

РАНЕ / ХЛІБ НА ВИБІР

| | Вихід (г) | Ціна (грн) |
|---|-----------|------------|
| ФОКАЧЧО З ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛІКОМ <i>FOCACCIA POMODORO E BASILICO</i> | 150 | 85 |
| ФОКАЧЧО З РОЗМАРИНОМ <i>FOCACCIA CON ROSMARINO</i> | 300 | 85 |
| ХЛІБНА КОРЗИНА <i>CESTINO DI PANE</i> | 150 | 45 |
| ГРИССІНІ <i>GRISSINI</i> | 100 | 35 |
| ПІЦЕТТИ ТРЮФЕЛЬНА <i>PIZZETTA AL TARTUFO</i> | 70 | 165 |

АНТИПАСТИ / ЗАКУСКИ

| | | |
|--|--------|-----|
| АНТИПАСТО ДО ВИНА: В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ, ЛИГУРІЙСЬКИ ОЛИВИ, МАСЛИНИ, МАРИНОВАНІ АРТИШОКИ <i>ANTIPASTO AL VINO: ESSICCATI AL SOLE I POMODORI, OLIVE LIGURI, OLIVE NERE, CARCIOFI MARINATI</i> | 220 | 285 |
| АНТИПАСТО «ГУСТОЗА» З ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ, ТОМАТОМ ТА МОЦАРЕЛОЮ <i>ANTIPASTO "GUSTOSO" PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORI E MOZZARELLA</i> | 100 | 185 |
| СТРАЧАТЕЛЛА З ПОМІДОРАМИ, ЛИСТЯМ МАШ ТА СОУСОМ ПЕСТО <i>"STRACCIATELLA CON POMODORI E SALSA PESTO"</i> | 240/20 | 280 |
| АНТИПАСТО ІТАЛІЙСЬКОЇ САЛЯМІ <i>AFFETTATI MISTI</i> | 150/70 | 350 |
| ПАРМСЬКА ШИНКА <i>PROSCIUTTO DI PARMA</i> | 80/40 | 195 |
| ВІТЕЛЛО ТОННАТО <i>VITELLO TONNATO</i> | 110 | 265 |

БУРРАТА / BURRATA: 1 шт.(125) 295

БЕЗЛАКТОЗНА БУРРАТА / BURRATA SENZA LATTOSIO 1 шт.(125) 295

Доповнення / *Aggiunta*

| | | |
|--|----|-----|
| - Томати Черрі / <i>POMODORINI</i> | 50 | 35 |
| - Маш-салат / <i>INSALATA MASH</i> | 10 | 35 |
| - Соус Песто / <i>SALSA DI PESTO</i> | 50 | 35 |
| - Червоні та жовті томати / <i>POMODORI ROSSI E GIALLI</i> | 50 | 35 |
| - Рукола / <i>RUCOLA</i> | 10 | 35 |
| - Мед / <i>MIELE</i> | 50 | 35 |
| - Трюфель / <i>TARTUFO</i> | 1 | 100 |
| - Капоната по-сицилійськи до буррати / <i>CAPONATO SICILIANO A BURRATA</i> | 60 | 35 |
| - Джем фруктовий / <i>JAM FRUIT</i> | 50 | 25 |

КАРПАЧЧО / CARPACCIO:

| | | |
|--|--------|-----|
| Томати з маринованим артишоком / <i>POMODORI E CARCIOFI MARINATI</i> | 200 | 235 |
| Лосось / <i>SALMONE</i> | 110/15 | 285 |
| Тунець / <i>TONNO</i> | 90/30 | 295 |
| Яловичина / <i>MANZO</i> | 130 | 245 |
| Свіжі артишоки / <i>CARCIOFI FRESCHI</i> | 100 | 500 |

ТАР-ТАР / TARTARE:

| | Вихід (г) | Ціна (грн) |
|-------------------|-----------|------------|
| ЛОСОСЬ / SALMONE | 140 | 335 |
| ТУНЕЦЬ / TONNO | 100/20 | 285 |
| ЯЛОВИЧИНА / MANZO | 110/50 | 225 |

