

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## ЗАВТРАКИ

ежедневно с 08:00 до 16:00

г/грн

г/грн

### Итальянский завтрак\*

(мартаделла, яйцо, авокадо, черри с рукколой, круассан, крем сыр)\*

\* С мартаделлой или лососем на Ваш выбор .....240/60/287,00

### Фриттата с свежими артишоками и рикоттой.....

240/218,00

Овсяная каша на молоке с киноа .....250/98,00

Яичница в остром томатном соусе ... 230/50/129,00

### Овсяная каша с мортаделлой

и ароматом трюфеля ..... 210/137,00

### Яйца «Бенедикт»

с голландским соусом..... 160/165,00

### Каша из трех видов злаков

с овощным тартаром

и тыквенным маслом ..... 160/127,00

### Сырники с домашним вареньем

и сметаной ..... 200/50/149,00

### Брускетта с копченым лососем,

свежим шпинатом и яйцом пашот ..... 170/197,00

### Оладьи со сметаной

и кленовым сиропом ..... 180/30/136,00

### Зеленый салат с киноа,

томатами черри, яйцом и кинзой ..... 200/198,00

### Семена Chia с домашней гранолой

и свежими ягодами ..... 200/108,00

### Бифштекс с трюфелем

и яичницей ..... 40/110/100/229,00

### Домашний йогурт со свежим манго и гранолой

собственного производства ..... 250/198,00

Фриттата с козьим сыром ..... 180/118,00

Круассан с шоколадом ..... 70/90/97,00

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд,  
пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## МОЦАРЕЛЛА БАР

Попробуйте свежую моцареллу на ваш вкус.

Всю моцареллу мы покупаем у самых лучших итальянских производителей и получаем ее дважды в неделю.

г/грн	г/грн
Моцарелла из коровьего молока ..... 125/175,00	Дегустация на двоих..... 300/125/498,00
Моцарелла ди буффало ..... 100/189,00	Моцарелла ди буффало, моцарелла буррата, мортаделла, брезаола, перец печеный, цуккини маринованные, базилик
Моцарелла буррата ..... 125/189,00	Дегустация на четверых..... 300/125/499,00
Моцарелла страчателла ..... 100/189,00	Моцарелла из коровьего молока, моцарелла буррата, моцарелла страчателла, печеный перец, томаты, руккола
Моцарелла аффумиката..... 125/189,00	

## ПРЕДЛАГАЕМ ДОБАВИТЬ

г/грн	г/грн
Домашний соус «Песто» ..... 30/79,00	Мортаделла ..... 50/99,00
Вяленые томаты ..... 50/85,00	Брезаола – итальянская вяленая
Овощи по-сицилийски ..... 100/112,00	говяжья ветчина ..... 50/149,00
Перец запеченный, цуккини маринованные	Салями из оленины ..... 50/156,00
Оливки лигурийские..... 100/98,00	Салями с трюфелем..... 50/156,00
Свежие томаты с рукколой ..... 100/119,00	Прошутто Сан Даниэле..... 50/188,00
Мясное ассорти ..... 60/129,00	Артишоки жаренные на гриле,
Мортаделла, прошутто, салями	маринованные в масле..... 100/197,00



## ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ \* НА ЖИВОЙ ЗАКВАСКЕ

Хлеб с трюфелем • Чиабатта светлая • Чиабатта солодовая темная  
Чиабатта с вялеными томатами и базиликом • Сицилийский темный хлеб Кастельветрано

\*Хлеб из нашей пекарни Вы можете заказать с собой

г/грн	г/грн
Гриссини с пармезаном и луком ..... 50/35,00	Фокачча со шпинатом и сыром моцарелла..... 420/187,00
Фокачча с розмарином..... 90/99,00	Домашняя выпечка с двумя видами масла..... 120/25/25/67,00
Фокачча с соусом “Песто” ..... 130/114,00	Сицилийский хлеб кастельветрано..... 100/25/79,00
	с сальсой из оливок, томатов, анчоусов и оливковым маслом Agrestis

## ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА

г/грн	г/грн
Корзина безглютенового хлеба .....  80/127,00	Гриссини без глютена.....  50/127,00

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

г/грн	г/грн
Тартар из телятины..... 300/100/90/560,00	Канелони с мясом краба ..... 180/785,00
Ризотто в головке сыра ..... 550/425,00	Домашняя паста спирале с пюре из артишоков ..... 180/347,00
Блюдо рекомендуется на 2 персоны	

В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## САЛАТЫ

г/грн	г/грн
Салат из овощей и телятины на гриле ..... 200/297,00	Салат с киноа, зеленой спаржей, черри и авокадо ..... 160/274,00
Панцанелла — пять видов томатов с анчоусами и домашним хлебом..... 280/215,00	Салат с рукколой, черри и пармезаном ..... 140/197,00
Зеленый салат с креветками и авокадо ..... 250/357,00	Карпаччо из свеклы с салатом ..... 170/129,00
Салат с морепродуктами..... 230/298,00	

