


МЕНЮ / MENU



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

Тальята з яловичини на еспумі з сиру Асьяго та кінзи € 290
Beef tagliata with Asiago cheese and cilantro espuma / 270 g

 **Буррата з томатами та соусом песто** € 390
Burrata cheese with tomato and pesto sauce / 290 g

 **Запечений гарбуз з авокадо, виноградом, м'яким козячим сиром та медовою ікрою** € 250
Baked pumpkin with avocado, grapes, soft goat cheese and honey caviar / 270 g

Тартар з тунця, з грейпфрутом, авокадо та карпачо з морського гребінця € 390
Tuna tartar with grapefruit, avocado and scallop carpaccio / 220 g

САЛАТИ / INSALATE

Салат з біфштексом, яйцем пашот та пастою з чорного трюфеля € 320
Salad with steak, poached egg and black truffle paste / 230 g

Мікс салатів з тигровими креветками, сиром Пармезан, авокадо та помідорами чері € 370
Salad mix with tiger shrimps, Parmesan cheese, avocado and cherry tomatoes / 240 g

Салат з восьминогом та чорною картоплею € 580
Octopus and black potato salad / 290 g

Салат з фуа-гра, полуницею, слайсами яблука та соусом з манго € 280
Salad with foie gras, strawberries, apple slices and mango sauce / 185 g

ПРИМІ П'ЯТТИ / PRIMI PIATTI

Паста трофі з білими грибами, м'ясом качки конфі та запеченими томатами € 310
Trofie pasta with porcini, confit duck meat and baked tomatoes / 370 g

Різотто з сиром Тре латте та запеченим у травах лососем € 390
Risotto with Tre Latte cheese and grilled salmon / 330 g

Різотто з копченим буряком та телячими щічками € 290
Risotto with smoked beets and veal cheeks / 270 g

Морський гребінець з сальсою з білих грибів та трюфельною пастою € 520
Scallop with porcini salsa and truffle paste / 240 g

СУПИ / ZUPPE

 **Мінестроне** € 130
Minestrone / 250 g

Суп з гарбуза з карі та тигровими креветками € 210
Pumpkin soup with curry and tiger prawns / 300 g

 **Грибний бульон зі смаженими грибами шиітаке** € 170
Mushroom broth with fried shiitake mushrooms / 350 g

МОРЕ / MARE

Дорадо запечена у травах з оливками та томатами € 390
Dorado baked in herbs with olives and tomatoes / 280 g

Тунець на грилі, запечене авокадо з каперсами, томатами та перепелине яйце пашот € 525
Grilled tuna, baked avocado with capers, tomatoes and poached quail egg / 250 g

Філе тріски з соусом з цибулі-порей та грибами шиітаке € 520
Chilli fillet with leek sauce and shiitake mushrooms / 280 g

Лосось з соусом Сабайон з просекко та манго, фуа-гра, морським гребінцем, пастою з чорного трюфелю € 490
Salmon with prosecco and mango sauce, foie gras, scallop, black truffle paste / 260 g

ЗЕМЛЯ / TERRA

Качина ніжка конфі з яблучно-селеровим пюре та апельсиновим соусом з чилі € 320
Duck leg confit with apple-celery puree and orange chili sauce / 370 g

Стейк з яловичини зі смаженою картоплею та грибами шиітаке € 420
Beef steak with fried potatoes and shiitake mushrooms / 370 g

Качина грудка з фуа-гра, тигровою креветкою та ягідним соусом € 460
Duck breast with foie gras, tiger prawn and berry sauce / 250 g

Реберце оленя з капонатою, пюре з буряка, вершково-грибний соус € 670
Deer rib with caponato, beet puree, cream-mushroom sauce / 380 g

У СКЛАДІ ДЕЯКИХ СТРАВ ЧИ СОУСІВ МОЖУТЬ МІСТИТИСЯ АЛЕРГЕНИ. ЯКЩО У ВАС Є АЛЕРГІЯ НА БУДЬ-ЯКІ ПРОДУКТИ, ПОПЕРЕДЬТЕ, БУДЬ ЛАСКА, ОФІЦІАНТА ЗАЗДАЛЕГІДЬ.

SOME DISHES OR SAUCES MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU HAVE AN ALLERGY TO ANY PRODUCTS, PLEASE INFORM THE WAITER IN ADVANCE.