БРУСКЕТТА / BRUSCHETTE:

| | | |
|---|-----|-----|
| - МУС ІЗ АВОКАДО ТА ЯЙЦЕ ПАШОТ <i>AVOCADO E UOVO IN CAMICIA</i> | 180 | 185 |
| - ТОМАТИ ТА БАЗИЛІК <i>POMODORI E BASILICO</i> | 95 | 115 |
| - ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ ТА СИР ФІЛАДЕЛЬФІЯ <i>PEPERONI ARROSTITI E CAPRINO</i> | 90 | 165 |
| - МАРИНОВАНИЙ ЦУКІНІ ТА СИР ФІЛАДЕЛЬФІЯ <i>ZUCCHINE MARINATE E CAPRINO</i> | 110 | 115 |
| - ЛОСОСЬ ТА СИР ФІЛАДЕЛЬФІЯ <i>SALMONE E FILADELPHIA</i> | 130 | 205 |
| - РОСТБИФ І СОУС «ВІТЕЛЛО ТОННАТО» <i>ROAST-BEFF CON SALSA TONNATA</i> | 130 | 155 |

| | | |
|---|-------|-----|
| УСТРИЦІ СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР «ЖИЛЯРДО» <i>OSTRICHE FINE DE CLAIRE E GIRARDOT</i> | І шт. | 185 |
|---|-------|-----|

| | | |
|--|-----|-----|
| МОЛОДА КАРТОПЛЯ З ПАРМОЮ ТА МАРИНОВАНИМ АРТИШОКОМ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ <i>PATATE, PROSCIUTTO DI PARMA E CARCIOFI MARINATI</i> | 275 | 155 |
|--|-----|-----|

| | | |
|--|-----|-----|
| ОВОЧІ НА ГРИЛІ <i>VERDURE GRIGLIATE</i> | 150 | 100 |
|--|-----|-----|

— € ————— € —

*Шеф-кухар рекомендує плавлений під вогнем
твердий сир, приготований у спеціальній ракетниці!*

Lo Chef raccomanda di provare il formaggio Raclette sui nostri piatti!

| | | |
|------------|-----|-----|
| СИР РАКЛЕТ | 100 | 200 |
| RACLETTE | | |

— € ————— € —

INSALATE / САЛАТИ

| | Вихід (г) | Ціна (грн) |
|---|-----------|------------|
| СЕЛЯНСЬКИЙ ОВОЧЕВИЙ САЛАТ (ТОМАТИ, ОГІРКИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ) <i>INSALATA ALLA CONTADINA (POMODORI, CETRIOLI, PEPERONI)</i> | 250 | 175 |

| | | |
|--|-----|-----|
| ВОСЬМИНІГ ГРИЛЬ НА КАРПАЧЧО З ТОМАТІВ <i>POLPO ALLA GRIGLIA E CARPACCIO DI POMODORI</i> | 220 | 650 |
|--|-----|-----|

| | | |
|---|-----|-----|
| САЛАТ З ЛОСОСЕМ, СИРОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ, МАШ-САЛАТОМ ПІД ГРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ <i>INSALATA DI SALMONE, FILADELPHIA E INSALATA MISTA</i> | 170 | 295 |
|---|-----|-----|

| | | |
|--|-----|-----|
| САЛАТ З ТУНЦЕМ, ОБСМАЖЕНИМ В КУНЖУТІ, МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ, СПАРЖЕВОЮ КВАСОЛЕЮ І ТОМАТАМИ ЧЕРІ <i>INSALATA DI TONNO AL SESAMO CON FAGIOLINI, PATATE NOVELLE</i> | 220 | 295 |
|--|-----|-----|