## УСТРИЦЫ

г/грн	г/грн
<b>Сантинель</b> <i>Эта устрица плотнее других и имеет изящный сладко-соленый привкус, потому что выращивается в холодных океанских водах..... 1 шт./142,00</i>	<b>Фин де Клер</b> <i>Fine de Claire — французские устрицы традиционной гаммы со стандартной степенью выдержки и средним индексом заполнения. Их ценят за йодистый привкус, небольшую жирность и нотки земляного ореха во вкусе ..... 1 шт./114,00</i>
<b>Тиа Мара</b> <i>«Лучшая ирландская». Кроме замечательных вкусовых качеств и высокого индекса наполнения моллюска эта устрица имеет исключительно длительный эффект «первой воды», то есть она не просто остается живой, но и сохраняет свою первоначальную свежесть. Благодаря этому она лучше подходит для международных перевозок 1 шт./142,00</i>	<b>Жилардо</b> <i>Старейший и один из самых вкусных видов устриц сегодня. Жилардо имеет сладковатый вкус и йодированный, откровенно морской запах с легкой ореховой ноткой, а также, как утверждают ценители тонкого вкуса, «арбузный» привкус..... 1 шт./197,00</i>

## БРУСКЕТТЫ

г/грн	г/грн
Брускетта со свежими томатами и базиликом..... 150/99,00	Брускетта с печеным перцем и козьим сыром ..... 150/138,00
Брускетта с цуккини и козьим сыром с травами ..... 130/128,00	Брускетта-бар ..... 340/297,00 <i>Ассорти брускетт: с томатами и базиликом, с лососем и сливочным сыром, с печеным перцем, с цуккини и козьим сыром</i>
Брускетта с лососем и сливочным сыром 110/175,00	

## ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Жареный цуккини с козьим сыром ..... 170/197,00	Карпаччо из тендерлоина с хрустящей киноа и рукколой ..... 100/378,00
Пюре из артишоков с гречневыми гренками ..... 80/35/197,00	Вителло тоннато ..... 100/70/275,00
Буррата с хрустящими артишоками ..... 125/45/437,00	Карпаччо из осьминога с картофелем и каперсами..... 80/110/374,00
Запеченный перец с салатом из томатов черри и авокадо ..... 250/276,00	Тартар из шотландского лосося Label Rouge и авокадо ..... 240/50/50/427,00
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge ..... 100/30/30/357,00	Антипаста микс для двоих ..... 240/354,00 <i>Оливки лигурийские, брезаола, коппа, вяленые томаты, перец печеный, цуккини маринованные</i>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Свежие артишоки во фритюре ..... 100/20/25/447,00	Мидии в винном бульоне ..... 650/50/30/487,00
Запеченные баклажаны «Меланзана алла пармеджано» ..... 150/50/279,00	Рагу из ягненка с запеченными баклажанами и йогуртовым соусом ..... 260/239,00

# VINO e CUCINA

Dal 2014


Ristorante / Enoteca

## СУПЫ

	г/грн		г/грн
Овощной суп минестроне .....	300/128,00	Суп по-тоскански с морепродуктами.....	250/30/295,00
Суп страчателла с куриными польпетте .....	300/132,00	Крем-суп из тыквы.....	300/132,00

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Мы готовим без добавления сливок

	г/грн		г/грн
Пенне «Аррабиата» .....	200/149,00	Спагетти алла путанеска с тунцом .....	330/369,00
Спагетти Качо-э-пепе .....	300/179,00	Спагетти из гречневой муки	
<i>Традиционная римская паста с соусом на основе сыра Пекорино Романо</i>		с белыми грибами.....	 200/256,00
Спагетти карбонара .....	260/217,00	Лазанья болоньезе.....	250/239,00
Папарделле болоньезе с кьяниной .....	300/312,00	Равиоли с кроликом.....	160/197,00
Спагетти аль Аматричана.....	270/197,00	Равиоли с рикоттой,	
Папарделле с белыми грибами		ароматом трюфеля и шпинатом.....	150/60/197,00
и сыром моцарелла.....	260/265,00	Равиоли с щекой телятины	
Спагетти с чернилами каракатицы		и черным трюфелем .....	170/312,00
и морепродуктами.....	500/397,00	Ризотто с белыми грибами .....	300/345,00
Тальюлини с белым соусом		Ризотто с чернилами каракатицы	
и черным трюфелем .....	250/335,00	и морепродуктами .....	360/30/397,00
Острые спагетти с осьминогом,		Ризотто с боттаргой.....	330/328,00
свежими томатами и каперсами.....	300/365,00	Ризотто с черным трюфелем.....	280/349,00



