

МЕНЮ ДОСТАВКИ

СНІДАНКИ

Ви маєте можливість замовити сніданки з 10:00 до 16:00

г/грн

Сніданок в хлібі з вершковим мусом, яйцем та шпинатом:		
з лососем.....	240/327,00	Оладки з кленовим сиропом і вершковим сиром..... 180/50/217,00
з мортаделю.....	240/327,00	Круасан класичний із гарячим шоколадом..... 70/90/127,00
Скрембл з чорним трюфелем.....	240/249,00	Вівсяна каша з мортаделю, яйцем пашот і трюфельною олією..... 290/225,00
Оладки з цукіні і яйцем пашот, лососем і авокадо.....	230/289,00	Вівсяна каша з кіноа і фруктами..... 250/112,00 (молоко на вибір або на воді)
Гранола з домашнім йогуртом.....	160/197,00	Сирники з домашнім варенням і сметаною..... 200/50/189,00

МОЦАРЕЛА-БАР

Страви з основного меню ви маєте можливість замовити з 11:00 до 22:00

Моцарела бурата.....	125/235,00	Моцарела бурата афуміката.....	125/235,00
Моцарела ді буфала.....	100/235,00	Моцарела страчатела.....	100/235,00

ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

Домашній соус песто.....	30/86,00	Салямі Чорізо.....	50/117,00
зелений / червоний		Мортадела.....	50/165,00
В'ялені томати.....	50/125,00	М'ясне асорті.....	60/149,00
Овочі по-сицилійськи.....	100/118,00	Мортадела, прошуто, салямі	
Оливки лігурійські.....	100/112,00	Прошуто Сан Даніель.....	50/188,00
Свіжі томати з руколою.....	100/135,00	Артишоки мариновані в олії.....	100/197,00
Салямі з трюфелем.....	50/96,00		

БРУСКЕТИ

Брускета з цукіні.....	130/149,00	Брускета з печеним перцем та козячим сиром.....	150/165,00
Брускета з лососем і вершковим сиром.....	110/187,00		

САЛАТИ

Салат із телятини й овочів на грилі.....	200/298,00	Салат Verde з козячим сиром.....	180/326,00
Салат із креветками та авокадо.....	250/398,00	Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом.....	280/279,00

ЗАКУСКИ

Пюре з артишоків із гречаними грінками.....	80/35/212,00	Запечений перець із салатом із томатів чері та авокадо.....	250/325,00
Вітелло Тонато.....	100/70/297,00		

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Спаржа з яйцем пашот і голландським соусом.....	160/327,00	Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca.....	200/374,00
Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана.....	300/798,00	Квітки цукіні з рікоттою та анчоусами.....	110/315,00
(IL polpo alla Luciana)		Артишоки по-єврейськи.....	80/30/479,00

СУПИ

Крем-суп із гарбуза.....	300/167,00	Суп страчатела з курячими польпете.....	300/145,00
Овочевий суп мінестроне.....	300/136,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами.....	250/30/325,00

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ

Свіжа випічка з вершковим трюфельним маслом.....	120/30/97,00	Грісіні.....	50/49,00
хліб трюфельний з льоном, гречаний, грісіні, фокача з оливками і морською сіллю, булочка з пармезаном		Хліб трюфельний з льоном.....	1 шт./73,00
Фокача з оливками і морською сіллю.....	100/32,00	Хліб гречаний.....	1 шт./73,00
Булочки з пармезаном.....	3 шт./79,00	Круасан.....	1 шт./127,00

ДОМАШНЯ ПАСТА Й РИЗОТО

(Ми готуємо без додавання вершків)

Пене Арабіата.....	250/217,00	Лазанья Болоньезе.....	300/258,00
Равіолі з кроликом.....	160/219,00	Ризото з білими грибами.....	300/345,00
Равіолі з рікоттою, ароматом трюфеля та шпинатом.....	150/60/219,00	Ризото з чорнилом каракатиці та морепродуктами.....	360/30/419,00



За вашим бажанням ми приготуємо страву з пастою без глютену

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

VINO e CUCINA

Dal 2014


Ristorante / Enoteca

ПІЦА

ТРАДИЦІЙНА ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

г/грн

г/грн

Фокача Fresca з двома видами томатів чері.....	 230/179,00	Прошутто кото з грибами та ароматом трюфеля.....	460/247,00
Піца з прошутто, руколюю та томатами чері.....	380/359,00	Піца з халапеньо і салямі Наполі.....	400/298,00
Піца з чорним трюфелем.....	260/397,00	Чотири сири.....	370/315,00
Піца з грушею і сиром горгонзола.....	480/275,00	Фокача з розмарином.....	90/109,00
Маргарита.....	370/179,00	Фокача з соусом песто.....	130/137,00
Пепероні.....	440/243,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела.....	420/219,00

ОВОЧІ

Спаржа на грилі.....	100/219,00	Картопля в тосканських травах.....	180/97,00
Овочі гриль з часниковим соусом.....	200/50/185,00		


РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре.....	140/100/50/596,00	Лаврак, запечений із картоплею, томатами та розмарином.....	260/120/497,00
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі.....	1 шт./398,00	Восьминіг на грилі з рисом Венеро.....	110/100/60/798,00

М'ЯСО

Польпете із кролика з молодою картоплею Aglio e Olio.....	130/100/349,00	Яловичина з пюре із баклажана з соусом Marsala.....	220/367,00
Бургер з телятини з трюфельним соусом, свіжим шпинатом і томатами.....	125/297,00	Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином.....	350/100/597,00
Курча з в'яленими томатами.....	230/365,00	Стейк філе-мінйон.....	250/1260,00
Котолета по-міланськи з різото з шафраном.....	160/100/292,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері.....	200/130/798,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре.....	120/100/50/398,00	<i>(Американська яловичина)</i>	

ДЕСЕРТИ

Яблучний тарт із домашнім морозивом.....	250/189,00	Кокосова панакота з соусом манго.....	 120/20/167,00
Панакота з полуничним джемом та ягодами.....	120/175,00	Чізкейк з горгонзолою та карамелізованою грушею... 1 шт./	149,00
Тірамісу з амарето.....	150/168,00	Цукерки Vino e Cucina власного виробництва.....	1 шт./29,00
Канолі.....	120/212,00	<i>(горіхові, ромові, кокосові, маракуя)</i>	
<i>Лимон / Кава / Фісташка / Апельсин</i>		Цукерки Vino e Cucina в фірмовій коробці... 9 шт./21 шт./	350/450,00

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО

в фірмовому боксі

Домашнє морозиво з собою.....	100/127,00	Сорбети з собою Лимон, Манго.....	100/127,00
<i>Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад</i>		Сорбет Маракуя з собою.....	100/178,00

ДОМАШНІ ПИРОГИ

завжди 1 вид – пиріг дня

Яблучний.....	210/ 87,00 / 1 шт./670,00	Вишневий.....	170/87,00 / 1 шт./720,00
---------------	---------------------------	---------------	--------------------------

ЛИМОНАДИ

Ягідний лимонад.....	250/1 л / 84,00/257,00	Цитрусовий з бергамотом.....	250/1 л / 84,00/257,00
----------------------	------------------------	------------------------------	------------------------