| | | |
|---|-----|-----|
| САЛАТ З НІЖНОЮ ТЕЛЯТИНОЮ, РУККОЛОЮ, ТОМАТАМИ ЧЕРРІ ТА ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА <i>INSALATA DI VITELLO, RUCOLA, POMODORINI E OLIVE KALAMATA</i> | 190 | 325 |
|---|-----|-----|

| | | |
|--|---------|-----|
| КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛЛОЮ БУФФАЛО <i>CAPRESE DI MOZZARELLA</i> | 125/125 | 275 |
|--|---------|-----|

| | Вихід (г) | Ціна (грн) |
|--|-----------|------------|
| ТЕПЛИЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ І КАРТОПЛЕЮ <i>INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE</i> | 220 | 495 |
| САЛАТ З РУКОЛОЮ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА СИРОМ ПАРМЕЗАН <i>INSALATA RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO</i> | 125 | 185 |
| САЛАТ «КАТАЛАНА» З КОРОЛІВСЬКИМИ КРЕВЕТКАМИ <i>INSALATA CATALANA DI GAMBERI</i> | 220 | 410 |
| САЛАТ «ЦЕЗАР» <i>INSALATA CESARE</i> | 220 | 265 |
| ЗАПЕЧЕНИЙ БУРЯК З КОЗЯЧИМ СИРОМ ТА МІКС САЛАТОМ <i>BARBABIETOLE, INSALATA MISTA E CAPRINO</i> | 220 | 165 |

ZUPPE / СУПИ

| | | |
|--|---------|-----|
| КРЕМ-СУП ІЗ ГАРБУЗА ТА ТРЮФЕЛЬНИМ МАСЛОМ <i>VELLUTATA DI ZUCCA E OLIO TARTUFATO</i> | 350 | 145 |
| КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ФРИКАДЕЛЬКАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ ПАШОТ <i>BRODO DI POLLO CON POLPETTINE E UOVO DI QUAGLIA</i> | 250 | 125 |
| «МІНЕСТРОНЕ» <i>MINISTRONE</i> | 250 | 145 |
| СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>ZUPPA DI MARE</i> | 300 | 365 |
| КРЕМ-СУП З БІЛИХ ГРИБІВ <i>CREMA DI PORCINI</i> | 250 | 225 |
| СУП-КАПУЧИНО ЗІ СПАРЖІ З БУРРАТОЮ ТА КРУАССАНОМ <i>ZUPPA DI ASPARAGI E CREMA DI BURRATA CON CROISSANT AL TARTUFO</i> | 150/1шт | 190 |

RISOTTO / РИЗОТО

| | | |
|---|-----|-----|
| З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА МОЦАРЕЛЛОЮ <i>Ai PORCINI E MOZZARELLA</i> | 200 | 205 |
| ТРЮФЕЛЬНЕ <i>AL TARTUFO</i> | 220 | 205 |
| З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>Ai FRUTTI DI MARE</i> | 220 | 265 |
| З АРТИШОКАМИ <i>Ai CARCIOFI</i> | 200 | 475 |

*Шеф-кухар особисто готує для гостей свої фирмові страви
в голівці сиру пармезан біля столу:*

| | | |
|---|-----|-----|
| РІЗОТТО «ЧОТИРИ СИРИ» <i>RISOTTO QUATTRO FORMAGGI</i> | 220 | 195 |
| ЛІНГВІНІ ЗІ СПАРЖЕЮ ТА ПРОШУТТО “СПЕК” <i>LINGUINE ASPARAGI E SPECK</i> | 220 | 205 |

PASTA / ПАСТА

Вихід (г)

