

# СНІДАНКИ

ПОДАЄМО ПН-ПТ - 7:00-12:00  
СБ-НД - 7:00-14:00

## ЛЕГКІ

### НАЙЗЕЛЕНІШИЙ САЛАТ

із усього, що знайшли на ринку  
а можна і міні версію  
100/160 €

### МОЦАРЕЛА

з печеними перцями і песто  
130 €

### АРТИШОКИ

на кремі з баклажан, пармезаном  
та песто з черемші  
130 €

### БЕЛЛІССІМО ПАШТЕТ

житні тости та трюфельний мед  
117 €

### СЛАБОСОЛОНІЙ ЛОСОСЬ

з томатами, каперсами, чилі  
та пармезаном  
60 г / 159 €

### ПРОШУТТО КРУДО

з грушею на грилі  
50 г / 92 €

### УЛЮБЛЕНІ СИРИ

з нашою апельсиною мостардою  
50 г / 89-129 €

## КАШІ

### СОЛЕНА ВІВСЯНКА

на пряженому молоці з пармезаном  
і трюфельним ароматом  
85 €

### КЛАСИЧНА ВІВСЯНКА

на воді або молоці - за вашим бажанням,  
подаємо з чорничним компоте  
69 €

### ЛЛЯНА КАША

зі свіжим кокосом  
82 €

## ДОЛЬЧЕ ДОЛЬЧЕ

### СИРНИКИ

з домашнього сиру з Нутеллою  
112 €

### ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ

з горгонзолою  
122 €

*la nostra*



Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.

# СНІДАНКИ

ПОДАЄМО ПН-ПТ - 7:00-12:00  
СБ-НД - 7:00-14:00

## З ЯЙЦЕМ

### СКРЕМБЛ З ТЕЛЯТИНОЮ

буряковим кремом та шпинатом

169 €

### СКРЕМБЛ З КРЕВЕТКАМИ

томатним соусом та руколою

179 €

### ОЛАДКИ З ГАРБУЗА

з ніжним скремблом

109 €

### АВОКАДО ТОСТ

з окатою яєчною, томатами і руколою

179 €

### ЯЙЦЕ ПО-ФЛОРЕНТІЙСЬКИ

на міні круасані з сьомгою та шпинатним вершковим рагу

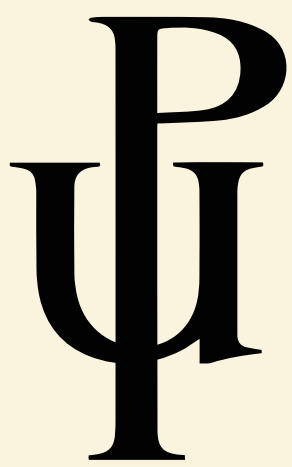
159 €

### ОМЛЕТ, ОКАТА ЯЄЧНЯ

#### АБО СКРЕМБЛ

з двох яєць з легким салатом

99 €



## КРУАСАНИ

### КЛАСИЧНИЙ

з маслом і трюфельним медом

59 €

### НАЙМИГДАЛЬНІШИЙ

79 €

### З ПРОШУТО,

омлетом, копченим айолі та руколою

115 €

### З СЬОМГОЮ,

омлетом і лимонним крем-сиром

155 €

### З МОЦАРЕЛОЮ,

омлетом, томатами і песто

112 €

## ДОДАТИ ДО СНІДАНКУ

### АВОКАДО

30 г / 49 €

### СЛАБОСОЛЕНА СЬОМГА

50 г / 130 €

### ГРИЛЬОВАНІ КРЕВЕТКИ

50 г / 125 €

### КУРОЧКА НА ГРИЛІ

100 г / 55 €

### ПРОШУТТО КРУДО

з грушею на грилі

50 г / 92 €

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.

