі кальмари)	1000	1250			

*Страва рекомендована на 2 персони

Будь-яку страву нашого меню ви можете замовити із чорним трюфелем з/179
За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

Свіжа випічка

ГРІСІНІ з пармезаном	100	39	ХЛІБНА КОРЗИНА	180	58
ГРІСІНІ з оливками	100	39			

Піца та Фокача

З ПРОШУТО КОТО І АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	420	235	З РОСТБІФОМ І БІЛИМИ ГРИБАМИ	420	318
З ЛОСОСЕМ, РІКОТОЮ І РУКОЛОЮ	430	335	ФОКАЧА ЗІ ШПИНАТОМ І СИРОМ МОЦАРЕЛА	400	187
З ЦУКІНІ ТА КРЕВЕТКАМИ	420	265	ПЕПЕРОНІ	390	237
ЧОТИРИ СИРА	390	297	ФОКАЧА З СОУСОМ ПЕСТО	165	117
МАРГАРИТА З МОЦАРЕЛОЮ БУФАЛА	360	259	ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	90	109

Основні страви

ФІЛЕ ДОРАДО З ТОМАТАМИ ТА ЦУКІНІ	150/80	395	ДИКИЙ СІБАС ЗАПЕЧЕНИЙ У СОЛІ*	100	295
СТЕЙК ІЗ ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ Label Rouge	170/70/45	469	СВИННІ РЕБЕРЦЯ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	300/150/75	398
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

Приготовано на грилі:

ВОСЬМИНІГ*	100	540	КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	400/100	610
ЛОБСТЕР НА ГРИЛІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	800/60/50	2980	МЕДАЛЬОНИ З ТЕЛЯТИНИ У ВИННОМУ СОУСІ	140/140	435
МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ*	100	475	СТЕЙК РІБАЙ	350	1875
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	250	780	СТЕЙК РІБАЙ НА КІСТЦІ*	100	355
СТЕЙК ШАТОБРІАН ІЗ ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ*	100	395	РЕБРА НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ*	100	380
СТЕЙК З ІНДИЧКИ	200/75	267			

* 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.

Будь-яку страву нашого меню ви можете замовити із чорним трюфелем 3/179

Овочі

ОВОЧІ НА ГРИЛІ	300	165	СПАРЖА НА ГРИЛІ	100	315
КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	180	95	КУС КУС З ОВОЧАМИ	185	128

Десерти

КАНОЛІ З ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ та сезоними ягодами	150	178	ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	150	159
ПАНАКОТА з малиновим джемом та ягодами	120/25	156	ПАВЛОВА З ЯГОДАМИ та вершково-лимонним кремом	180	185
КРЕМ-БРЮЛЕ з сорбетом манго-маракуйя	135/50	148	ШОКОЛАДНИЙ ТАРТ з ягодами	160/50	185
			ДОМАШНІЙ ЧІЗКЕЙК	150	167