

# ANTIPASTI



## КОППА ДИ КИЕВ

с пикантной сальсой

50 гр / 97 €

## ПРОШУТТО КРУДО

с грушей на гриле

50 гр / 97 €

## ЛЮБИМЫЕ СЫРЫ

с нашей апельсиновой мостардой

50 гр / 79-197 €

## ОЛИВКИ ИЗ ЛИГУРИИ И СИЦИЛИИ

100 гр / 97 €

## МОЦАРЕЛЛА С ПЕЧеныМИ ПЕРЦАМИ

песто и малиновым уксусом

149 €

## АРТИШОКИ НА ГРИЛЕ

с томатами и пармезаном

149 €

## ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ ОСТРЫЕ И НЕ ОЧЕНЬ

с пекорино романо

159 €

## ФЕРМЕРСКАЯ РИКОТТА

с баклажаном, шпинатом и медом

159 €

## БУРРАТА

с томатами, персиковым  
кремом и бальзамиком

259 €

## ТРЮФЕЛЬНАЯ БУРРАТА

запеченная в тесте

с песто и томатами

289 €

## БЕЛЛИССИМО ПАШТЕТ

ржаные тосты и трюфельный мёд

149 €

## ВИТЕЛЛО ТОННАТО - КАК ЖЕ БЕЗ НЕГО!

нежная телятина,

воздушный соус из тунца

195 €

## ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с каперсами, имбирем,

орегано и Амаретто

195 €

## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

понзу-амарена, тархун, печеная

свекла и йогурт

349 €

## СЕМГА КРУДО 50 ОТТЕНКОВ ЦИТРУСА

грейпфрут, лайм, апельсин, каламанси,

помело, лимончелло, чили, маракуйя

259 €

# САЛАТЫ

## САЛАТ С ПАСТОЙ

оливки, айоли песто, томаты,  
базилик и салат ромен

159 €

## САЛАТ С ИДЕАЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ

брокколи, кабачком, картофелем  
и мягким яйцом

279 €

## САМЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

из всего, что нашли  
на рынке и манго

215 €

## ПАНЦАНЕЛЛА

томаты, вчерашний хлеб, оливки  
и базилик

165 €

## САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ

печеной свеклой, крем сыром  
и шпинатом

185 €

## ВСЕГДА ЗАКАЗЫВАЙ ЦЕЗАРЬ!

молодой ромен, радиккио,  
соус с пармезаном и анчоусами,  
курочка на гриле

209 €

можно с креветками

297 €

### А ТЕПЕРЬ ДОБАВЛЯЕМ:

- 01 креветки на гриле 50 гр / 139 €
- 02 тунец консервированный 50 гр / 65 €
- 03 анчоусы 10 гр / 57 €
- 04 артишоки на гриле 50 гр / 79 €
- 05 семга слабосоленая 50 гр / 125 €
- 06 песто 30 гр / 57 €
- 07 коппа ди Парма 50 гр / 79 €
- 08 прошутто крудо 50 гр / 79 €

# НЕСКОЛЬКО СУПОВ

## СОВСЕМ ДРУГОЙ КАЧУККО

креветки, мидии, белая рыба и овощи.  
Смело заказывайте на двоих

487 €

## КРЕМ СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА

с вешенками и айвой на гриле,  
пекорино романо

155 €

### МИНЕСТРОНЕ

почти классический и немножко сезонный, с беконом или без  
125 €

### РАМЕНО ИТАЛЬЯНО

томатная лапша, ароматный бульон, домашняя курица, песто, прошутто и желток  
197 €

## РЫБА & МЯСО

### БРАНЗИНО НА ГРИЛЕ

сибас с легким салатом из радиккио с грушей, шпинатом и томатами  
365 €

### ЛУЧЬОПЭРКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

судак с овощами и белым вином  
285 €

### САЛМОНЕ НА ГРИЛЕ

лосось с нежными ньоки, печеной тыквой и тыквенным кремом  
355 €

### СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

сальса с сицилийскими оливками и лимоном, зеленое перлотто  
589 €

### УТИНАЯ НОЖКА

с утиным демигляссом, кукурузой и полентой  
297 €

### ЛЕГЧАЙШИЙ БУЛЬОН

с тортеллини из индейки, сердцами и лимоном  
117 €



### КУРОЧКА НА ГРИЛЕ

с пюре из батата и зеленой фасолью  
249 €

### ЧИКЕН МАРСАЛА

куриная печень с печеными грибами и классическим пюре в мясном винном соусе  
189 €