# ЗАКУСКИ

ІТАЛІЙСЬКА \*  
РЕДАКЦІЯ №2

## ПРОШУТТО КРУДО

з грушею на грилі

50 г / 92 €

## УЛЮБЛЕНІ СИРИ

з нашою апельсиновою мостардою

50 г / 89-129 €



## НАЙСМАЧНІШІ

### ОЛИВКИ

100 г / 90 €



## МОЦАРЕЛЛА

### З ПЕЧЕНИМИ ПЕРЦЯМИ

песто та малиновим оцтом

130 €

## АРТИШОКИ

на кремі з баклажанів, пармезаном  
та песто з черемші

135 €

## БУРРАТА

запечена у тісті з песто та томатами

287 €

## БУРРАТА

з томатами, персиковим  
кремом та бальзаміком

287 €

## БЕЛЛІССІМО ПАШТЕТ

житні тости та трюфельний мед

125 €

## АВОКАДО НА ГРИЛІ

з піною з пармезану  
й орегано

157 €

## ВІТЕЛЛО ТОННАТО - ЯК ЖЕ БЕЗ НЬОГО!

ніжна телятина, повітряний соус  
із тунця

185 €

## ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ

крупно рублений з каперсами,  
імбиром, орегано та Амаретто

165 €

## АРАНЧІНІ

з томленою щокою теляти на кремі  
з печеного часника та з легким салатом

165 €

# ДЕКІЛЬКА СУПІВ

## МІНЕСТРОНЕ

майже класичний та трішки  
сезонний з прошуто або без

97 €

## НАЙЛЕГШИЙ БУЛЬЙОН

з тортелліні з індички,  
серцями та лимоном

90 €

## НАЙГРИБНІШИЙ КРЕМ-СУП

гриби, лісовий горіх та шпинат

135 €

## ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП

з копченим маслом та горгонзолою

97 €

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.



рекомендуємо для  
замовлення з собою

# САЛАТИ

## САЛАТ З КІНОА

та яйцем пашот

135 ₴

## САЛАТ З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ

в буряковій глазури з печеним буряком і крем-сиром

140 ₴

## САЛАТ З ІДЕАЛЬНИМ ЛОСОСЕМ

броколі, кабачком та м'яким яйцем

235 ₴

## НАЙЗЕЛЕНІШИЙ САЛАТ

з усього, що ми знайшли на базарі

160 ₴

## ЗАВЖДИ ЗАМОВЛЯЙ ЦЕЗАР!

молодий ромен, соус з пармезаном та анчоусами, грильована курка

189 ₴

можна з креветками

289 ₴

## А ТЕПЕР ДОДАЄМО:

- 01 грильовані креветки 50 гр / 125 ₴
- 02 консервований тунець 50 гр / 57 ₴
- 03 анчоуси 10 гр / 35 ₴
- 04 грильовані артишоки 50 гр / 45 ₴
- 05 слабосолона сьомга 50 гр / 130 ₴
- 06 песто 50 гр / 35 ₴
- 07 прошутто крудо 50 гр / 65 ₴

# РИБА&М'ЯСО

## ГРИЛЬОВАНА КУРКА

з шакшукою, ракушками

та песто з черемши

172 ₴

## КАЧИНА НІЖКА

з качиним демігласом, кукурудзою та полентою

215 ₴

## СІБАС НА ГРИЛІ

з легким салатом,

шпинатом та томатами

235 ₴

## СЬОМГА ГРИЛЬ

з гарбузовим ризото печеним гарбузом та м'яким шпинатом

282 ₴

## ВИРІЗКА ТЕЛЯТИ

з соусом деміглас грибами, буряком та кремом з пастернаку

295 ₴

## КУРЯЧА ПЕЧІНКА

у цибулевому демігласі


з полбою та грибами

145 ₴

## РАПАНИ

з картопляними ньоками, зеленню та томатами чері

285 ₴

 рекомендуємо для замовлення з собою



Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.

# ПАСТА ТА РІЗОТТО

Все готуємо самостійно.  
Полюбляємо класику  
та експерименти.  
Різотто мінімум на 2 персони.  
Готуємо тільки для вас.  
Очікування 40-45 хв.