По вашему желанию мы приготовим блюдо с пастой без глютена

## ПИЦЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита.....	380/149,00	Четыре сыра.....	470/278,00
Карбонара .....	260/197,00	Пицца с морепродуктами.....	440/337,00
Пепперони.....	480/217,00	Белая пицца с черным трюфелем.....	280/317,00
Прошутто котто с грибами		Детская пицца с ветчиной	
и ароматом трюфеля .....	470/227,00	и томатами черри.....	260/129,00
Пицца с грушей и сыром горгонзола.....	480/244,00	Детская пицца с шоколадом и ягодами .....	275/197,00



По вашему желанию, при предварительном заказе, мы приготовим пиццу без глютена

## ОВОЩИ

	г/грн		г/грн
Картофель запеченный		Спаржа на гриле .....	100/319,00
в тосканских травах .....	180/97,00	Полента с грибами.....	350/212,00
Овощи на гриле с чесночным соусом ..	200/50/175,00	Жареный корень сельдерея.....	150/99,00
Шпинат по-флорентийски с яйцом пашот ..	200/178,00		

В процессе приготовления блюд и соусов, мы используем исключительно натуральное оливковое масло

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

г/грн	г/грн
Шотландский лосось Label Rouge с картофельным пюре..... 140/100/50/527,00	Филе дикого окуня с пюре из фенхеля .....200/497,00
Лаврак, запеченный с картофелем, томатами и розмарином ..... 260/120/397,00	Тальятта с тунцом и пюре из копченого перца ..... 160/460,00
Дорадо или лаврак в соли или на гриле..... 1 шт/397,00	Рис «Венере» с жареным осьминогом и чесночным соусом.....110/100/60/745,00
Камбала тюрбо с овощами на пару.....200/795,00	Осьминог в красном остром соусе алла Лучана .....300/785,00 <i>(IL polpo alla Luciana)</i>
Камбала тюрбо, запеченная с соусом из оливок и томатов черри*..... 1 кг/1870,00	Ассорти фрутти ди маре на гриле ..... 500/1000/2235,00/4280,00 <i>Осьминог, тигровые креветки, кальмары, гребешки</i>

\* Блюдо, рекомендованное на компанию

## МЯСО

г/грн	г/грн
Телячий язык с грибами ..... 210/375,00	Бифштекс с трюфелем и острыми томатами черри..... 200/130/717,00 <i>(Американская говядина)</i>
Котлета по-милански с ризотто с шафраном ..... 160/100/262,00	Ребрышки ягненка на гриле ..... 400/1935,00
Сальтимбocca по-римски с пюре из сельдерея ..... 100/100/298,00	Стейк Рибай ..... 350/1875,00
Цыпленок с вялеными томатами ..... 230/325,00	Стейк Рибай на кости* .....100/410,00 <i>*Вес стейка указан в сыром виде и может варьироваться в пределах 5 % в зависимости от заказанной Вами степени прожарки. Цена указана за 100 г. Средний вес порции 1000-1200 г. Блюдо рекомендуется на 2 персоны.</i>
Тальятта из телятины с картофельным копченым пюре. 120/100/50/364,00	Стейк филе-миньон ..... 250/1160,00
Стейк из телятины с цукини с соусом Марсала. 220/437,00	

## ДЕСЕРТЫ

г/грн	г/грн
Яблочный пирог с домашним мороженым... 250/178,00	Канноли по-сицилийски..... 110/50/178,00
Фрола с лимонным кремом и меренгой.. 140/112,00	Крем-брюле маракуйя с домашним ванильным мороженым .. 110/50/148,00
Панна котта с клубничным джемом и ягодами 120/127,00	Домашний зефир из маракуйи..... 150/169,00
Тирамису с амаретто ..... 150/143,00	Фисташковый фондант с мороженым манго (или йогуртовым) ..70/50/232,00
Чизкейк с горгонзоллой и карамелизированной грушей ..... 120/80/139,00	Ромовая баба с ягодами и орехами .....250/50/199,00
Дегустация десертов ..... 380/387,00 <i>Ромовая баба с йогуртовым мороженым, фрола с лимонным кремом, лимонный сорбет, ягоды и орехи</i>	

## МОРОЖЕНОЕ

г/грн	г/грн
Семейное мороженое во фруктах..... 350/100/247,00	ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ..... 50/59,00 <i>Страчатела, Йогурт, Ваниль, Шоколад, Фисташка, Орех, Лаванда</i>

## СОРБЕТЫ

г/грн	г/грн
Лимон..... 50/59,00	Маракуйя..... 50/79,00
Манго..... 50/59,00	

## МОРОЖЕНОЕ ICE ROLL

Уникальное предложение от ресторанов La Famiglia – машина для приготовления мороженого ICE ROLL! Мороженое и сорбет, который мы готовим собственноручно из натуральных ингредиентов по 3-5 минут. (По желанию – мастер-класс)

г/грн	г/грн
Йогуртовый со свежими ягодами.....  100/79,00	
Беллини ..... 100/127,00	

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на один из ингредиентов, входящих в состав наших блюд, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта