

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## СНІДАНКИ

	г/грн	г/грн
<b>Сімейний сніданок La Famiglia (на двох):</b> <i>Яйця Бенедикт з голландським соусом, скрембел з двох яєць, лосось холодного копчення, вершковий крем-сир, свіжі помідори, рукола, авокадо, м'яси італійські спеціальності, сет із 3-х сирів, джеми на вибір, домашня випічка, домашній йогурт.</i> <i>Напої: два келихи Prosecco La Famiglia Private Label (Extra Dry), фреш, вода з м'ятою, кава або чай на вибір.....</i>	<b>1270,00</b>	
<b>Свіжа випічка з трюфельним вершковим маслом.....</b>	<b>165/20/87,00</b>	
<b>Італійський сніданок з домашньою випічкою корнети</b> <i>(круасан, авокадо, яйце, рукола, помідори чері, вершковий сир).....</i>	<b>240/60/345,00</b>	
* З мортаделлою або лососем на Ваш вибір		
<b>Трамедзіні з тунцем .....</b>		<b>170/169,00</b>
<b>Овочевий салат із авокадо, броколі, томатами чері та киноа і оливковою олією Агрестіс.....</b>		<b>300/235,00</b>
<b>Біфштекс з трюфелем та яєчною зі свіжим шпинатом та томатами чері.....</b>	<b>110/100/40/295,00</b>	
<b>Гранола з домашнім йогуртом і свіжим манго .....</b>	<b>260/198,00</b>	
<b>Оладки із кленовим сиропом і вершковим сиром.....</b>	<b>180/50/178,00</b>	

## КРУАСАНИ:

	г/грн
класичний із горячим шоколадом.....	70/90/115,00
гречаний.....	80/137,00
з мигдалем .....	105/137,00

## ДОМАШНІ ПИРОГИ ВІД ШЕФА:

	грн
яблучний .....	87,00
лимонний .....	87,00
вишневий .....	87,00

## КАШІ

	г/грн
<b>Вівсяна каша з кіноа і фруктами</b> <i>(молоко на вибір або на воді) .....</i>	<b>250/98,00</b>
<b>Вівсяна каша з мортаделлою, яйцем пашот і трюфельним маслом .....</b>	<b>290/157,00</b>
<b>Каша з трьох видів злаків з овочевим тартаром .....</b>	<b>160/139,00</b>

## СТРАВИ З СИРОМ

	г/грн
<b>Сирники з домашнім варенням і сметаною.....</b>	<b>200/50/159,00</b>
<b>Ньокі з творогом і сметанним соусом .....</b>	<b>260/145,00</b>
<b>Мус із рікота з яблуком і оладками .....</b>	<b>80/120/189,00</b>

## СТРАВИ З ЯЄЦЬ

	г/грн	г/грн
<b>Ніжний скрембел з чорним трюфелем на домашньому хлібі та обсмаженим свіжим шпинатом .....</b>	<b>210/70/327,00</b>	
<b>Яєчня в гострому томатному соусі зі свіжою зеленню.....</b>	<b>230/50/145,00</b>	
<b>Пюре з авокадо на гречаному хлібі з яйцями пашот і беконом.....</b>	<b>260/276,00</b>	
<b>Яйця Бенедикт на булочці бріош на вибір з:</b>		
<b>беконом.....</b>	<b>160/197,00</b>	
<b>лососем.....</b>	<b>160/278,00</b>	
<b>Омлет з авокадо, томатами черрі й вершковим крем-сиром .....</b>	<b>350/237,00</b>	
<b>Оладки з цукіні і яйцем пашот, лососем і авокадо .....</b>	<b>230/257,00</b>	

## ДОДАТКОВО ВИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ ДО СНІДАНКУ

	г/грн	г/грн	
Бекон .....	50/112,00	Томати чері.....	50/48,00
Лосось.....	50/139,00	Авокадо .....	100/129,00
Мортадела .....	50/99,00	Мед.....	50/29,00
Чорний трюфель .....	3 г/179,00	Сметана .....	50/17,00
Прошутто Crudo .....	50/117,00	Джем .....	30/49,00
Прошутто San Daniele .....	50/188,00	Гранола .....	50/45,00
Яйце додатково <i>(варене, рідке яйце, пашот, оката яєчня).....</i>	<b>1 шт./15,00</b>	Молоко на вибір: мигдальне / кокосове / соєве / вівсяне / рисове .....	<b>50/20,00</b>

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Страви з нашого меню можуть містити сліди алергенів

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca


## МОЦАРЕЛА БАР

Скуштуйте свіжу моцарелу на ваш смак.

Усю моцарелу ми купуємо в найкращих італійських виробників і отримуємо її двічі на тиждень


	г/грн		г/грн
Моцарела Бурата.....	125/216,00	Дегустація на двох.....	425/584,00
Моцарела Бурата Афуміката .....	125/216,00	Моцарела ді Буфала, моцарела Бурата, томати, перець печений, шпинат, соус Песто	
Моцарела ді Буфала .....	100/216,00	Дегустація на чотирьох.....	565/767,00
Моцарела Страчатела.....	100/216,00	Моцарела з коров'ячого молока, моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, шпинат, печений перець, цукіні мариновані, соус Песто, прошуто	
Моцарела з коров'ячого молока .....	125/196,00		
Безлактозна Бурата.....	125/216,00		
Бурата з хрумкими артишоками.....	125/45/447,00		

## ПРОПОНУЄМО ДОДАТИ

	г/грн		г/грн
Домашній соус Песто.....	30/79,00	Салямі з оленини.....	50/156,00
В'ялені томати .....	50/85,00	Мортадела.....	50/99,00
Овочі по-сицилійськи..... 	100/118,00	М'ясне асорті.....	60/129,00
Перець запечений, цукіні мариновані		Мортадела, прошуто, салямі	
Оливки лігурійські.....	100/98,00	Салямі з трюфелем .....	50/156,00
Свіжі томати з руколою.....	100/119,00	Прошуто Сан Даніеле.....	50/188,00
Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка.....	50/149,00	Артишоки смажені на грилі, мариновані в олії .....	100/197,00

Будь-яку страву нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем: 3/179,00

## ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ\* НА ЖИВІЙ ЗАКВАСЦІ

	г/грн		г/грн
Свіжа випічка.....	120/30/87,00	Сицилійський хліб Кастелветрано.....	100/25/79,00
з вершковим трюфельним маслом		з сальсою із оливок, томатів, анчоусів та оливковою олією Agrestis	
Булочки з пармезаном.....	3 шт./65,00	Кошик безглютенового хліба..... 	80/197,00
Грісіні .....	50/35,00	Грісіні без глютену .....	50/167,00

\* Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

## УСТРИЦІ

	г/грн		г/грн
Сантінель		Фін де Клер	
Ця устриця – щільніша за інші й має витончений солодко-солоний присмак, бо вирощується в холодних водах океану.....	1 шт./149,00	Fine de Claire – французькі устриці традиційної гами зі стандартним ступенем витримки та середнім індексом заповнення. Їх цінують за йодистий присмак, не велику жирність і нотки земляного горіха в смаку.....	1 шт./114,00
Тіа Мара		Жилардо	
Найкраща ірландська. Окрім чудових смакових якостей і високого індексу наповнення молюска, ця устриця має винятково довготривалий ефект першої води, тобто вона не просто залишається живою, а і зберігає свою первісну свіжість. Завдяки цьому вона найкраще підходить для міжнародних перевезень .....	1 шт./149,00	Найстаріший і один із найсмачніших видів устриць на сьогодні. Жилардо має солодкуватий смак і йодований, відверто морський запах із легкою горіховою ноткою, а також, як стверджують поціновувачі тонкого смаку, кавуновий присмак .....	1 шт./197,00

Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## БРУСКЕТИ

г/грн	г/грн
Брускета з цукіні та козячим сиром із травами ..... 130/135,00	Брускета з печеним перцем та козячим сиром ..... 150/149,00
Брускета зі свіжими томатами й базиліком ..... 150/116,00	Брускета-бар ..... 340/297,00
Брускета з лососем і вершковим сиром .... 110/179,00	<i>Асорті брускет: з томатами і базиліком, з лососем і вершковим сиром, з печеним перцем, з цукіні та козячим сиром</i>

## САЛАТИ

г/грн	г/грн
Салат з овочів і телятини на грилі ..... 200/297,00	Салат з морепродуктами ..... 230/298,00
Панцанела – п'ять видів томатів з анчоусами та домашнім хлібом ..... 280/237,00	Салат з кіноа, томатами чері та авокадо ..... 160/274,00
Зелений салат із креветками та авокадо ..... 250/357,00	Салат Verde зі спаржею та авокадо ..... 180/297,00

## ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Пюре з артишоків із гречаними грінками ..... 80/35/197,00	Запечений перець з салатом із томатів чері та авокадо ..... 250/297,00
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge ..... 100/30/30/357,00	Тартар із шотландського лосося Label Rouge та авокадо ..... 240/50/50/457,00
Карпачо з тендерлоїна з хрусткою кіноа та руколою ..... 100/378,00 <i>(Американська яловичина)</i>	Моцарела Страчатела з броколі та соусом карі ..... 150/237,00
Вітело Тонато ..... 100/70/297,00	Антипасті мікс для двох ..... 320/497,00 <i>Оливки лігурійські, брезаола, копа, вялені томати, перець печений, цукіні мариновані, прошуто, канолі з пюре із артишоків</i>
Карпачо із восьминога з картоплею та каперсами ..... 80/110/374,00	

## ФІРМОВІ СТРАВИ

г/грн	г/грн
Тартар із телятини ..... 300/10/90/590,00	Різото в головці сиру ..... 550/570,00 <i>Страва рекомендована на 2 особи</i>
Карпачо Гранде з американської яловичини тендерлоїн ..... 420/1297,00 <i>Страва рекомендована на 2-3 особи</i>	Квітки цукіні з рікотою та анчоусами ..... 110/297,00
Карпачо з брезаоли, з чорним трюфелем і теплим соусом бешамель ..... 70/100/50/317,00	Квітки цукіні з моцарелою та томатною сальсою ..... 110/297,00

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

г/грн	г/грн
Артишоки по-єврейски ..... 160/474,00	Артишоки по-римські ..... 160/395,00
Запечені баклажани	Запечене кіноа з трьома видами сиру та томатами ..... 200/278,00
Меланзана ала Пармеджано ..... 150/50/279,00	Цукіні-гриль з козячим сиром ..... 170/197,00
Мідії у винному бульйоні ..... 650/50/30/470,00	Фріто місто ..... 350/30/547,00
Кальмари в легкому соусі з томатів Fresca ... 200/347,00	

Шановні гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта. Страви з нашого меню можуть містити сліди алергенів

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## СУПИ

	г/грн		г/грн
Овочевий суп мінестроне .....	300/128,00	Крем-суп з гарбуза .....	300/167,00
Суп страчатела з курячими польпете .....	300/132,00	Суп по-тосканськи з морепродуктами .....	250/30/295,00

## ДОМАШНЯ ПАСТА Й РІЗОТО

Ми готуємо без додавання вершків

	г/грн		г/грн
Папарделе з білими грибами та сиром моцарела .....	300/265,00	Спагеті з гречаного борошна з білими грибами .....	300/256,00
Пене Арабіата .....	250/187,00	Равіолі з кроликом .....	160/197,00
Спагеті з чорнилами каракатиці та морепродуктами .....	500/397,00	Равіолі з рікотою, ароматом трюфеля та шпинатом .....	150/60/199,00
Гострі спагеті з восьминогом, свіжими томатами та каперсами .....	300/365,00	Равіолі з телячою шокою та чорним трюфелем .....	170/324,00
Спагеті Карбонара .....	300/247,00	Лазанья Болоньєзе .....	300/239,00
Пічі з яловичим беконом .....	250/237,00	Різото з чорним трюфелем .....	280/397,00
Спагеті Аль Амастрічана .....	300/197,00	Різото з білими грибами .....	300/345,00
Спагеті Качо-е-пепе .....	300/220,00	Різото з чорнилами каракатиці та морепродуктами .....	360/30/397,00
<i>Традиційна римська паста з соусом на основі сиру Пекоріно Романо</i>			
П'ємонтські тальоліні з білим соусом та чорним трюфелем .....	300/355,00		



За вашим бажанням, ми приготуємо страву з пастою без глютену

Будь-яку пасту або різото з нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем: 3/179,00

## ПІЦА

	г/грн		г/грн
Маргарита .....	370/159,00	Піца з томатами і страчателою .....	430/337,00
Піца з прошуто, руколюю та помідорами чері .....	380/359,00	Прожуто кото з грибами та ароматом трюфеля .....	460/247,00
Пепероні .....	440/237,00	Фокача з розмарином .....	90/109,00
Піца з грушею і сиром горгонзола .....	480/257,00	Фокача з соусом Песто .....	130/127,00
Капричоза .....	420/247,00	Фокача з лардо та печеними оливками .....	150/132,00
Чотири сири .....	370/297,00	Фокача зі шпинатом та сиром моцарела .....	420/197,00
Піца з морепродуктами .....	440/367,00	Піца з халапеньо і саямі Наполі .....	400/287,00
Біла піца з чорним трюфелем .....	260/377,00		

## ОВОЧІ

	г/грн		г/грн
Шпинат по-флорентійськи з яйцем пашот .....	200/178,00	Картопля, запечена з розмарином та часником .....	180/97,00
Спаржа на грилі .....	100/319,00	Овочі гриль з часниковим соусом .....	200/50/175,00

Під час приготування страв та соусів ми використовуємо виключно натуральну оливкову олію

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

	г/грн		г/грн
Шотландський лосось Label Rouge із картопляним пюре .....	140/100/50/573,00	Дикий Лаврак з цукіні та двома видами томатів чері* .....	100/250,00
Лаврак, запечений з картоплею, томатами та розмарином .....	260/120/487,00	<small>* Страва рекомендована на компанію, 2-4 особи. Ціна вказана за 100 грам сирової риби</small>	
Дорадо чи лаврак у солі або на грилі .....	1 шт./397,00	Восьминіг на грилі з рисом Венеро .....	110/100/60/795,00
Філе дикого лаврака з двома видами томатів та ботаргою .....	290/587,00	Восьминіг у червоному гострому соусі ала Лучана (IL polpo alla Luciana) .....	300/785,00
Щока палтуса зі сморчками та савойською капустою .....	170/738,00	Асорті Фруті ді Маре на грилі... ..	500/1000/2235,00/4280,00
Гребінці з селеровим пюре і чорним трюфелем .....	100/100/527,00	<small>Восьминіг, тигрові креветки, кальмари, гребінці</small>	
		Тріска з цвітною капустою і трюфельним соусом .....	170/110/486,00

## М'ЯСО

	г/грн		г/грн
Курча з в'яленими томатами .....	230/352,00	Стейк з телятини, з цукіні, з соусом Марсала. ..	220/473,00
Котолета по-міланськи з різото з шафраном .....	160/100/272,00	Біфштекс з трюфелем та гострими томатами чері .....	200/130/727,00
Тальята з телятини з картопляним копченим пюре .....	120/100/50/398,00	<small>(Американська яловичина)</small>	
Ягня запечене з анчоусами, часником та розмарином .....	350/100/587,00	Тальята з качки, пюре з селери зі свіжими ягодами .....	250/473,00
Стейк філе-мінйон .....	250/1160,00	Реберця ягняти на грилі .....	400/1935,00
		Стейк Рібай .....	350/1875,00

