

Меню від шефа Костантіно Пассалаквіа *Menu dello chef Costantino Passalacqua*

Вага,
г
Prezzo,
g
Ціна,
гривні
Prezzo,
hryvna

ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

- Моццарелла ді буфала із слабосоленим лососем, томатами черрі та руколою
Mozzarella di bufala con salmone salato, pomodorini e rucola 220 **289**
- Слабосолена дорада на мікс салаті з руколи, томатів черрі, авокадо та запеченого солодкого перцю
Filetto d'orata salato su piccola insalata mista con rucola, pomodorini, avocado, peperoni arrostiti conditi con olio d'oliva e succo d'arancia 240 **229**
- Теплий грінок з прошутто ді Парма, чорним трюфелем та пармезаном
Crostone caldo con prosciutto di Parma, tartufo nero e parmigiano 160 **215**

СУПИ, ПАСТА / ZUPPE, PASTA

- Месчуа (суп з нутом, білою квасолею, гречкою та морепродуктами)
Mesciua (zuppa di ceci, fagioli bianchi e grano saraceno con frutti di mare) 350 **205**
- Баветте з пікантним соусом із морепродуктами (бейбі-восьминогами, креветками, мідіями)
Bavette piccanti ai frutti di mare in bianco, con moscardini, gamberi gamberetti, mitili 320 **315**
- Спагеттіні зі скампіями та шафрановим соусом
Spaghettoni agli scampi e zafferano 300 **275**
- М'ясні каннеллоні запечені з чорним трюфелем та пармезаном
Cannelloni di manzo al forno tartufati 240 **299**

ДРУГІ СТРАВИ / SECONDI PIATTI

- Мікс риби та морепродуктів гриль (дорадо, скампії, креветки, фаршировані кальмари)
Grigliata mista di pesce e crostacei con orata, scampi, gamberi, calamari ripieni 250 **385**
- Яловичий ескалоп *alla boscaiola* з прошутто котто, білими грибами, томатами та пармезаном
Scaloppine di vitello alla boscaiola con prosciutto cotto, porcini, pomodori, parmigiano 320 **275**

ДЕСЕРТИ / DOLCI

- Штрудель з айви; подається з ванільним морозивом
Strudel di mela cotogna con gelato 220 **125**
- Тарта з кедровими горіхами та білим шоколадом; подається з морозивом
Torta ai pinoli e cioccolato bianco con gelato 180 **119**

Specials from chef Costantino Passalacqua *Menu dello chef Costantino Passalacqua*

Weight,
g
Prezzo,
g
Price,
hryvna
Prezzo,
hryvna

STARTERS / ANTIPASTI

- Mozzarella di bufala with lightly salted salmon, cherry tomatoes, and arugula
Mozzarella di bufala con salmone salato, pomodorini e rucola 220 **289**
- Salty sea bream fillets on a small mixed salad with arugula, cherry tomatoes, and roasted sweet peppers
Filetto d'orata salato su piccola insalata mista con rucola, pomodorini, avocado, peperoni arrostiti conditi con olio d'oliva e succo d'arancia 240 **229**
- Warm crouton with prosciutto di Parma, black truffle, and parmigiano
Crostone caldo con prosciutto di Parma, tartufo nero e parmigiano 160 **215**

SOUPS, PASTA / ZUPPE, PASTA

- Mesciua (soup made of chickpeas, white beans, buckwheat, and seafood)
Mesciua (zuppa di ceci, fagioli bianchi e grano saraceno con frutti di mare) 350 **205**
- Bavette with spicy stewed seafood sauce, with baby octopus, shrimps, prawns, mussels
Bavette piccanti ai frutti di mare in bianco, con moscardini, gamberi gamberetti, mitili 320 **315**
- Spaghettoni with scampi and saffron sauce
Spaghettoni agli scampi e zafferano 300 **275**
- Baked beef cannelloni with black truffles and parmigiano
Cannelloni di manzo al forno tartufati 240 **299**

MAIN COURSE / SECONDI PIATTI

- Mix of grilled fish and seafood (sea bream, scampi, prawns, stuffed squids)
Grigliata mista di pesce e crostacei con orata, scampi, gamberi, calamari ripieni 250 **385**
- Veal escalope *Woodman style* with prosciutto cotto, porcini mushrooms, tomatoes, and parmigiano
Scaloppine di vitello alla boscaiola con prosciutto cotto, porcini, pomodori, parmigiano 320 **275**

DESSERTS / DOLCI

- Quince strudel; served with vanilla ice cream
Strudel di mela cotogna con gelato 220 **125**
- Pine nut tart with white chocolate; served with ice cream
Torta ai pinoli e cioccolato bianco con gelato 180 **119**

Це меню є інформаційним. Версію з печатками та підписами запитуйте у адміністратора