## ТОРТЕЛЛІНІ З ЛОСОСЕМ

у ніжному томатно-вершковому соусі  
175 €

## КАНЕЛОНІ

з телятиною, моцарелою  
та гарбузовим соусом  
165 €

## СПАГЕТТІ ПОМОДОРО

з курячими м'ячми, чилі  
та базиліком  
139 €

## КАЗЕРЕЧЧЕ ПЕСТО

зелена коротка паста  
з кабачками та моцарелою  
169 €

## ТАЛЬЯТЕЛЕ

з різними грибами і грибним  
крем-соусом  
179 €

## ПАППАРДЕЛЛЕ КАРБОНАРА

з печеними глинами  
175 €

## ТАЛЬЯТЕЛЕ БОЛОНЬЄЗЕ

з ягням каррі  
179 €

## ЧОРНІ СПАГЕТТІ-ПІЧІ

з креветками, рапанами, кальмарами,  
томатами, каперсами та білим вином  
325 €

## ГРИБНЕ-ГРИБНЕ РІЗОТТО

білі гриби, домашня тартуфата,  
печені гливи та грибна піна  
ціна для 1 персони / 192 €

## А ТЕПЕР ДОДАЄМО:

- 01 наш гострий оцет,  
витриманий у дубі 10 гр / 20 €
- 02 пармезан 30 гр / 35 €
- 03 4-річний пармезан.  
Саме так! 48 місяців витримки  
30 гр / 125 €
- 04 пекоріно з трюфелем 30 гр / 69 €

## НАЙСМАЧНІШИЙ КОНСТРУКТОР

спагетті аліо-оліо –  
багато часнику та зелені,  
трошки чилі та імбиру  
118 €

## А ТЕПЕР ДОДАЄМО:

- 01 креветки на грилі 50 гр / 125 €
- 02 консервованій тунець 50 гр / 57 €
- 03 артишоки на грилі 50 гр / 45 €
- 04 анчоуси 10 гр / 35 €
- 05 оливки каламата 20 гр / 25 €
- 06 сьомга на грилі 70 гр / 130 €
- 07 печені печериці 50 гр / 35 €

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.

# ПІЦЦА



Піца - наша гордість!  
Тісто на заквасці і цільнозерновом  
борошні дозріває 60 годин.  
Не забудьте занурити крайця  
в наш імбирний айолі.

## ПРОСТО МАРГАРИТА

томати та два види моцарелли

132 €

## МАЙСТЕР МАРГАРИТА

з бурратою та печеними томатами

299 €

## ЧОТИРИ СИРИ ТА ЩЕ ОДИН

з горгонзолою дольче, 2-ма видами  
моцарели, пекорино романо, пармезаном  
і шпинатним бешамелем

255 €

## УЛЮБЛЕНА ПІЦЦА З АНЧОУСАМИ

томати на грилі, анчоуси, чилі, каперси

185 €

## БЕЛІСИМО ГРИБНА

печені печериці, моцарелла, пармезан,  
рукола, бешамель і тартуфата

185 €

## БОЛОНЬЄЗЕ

з ягням карі

185 €

## ДИЯВОЛЬСЬКА САЛЯМІ

гострий помодоро, салямі, моцарелла,  
свіжий чилі та цибуля на грилі

185 €

## ЯК У ВСІХ, ТІЛЬКИ КРАЩЕ

з прошутто, моцареллою, руколою,  
черрі на грилі та пармезаном

199 €

## ПОВІТРЯНА ФОКАЧЧА

з томатами й пармезаном або  
з песто і пармезаном

97/97 €

## А ЯК ЖЕ ТУНЕЦЬ

з моцарелою, кукурудзою, цибулею  
з димком та оливками

190 €



# ДОЛЬЧЕ-ДОЛЬЧЕ

## ТРЮФЕЛІ

фісташковий,  
сухофрукти-бальзаміко

40 €

## ТИРАМІСУ

майже класичний  
з абрикосовим кюлі

105 €

## КОКОСОВА ПАННА-КОТТА

119 €

## ДОМАШНЄ МОРОЗИВО І СОРБЕТИ

40-69 €

## ЛАЙМОВИЙ ЧИЗКЕЙК

з сезонними ягодами

105 €

## НАПОЛЕОНЕ

надзвичайно шоколадний

98 €

## КАННОЛІ

з фермерським сиром  
й апельсином, ягідним ганашем  
і фісташковим праліне

98 €



Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора. Ціни вказані в гривні. Якщо у Вас є алергія на якийсь продукт, обов'язково повідомте про це офіціанту.