## ДЕСЕРТИ

	г/грн		г/грн
Яблучна тарта з домашнім морозивом .....	250/178,00	Цукерки ручної роботи .....	1 шт./29,00
Пана котта з полуничним джемом та ягодами ..	120/156,00	<small>(горіх, маракуйя, кокос, ром)</small>	
Чізкейк з горгонзолою і карамелізованою грушею .....	120/80/149,00	Крем-брюле Маракуя з домашнім ванільним морозивом .....	110/50/148,00
Тірамісу з амарето .....	150/159,00	Фісташковий фондан з морозивом манго (або йогуртом) .....	70/50/235,00
Канолі з лимонним кремом і домашнім морозивом .....	110/50/178,00	Ромова баба з ягодами та горіхами .....	250/50/199,00
Фрола з лимонним кремом та меренгою .....	140/139,00	Шоколадний мус .....	100/157,00
Дегустація десертів .....			350/387,00
<small>Ромова баба з йогуртовим морозивом панакота, лимонний сорбет, ягоди то горіхи</small>			

## МОРОЗИВО

	г/грн		г/грн
Домашнє морозиво .....	50/65,00	Віски з чорним шоколадом .....	50/97,00
<small>Страчатела, Йогурт, Ваніль, Шоколад, Фісташка, Горіх</small>		Кокосове морозиво у чорному шоколаді... ..	180/217,00
Морозиво VINO e CUCINA у фруктах .....	350/100/279,00	Лимонне з оливковою олією Agrestis і морською сіллю .....	110/119,00
Сорбети Лимон, Манго .....	50/65,00	Канолі з кремом із маракуї з горіховим морозивом .....	120/137,00
Сорбет маракуя .....	50/79,00		
Солона карамель з чорнилами каракатиці .....	115/97,00		

## МОРОЗИВО ICE ROLL

Унікальна пропозиція від ресторанів La Famiglia – машина для приготування морозива ICE ROLL! Морозиво та сорбет, яке ми готуємо власноруч з натуральних інгредієнтів за 3-5 хвилин. (За бажанням майстер клас)

	г/грн
Ягідний йогуртіно, Смузі (яблуко, банан, ананас, апельсин, базилік, кві), Страчатела з чорним шоколадом .....	100/115,00

Шановні гості, 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

## СЕЗОН БІЛОГО ТРЮФЕЛЯ

**Білий трюфель з Альби врожаю 2019 року. До кожної страви, ми додаємо 3 грама білого трюфелю.  
Насолоджуйтесь смаком, ароматом білого золота Альби.**

### ЗАКУСКИ

<b>Антипасті di Tartufo</b> ..... <i>г/грн</i> 250/527,00 <i>(салями з трюфелем, молітерно з трюфелем, бри з трюфелем, фірмовий мед al Tartufo, грисіні з трюфелем)</i>	
2017 Nebbiolo d'Alba Superiore "Stèrmà" La Biòca.....	150/750/230/820,00

### СТРАВИ З БІЛИМ ТРЮФЕЛЕМ

<b>Запечена моцарела в хрусткому тісті</b> ..... <i>г/грн</i> 150/714,00	<b>Різото Bianco</b> ..... <i>г/грн</i> 280/674,00
2017 "Bissia" Chardonnay La Biòca..... 150/750/320/1220,00	2012 Barolo "StoLet" La Biòca..... 150/750/570/2180,00
<b>Тартар із ягня</b> ..... 150/827,00	<b>Гребінці з селеровим пюре</b> ..... 100/100/973,00
2012 Barolo "StoLet" La Biòca..... 150/750/570/2180,00	2017 "Dragon" Chardonnay / Riesling / Sauvignon Blanc Luigi Baudana ..... 150/750/260/940,00
<b>Суп із цвітної капусти</b> ..... 260/621,00	<b>Картопляний гратен із пармезаном</b> ..... 300/653,00
2017 "Dragon" Chardonnay / Riesling / Sauvignon Blanc Luigi Baudana ..... 150/750/260/940,00	2017 Roero Arneis Matteo Correggia ..... 150/750/220/810,00
<b>Подвійні равіоли з гарбузовим пюре та соусом із пекоріно</b> ..... 180/664,00	<b>Біла піца з білим трюфелем</b> ..... 260/760,00
2017 "Bissia" Chardonnay La Biòca..... 150/750/320/1220,00	2017 "Bissia" Chardonnay La Biòca..... 150/750/320/1220,00
<b>П'ємонтські тальоліні з вершковим соусом</b> ..... 250/638,00	<b>Піца з брезаолою та вершковим соусом</b> ..... 380/754,00
2017 Nebbiolo d'Alba Superiore "Stèrmà" La Biòca..... 150/750/230/820,00	2017 Roero Arneis Matteo Correggia ..... 150/750/220/810,00