### КРЕВЕТКИ

с пикантной капонаттой и ракушками  
439 €

### ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА

с кремом из топинамбура, яблоками и грибами  
397 €

### РИБ-АЙ

#### АВСТРАЛИЯ ПРАЙМ

цена за 100 гр мяса до обжарки, подаем с красным винным соусом и овощами  
339 €

# ПАСТА

Все готовим сами.  
Любим классику,  
но и экспериментировать

Почти всегда есть в наличии черный  
трюфель. Цена колеблется от стоимости  
на рынке в Италии *1 гр / 45-55 €*

## **ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ-ПИЧИ**

с креветками, рапанами,  
кальмарами, томатами,  
каперсами и белым вином  
397 €

## **НЬОККИ С ЧЕРНОМОРСКИМИ РАПАНАМИ**

сливочное рагу с томатами,  
каперсами и мадагаскарским перцем  
257 €

## **ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ПОМОДОРО**

с чили и свежим орегано  
155 €

## **КАЗЕРЕЧЧЕ ПЕСТО**

зеленая короткая паста  
с кабачками и моцареллой  
189 €

## **КАЧИО Е ПЕПЕ**

жаренные спагетти  
с 7-ю перцами,  
Пекорино Романо  
и теплым муссом  
из пармезана  
175 €

## **КАПЕЛЕТТИ С СЕМГОЙ**

в нежном розовом  
сливочном соусе  
196 €

## **ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РАЗНЫМИ ГРИБАМИ**

грибным крем-соусом  
и домашней тартуфаттой  
185 €

## **ПАПАРДЕЛЛЕ БОЛОНЬЕЗЕ**

с ягненком карри  
195 €

## **НЕЖНЕЙШИЕ СПАГЕТТИ С КРАБОМ**

и биск из лобстера  
579 €



### КАРБОНАРА

небольшая порция  
тальолини почти  
по классическому рецепту  
с 4-х летним пармезаном  
189 €

### АЛИО-ОЛИО САМЫЙ ВКУСНЫЙ КОНСТРУКТОР

спагетти алио-олио, много чеснока  
и зелени, немножко чили и имбиря  
139 €

#### А ТЕПЕРЬ ДОБАВЛЯЕМ:

- |    |  |    |                                    |
|----|--|----|------------------------------------|
| 01 | пармезан 30 гр / 35 €  | 06 | анчоусы 20 гр / 79 €               |
| 02 | 4-х летний пармезан.<br>Да, да! 48 месяцев выдержки<br>пармезан 30 гр / 97 € | 07 | артишоки на гриле 50 гр / 75 €     |
| 03 | молитерно с трюфелем 30 гр / 97 €  | 08 | оливки каламата 20 гр / 25 €       |
| 04 | креветки на гриле 50 гр / 139 €  | 09 | семга на гриле 70 гр / 157 €       |
| 05 | тунец консервированный 50 гр / 65 €  | 10 | печеные шампиньоны 50 гр / 35 €    |
|    |  | 11 | томаты черри на гриле 50 гр / 25 € |

## ДОЛГОЖДАННОЕ РИЗОТТО

минимум на 2 персоны.  
Варим только для Вас!  
Ожидание 40-45 минут

### ГРИБНОЕ-ГРИБНОЕ

белые грибы, домашняя тартуфата,  
печеные вешенки и грибная пена  
цена для 1 персоны / 478 €

### ШАФРАНОВОЕ МОРСКОЕ

с креветками, кальмарами, рапанами,  
и томатами  
цена для 1 персоны / 694 €

# ДОЛЬЧЕ-ДОЛЬЧЕ

## ТРЮФЕЛИ

трюфельный, фисташковый,  
белые грибы, сухофрукты-  
бальзамико, амаретто-амарена,  
фуа-гра  
39/59 €

