



АНТИПАСТІ З ДИНИ ТА СТРАЧАТЕЛИ 165 г 125 грн
 ANTIPASTI WITH MELON AND STRACCIATELLA

Соковита диня, страчатела, чіпси панчети, рукола, оливкова олія та крем-бальзамік.
 A juicy melon, stracciatella di bufala, slices of pancetta, arugula, olive oil, and balsamic cream.



БУРАТА З ТОМАТАМИ 250 г 189 грн
 BURRATA WITH TOMATOES

Ніжний вершковий сир з томатами та руколою. Заправляється оливковою олією і кремом бальзамік.
 Soft cream cheese with tomatoes and arugula. Dressed with olive oil, and balsamic cream.



САЛАТ З ПЕРСИКОМ І ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ 245 г 145 грн
 PEACH AND PARMA HAM SALAD

Мікс салатів, рукола, пармська шинка, карамелізований персик, козячий сир, чорні томати під оливково-бальзамічним соусом.
 Mixed salad leaves, arugula, Parma ham, caramelized peach, goat cheese, and black tomatoes under an olive and balsamic sauce.



ПІЦЦА ЛА ФРУТА ФОРМАДЖІ 510 г 219 грн
 PIZZA LA FRUTTA FORMAGGIO

Тісто з цілнозернового борошна, моцарела, вершки, запечене куряче філе, карамелізований персик, козячий сир, базилік.
 Прикрашається бальзамічним кремом.
 Wholemeal pizza topped with mozzarella, cream, baked chicken breast, caramelized peach, goat cheese, and basil. Decorated with balsamic cream.



ТОМАТНИЙ СУП З ОВОЧЕВОЮ САЛЬСОЮ 290 г 75 грн
 TOMATO SOUP WITH VEGETABLE SALSA

Холодний томатний суп з пікантною овочевою сальсою та сиром страчатела.
 Chilled tomato soup with savory vegetable salsa and stracciatella di bufala.



РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ 210 г 135 грн
 RAVIOLI WITH VEAL CHEEKS

Равіолі з твердих сортів пшениці з додаванням спіруліни, з телячими щічками, тушковані в соусі блек-пепер.
 Прикрашаються чіпсами пармезану.
 Durum wheat (with added spirulina) ravioli with veal cheeks (stewed in a black pepper sauce). Decorated with Parmesan cheese.



РАТАТУЙ ПІД СОУСОМ ПЕСТО 240 г 115 грн
 RATATOUILLE IN A PESTO SAUCE

Запечені кільця цукіні, баклажанів та томатів з моцарелою під соусом песто. Прикрашається тертим пармезаном та руколою.
 Zucchini, eggplants and tomatoes, sliced into rings and baked with mozzarella in a pesto sauce. Decorated with arugula and grated Parmesan cheese.



ПІЦЦА РОМАНА З БУРАТОЮ 500 г 299 грн
 PIZZA ROMANA WITH BURRATA

Тісто з цілнозернового борошна, моцарела, перетерті томати, анчоуси, італійська бурата, базилік.
 Wholemeal pizza topped with mozzarella, grated tomatoes, anchovies, burrata, and basil.



ІНДИЧКА З ОВОЧАМИ 260 г 175 грн
 BAKED TURKEY BREAST AND VEGETABLES

Запечене філе індички з томатами чері, гливками, спаржевою квасолею та бебі-морквою. Подається з сирно-ожинним соусом.
 Baked turkey breast with cherry tomatoes, pearl oyster mushrooms, French beans and baby carrots. Served with a cheese and blackberry sauce.



ТАРТ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ 150 г 89 грн
 CUSTARD CAKE WITH SEASONAL BERRIES

Пісочний тарт з мигдалевого борошна з заварним кремом та сезонними ягодами. Уточнюйте, які ягоди саме сьогодні.
 A shortcrust pastry custard cake (made from almond flour) with seasonal berries. Assortment of seasonal berries may vary by availability.



ТИРАМІСУ З ЛІСОВОГО ГОРІХА 120 г 99 грн
 HAZELNUT TIRAMISU

Тирамісу з пасти фундука, прикрашається шоколадними крихтами та мигдалевими паличками.
 Tiramisu made from hazelnut spread. Decorated with chocolate crumbs and almond.