**Будь-яку страву з нашого меню, Ви можете замовити з білим трюфелем: 3/475,00**

### НА ДИЖЕСТИВ РЕКОМЕНДУЄМО

<b>Amaro Tartufo</b> ..... <i>мл/грн</i> 50/223,00 <i>(трюфель, альпійські трави, полин, лаванда)</i>	
--	--

### ВИ ЗАВЖДИ МОЖЕТЕ ЗАМОВИТИ З СОБОЮ

<b>Свіжий хліб із нашої пекарні з чорним трюфелем</b> ..... <i>г/грн</i> 160/264,00	<b>Фірмовий мед al Tartufo</b> ..... <i>г/грн</i> 250/335,00
<b>Молітерно з трюфелем</b> ..... 200/596,00	<b>Трюфельні цукерки</b>
<b>Салями з трюфелем</b> ..... 200/337,00	<b>Vino e Cucina ручної роботи</b> ..... 250,00

# VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

## СВЯТКОВЕ МЕНЮ

з/грн  
**Карпачо з хурми зі страчателою** ..... 180/257,00  
Prosecco "Suavis"  
Demi Dry Bortolomiol ..... 150/750/180/650,00

**Котекіно з чорною сочевицею та капустою кале** ..... 240/298,00  
Pinot Noir Riserva 2017  
San Michele Appiano ..... 150/750/300/1110,00

**Равіолі з рікоттою та рибним Болоньєзе** ..... 250/315,00  
"Cuvée Sainte Cécile" Rose 2017  
Chateau l'Ermitage ..... 150/750/150/550,00

з/грн  
**Апельсинове різото з креветками** ..... 280/328,00  
Sauvignon Blanc "Quarz" 2017  
Cantina Terlan ..... 150/750/440/1630,00

**Панетоне з сирним кремом та мандариновим соусом** ..... 145/197,00  
"Dindarello" Moscato 0,375l  
2017 Maculan ..... 100/375/240,00/670,00

## СТРАВИ НА 2-4 ПЕРСОНИ

з/грн  
**Качуко Гранде** ..... 1000/200/1100,00  
*(з пінцимоніо з соусом айолі, теплим хлібом та сальсою Verde)*  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore "Capovolto" 2018  
La Marca di S.Michele ..... 150/750/220/800,00

**Боліто Місто** ..... 500/120/240/50/970,00  
*(італійська ковбаска котекіно, особуко, голінь ягня, курча, телячий язик та 2 соуси - Salsa Verde з анчоусами та Salsa Rosso з томатами. Подаємо з картопляним пюре та домашньою чабатотою)*  
Barbera d'Alba 2016 Vajra ..... 150/750/300/1130,00

з/грн  
**Сімейна лазанья Болоньєзе** ..... 1200/652,00  
Chianti Classico Riserva  
"Vigna di Pallino"  
2015 Tenuta Sette Ponti ..... 150/750/260/950,00

**Качка з гарбузовою мостардою та соусом Salsa Verde з ачоусами** ..... 1 шт/1720,00  
"Varvara" Cab.Sauv / Merlot / Cab.Franc / Petit Verdot 2016  
Castello di Bolgheri ..... 150/750/340/1280,00