## КУЛЬТОВЫЙ КИЕВСКИЙ

149 €

## ТИРАМИСУ

почти классический  
с абрикосовым кюли  
149 €

## МОРКОВНЫЙ

со специями и маршмеллоу  
с молочным шоколадом  
и бергамотом  
149 €

## НАПОЛЕОНЕ

самый шоколадный  
149 €

## ЧИЗКЕЙК НУТЕЛЛА

заварной крем и черника  
165 €

## КАННОЛИ

с фермерским творогом  
и апельсином, ягодным  
ганашем и фисташковым  
пралине  
139 €

## БАБА ЛИМОНЭ

с мягкой меренгой  
и цитрусовым кремом  
135 €

## СЛАДКАЯ ПИЦЦА

с Нутеллой, бананами,  
черничным мороженым  
и бальзамиком.  
Лучше брать на 2-х  
155 €

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Черничное, апельсиновое,  
ванильное, фисташковое,  
авокадо, манго  
49/79 €

Р  
Ф

ПИТЬ!

## КОФЕ

ЭСПРЕССО 30 мл / 49 €

КАПУЧИНО 180 мл / 59 €

ЛАТТЕ 280 мл / 59 €

ЭСПРЕССО  
МАКИАТО 60 мл / 59 €

ФЛЕТ УАЙТ 180 мл / 67 €

ТЫКВЕННЫЙ  
РАФ 180 мл / 65 €

КАФЕ КОН МИЕЛЬ  
180 мл / 65 €

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

АФФОГАТО с домашним  
мороженым 100 мл / 89 €

## КОФЕ + АЛКОГОЛЬ

КОРРЕТТО  
Монтенегро 60 мл / 93 €

ИТАЛЬЯНСКИЙ КОФЕ  
с амаретто 180 мл / 139 €

## ШОКОЛАДНЫЕ НАПИТКИ

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД  
с домашним мороженым  
180 мл / 89 €

## МАТЧА

МАТЧА ЛАТТЕ  
на коровьем 180 мл / 89 €  
или миндально-кокосовом  
молоке 180 мл / 125 €

МАТЧА-ТОНИК  
200 мл / 129 €

МАТЧА-СМУЗИ  
С АВОКАДО  
250 мл / 138 €

## ЧАЙ

БЕЛЫЕ СЛЕЗЫ  
ДРАКОНА 500 мл / 69 €

БЕЛЫЙ ВЕТЕР  
500 мл / 69 €

ДА ХУН ПАО 500 мл / 69 €

СУПЕРИОР ПЕКООЕ  
500 мл / 69 €

ЭРЛ ГРЕЙ 500 мл / 69 €

## НАСТОИ И СБИТНИ

РОМАШКОВЫЙ  
НАСТОЙ  
с тимьяном и медом  
500 мл / 89 €

ОБЛЕПИХОВЫЙ  
СБИТЕНЬ 500 мл / 89 €

*любой кофе может приготовить  
на растительном молоке*

## НАПИТКИ

БАЗИЛИКОВЫЙ  
ЛИМОНАД / 76 €

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ  
АПЕЛЬСИН / 76 €

## СПИРУЛИНА

*со свежесжатым  
соком*

АПЕЛЬСИН / 169 €

ГРЕЙПФРУТ / 179 €

МОРКОВЬ / 155 €

ЯБЛОКО / 155 €

СЕЛЬДЕРЕЙ / 265 €

АНАНАС / 279 €

## ВОДА И ГАЗИРОВКА

БОРЖОМИ (стекло)  
330 мл / 68 €

МОРШИНСКАЯ ПРЕМИУМ  
сл. газ / без газа  
330 мл / 55 €    750 мл / 98 €

РОСШЕТТА  
сл. газ / без газа  
250 мл / 68 €    1000 мл / 117 €

ПЕПСИ 330 мл / 45 €

## ФРЕШИ

АПЕЛЬСИН / 89 €

ГРЕЙПФРУТ / 99 €

МОРКОВЬ / 75 €

ЯБЛОКО / 75 €

СЕЛЬДЕРЕЙ / 185 €

АНАНАС / 199 €



Данный материал является рекламной листовкой. Оригинал меню находится у администратора. Цены указаны в гривне. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.