Ціна (грн)

| | | |
|---|-----|-----|
| МАЇСОВІ ЛІНГВІНИ З БІЛИМИ ГРИБАМИ ПІД ВЕРШКОВО-ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ (БЕЗ ГЛЮТЕНУ) <i>LINGUINE DI MAIS AI FUNGHI PORCINI E SALSA AL TARTUFO</i> | 200 | 295 |
| СПАГЕТИ «АЛІО ОЛІО ПЕПЕРОНЧИНО» <i>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</i> | 220 | 125 |
| СПАГЕТИ В СОУСІ З ТОМАТІВ <i>SPAGHETTI AL POMODORO</i> | 200 | 130 |
| СПАГЕТИ «СОРЕНТИНО» З МОЦАРЕЛЛОЮ, ПОМІДОРАМИ ЧЕРІ ТА БАЗИЛІКОМ <i>SPAGHETTI ALLA SORRENTINA</i> | 220 | 175 |
| СПАГЕТИ «КАРБОНАРА» <i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</i> | 220 | 195 |
| СПАГЕТИ З МОРЕПРОДУКТАМИ: <i>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</i> | | |
| - ПО-НЕАПОЛІТАНСЬКИ <i>ALLA NAPOLETANA</i> | 220 | 295 |
| - ПІД ВЕРШКОВИМ СОУСОМ <i>ALLA PANNA</i> | 220 | 290 |
| ПАППАРЕЛЛЕ З ЧОРНИЛОМ КАРАКАТИЦІ <i>PAPPARDELLE AL NERO DI SEPPIA</i> | 220 | 265 |
| ПЕННЕ «БОЛОН`ЄЗЕ» <i>PENNE ALLA BOLOGNESE</i> | 210 | 215 |
| ПЕННЕ «ЧОТИРИ СИРИ» <i>PENNE AI QUATTRO FORMAGGI</i> | 220 | 215 |
| ДОМАШНЯ ПАСТА З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА ВЕРШКОВОЮ ОЛІЄЮ <i>PASTA FRESCA AI PORCINI ED OLIO DI OLIVA</i> | 200 | 265 |
| ДОМАШНЯ ПАСТА ТАЛЬОЛІНІ З ТРЮФЕЛЯМИ <i>TAGLIOLINI AL TARTUFO</i> | 200 | 445 |
| ДОМАШНЯ ПАСТА ТАЛЬОЛІНІ З ТРЮФЕЛЯМИ, ГУСЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ <i>PASTA FRESCA AL TARTUFO E FOIE GRAS E PORCINI</i> | 220 | 780 |

За Вашим бажанням ми можемо замінити стандартну пасту з меню на: органічні лінгвіні з кінса, лінгвіні з паростками пшениці, тальятелі зі спельти, маїсові пене без глютену, спагеті з чорнилом каракатиці, тальоліні трюфельні «Барбареско»

In vostra richiesta è possibile ordinare pasta: senza glutine, di quinoa, spaghetti neri di riso, tagliolini al tartufo e barbaresco

РАВІОЛІ / RAVIOLI:

| | | |
|--|-----|-----|
| - «КАПРЕЗЕ» З МОЦАРЕЛОЮ <i>“CAPRESE” CON MOZZARELLA</i> | 180 | 245 |
| - ІЗ СИРОМ РІКОТТА ТА ШПІНАТОМ <i>RICOTTA E SPINACI</i> | 200 | 265 |
| - З КРОЛИКОМ ПІД ВЕРШКОВИМ СОУСОМ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ <i>CONIGLIO E SALSA AI FUNGHI PORCINI</i> | 200 | 225 |

РЕССЕ / СТРАВИ З РИБИ

Вихід (г) Ціна (грн)

*ДОВЕРСОЛЬ

SOGLIOLA

| | | |
|--|-----|-----|
| - ПО-НЕАПОЛІТАНСЬКИ ALLA NAPOLETANA | 100 | 395 |
| - НА ГРИЛІ ALLA GRIGLIA | 100 | 390 |

ДОРАДО

ORATA

| | | |
|--|-------|-----|
| - ПО-НЕАПОЛІТАНСЬКИ ALLA NAPOLETANA | 1 шт. | 365 |
| - НА ГРИЛІ ALLA GRIGLIA | 1 шт. | 330 |
| - НА ПАРУ AL VAPORE | 1 шт. | 325 |
| - ЗАПЕЧЕНА В МОРСЬКІЙ СОЛІ CROSTA DI SALE | 1 шт. | 350 |

СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ НА ПЮРЕ З МОЛОДОГО ГОРОХУ 140/225 550
SALMONE E PUREA DI PISELLI E PATATE

ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС НА ПОДУШЦІ ЗІ СПАРЖІ НА ПАРУ/СМАЖЕНИЙ 140/65 1150
BRANZINO CILENO CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA/VAPORE

СТЕЙК ТУНЦЯ НА ГРИЛІ ЗІ ШПИНАТОМ 110/120/30 535
TONNO ALLA GRIGLIA CON SPINACI

КУС-КУС ПО-СИЦИЛІЙСЬКОМУ З МОРЕПРОДУКТАМИ
ТА ТОМАТНИМ СОУСОМ 280 425
COUS COUS ALLA SICILIANA CON FRUTTI MARE E POMODORO

АСОРТИ МОРЕПРОДУКТІВ НА ГРИЛІ 320/70 1650
(КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ, БЕБІ КАЛЬМАРИ, ГРЕБІНЦІ, МІДІЇ)
FRUTTI MARE ALLA GRIGLIA (GAMBERI, CALAMARI, CAPESANTE E COZZE)

ВОСЬМИНІГ НА ГРИЛІ 135/60 995
POLPO ALLA GRIGLIA

*КРЕВЕТКИ НА ГРИЛІ 100 465
GAMBERI ALLA GRIGLIA

* - ЦІНА ЗА 100 ГРАМ

CARNE / СТРАВИ З М'ЯСА

Вихід (г)

Ціна (грн)

| | | |
|--|---------------|------|
| ТЕЛЯЧА ШОКА З ПОЛЕНТОЮ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ <i>GUANCIA DI VITELLO CON POLENTA</i> | 125/200 | 275 |
| МОЛОДА ТЕЛЯТИНА НА КІСТОЧЦІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА ГРИБНИМ СОУСОМ <i>CARRE DI VITELLO CON PUREA DI PATATE</i> | 180/250/80 | 495 |
| КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ З ТЕЛЯТИНИ <i>COSTOLETTA ALLA MILANESE</i> | 280/30 | 365 |
| МЕДАЛЬОН З ТЕЛЯТИНИ В ПАНЧЕТІ З КАРТОПЛЯНО-ТРЮФЕЛЬНИМ ПЮРЕ <i>FILETTO DI MANZO BARDATO ALLA PANCETTA E PURE DI PATATE AL TARTUFO</i> | 110/140 | 375 |
| ОСОБУКО ПО-МІЛАНСЬКИ З ПОЛЕНТОЮ <i>OSSOBUCO ALLA MILANESE CON POLENTA</i> | 270/100 | 295 |
| ТЕЛЯЧА ПЕЧІНКА ПО-ВЕНЕЦІАНСЬКИ <i>FEGATO ALLA VENEZIANA</i> | 150/200 | 220 |
| ЯЗИК З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА КАРТОПЛЯНО-ТРЮФЕЛЬНИМ ПЮРЕ <i>LINGUA CON PORCINI E PURE AL TARTUFO</i> | 120/150 | 285 |
| ФІЛЕ-МІНЬОН, ПРИГОТОВАНИЙ НА ГРИЛІ, З КАРТОПЛЕЮ ПО-ДОМАШНЬОМУ <i>FILETTO MIGNON ALLA GRIGLIA CON PATATE SALTATE</i> | 110/200/50 | 1650 |
| СТЕЙК "РІБАЙ" З КАРТОПЛЕЮ ПО-ДОМАШНЬОМУ <i>RIBAY CON PATATE SALTATE</i> | 280/220/30/40 | 1600 |

ROLLO, ANATRA E CONIGLIO СТРАВИ З ПТИЦІ ТА КРОЛИКА

| | | |
|---|------------|-----|
| КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПО-СИЦИЛІЙСЬКИ З КІНОА <i>PETTO DI POLLO ALLA SICILIANA E QUINOA</i> | 220 | 225 |
| КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ФАРШИРОВАНЕ СИРОМ ГОРГОНЗОЛА В ПАНЧЕТТІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ <i>PETTO DI POLLO FARCITO AL GORGONZOLA</i> | 200/150/25 | 295 |
| ФУА-ГРА З ГРУШЕЮ <i>FOIE GRAS E PERA</i> | 160/50 | 375 |
| КРОЛИК ТУШКОВАНИЙ ЗА РЕЦЕПТОМ З ОСТРОВА ІСК'Я З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ПО-ДОМАШНЬОМУ <i>CONIGLIO ALL'ISCHITANA</i> | 200/150 | 355 |

PIZZA / ПІЦЦА

Вихід (гр) Ціна (грн)

ПРИ ЗАМОВЛЕННІ ПІЦЦИ НА ВИНОС ЗНИЖКА 25%
25% DISCOUNT FOR TAKEOUT PIZZA MENU

ПШЕТТА:

PIZZETTI:

| | | |
|-------------------------|-----|-----|
| - ТРЮФЕЛЬНА / TRUFFLE | 70 | 265 |
| - 3 СИРОМ / CHEESE | 150 | 155 |
| - 3 ТОМАТАМИ / TOMATOES | 120 | 155 |

ПІЦЦА:

PIZZA:

| | | |
|--|-----|-----|
| “STELLA” З ПАРМОЮ, ШИНКОЮ ТА СИРОМ РІКОТА “STELLA” WITH PARM HAM & RICOTTA CHEESE | 420 | 295 |
| КАЛЬЦОНЕ / CALZONE | 420 | 235 |
| ПАРМА З СИРОМ / PARM & CHEESE | 320 | 340 |
| Д`ЯВОЛА / DIAVOLA | 420 | 195 |
| МАРГАРИТА / MARGHARITA | 315 | 195 |
| ЧОТИРИ СИРА / QUATTRO FORMAGGI | 350 | 235 |
| ТРЮФЕЛЬНА / TRUFFLE | 240 | 365 |
| З ШОКОЛАДОМ, СИРОМ МАСКАРПОНЕ І ПОЛУНИЦЕЮ CON CIOCCOLATO, MASCARPONE E FRAGOLE | 280 | 195 |

Dolci / Десерти

Вихід (г)

Ціна (грн)

ПЛАТО ІТАЛІЙСЬКИХ СИРІВ

FORMAGGI MISTI

200/50/120

465

New!

КАРАМЕЛЬНИЙ ЧІЗКЕЙК

CHEESECAKE AL CARAMELLO

150/20

195

ШОКОЛАДНО - ТРЮФЕЛЬНИЙ ТАРТ

CIOCCOLATO - CROSTATATA AL TARTUFO

70

145

ДОМАШНІЙ МЕДОВИЙ ТОРТ

TORTA MEDAVIK

130/30

165

ТИРАМІСУ

TIRAMISU

120/20

190

ЧІЗКЕЙК “VABENE”

“VABENE” CHEESECAKE

150/20

195

ПАННА КОТТА З РОЗМАРИНОМ

PANNA COTTA AL ROSMARINO

150

145

ПАННА КОТТА МАНГОВА

PANNA COTTA AL MANGO

120

145

ГРУША У ВИННОМУ СОУСІ З РІКОТТОЮ

PERA COTTA AL VINO RIPIENA DI RICOTTA

250

225

ШОКОЛАДНИЙ ФЛАН “ГАРЯЧЕ СЕРЦЕ”

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO

90/50

145

МОРОЗИВО “ДАЙ-ДАЙ”

“DAI-DAI” CIOCCOLATINO

1 шт.

150

МОРОЗИВО

GELATO

50

70

СОРБЕТ

SORBETTO

100

65