

Specialità

Antipasti

- Брускети з коктейльними креветками та солодким перцем _____ 130 €
- Зелений салат з аспарагусом, полуницею, полуничним дресінгом та сирними чабата-грінками* _____ 180 €
- Фермерський салат «Панцанелла» _____ 95 €
- Салат зі шпинатом, лососем на пару, томатами чері, ніжним крем-сиром та чабатою _____ 210 €
- Салат з сардинами, анчоусами, аспарагусом, томатами чері, оливками та перепелиними яйцями _____ 190 €
- Мікс салатів з телячим язиком, томатами, перепелиними яйцями та вершковим соусом _____ 180 €

Супи

- Легкий овочевий суп на основі біску з креветками, мідіями, бейбі-каракатицею та тріскою _____ 240 €

Основні страви

- Піца з артишоками, в'яленими томатами та руколою _____ 230 €
- Піца з вершковою основою, моцарелою, горгондзолою, коктейльними креветками та солодким перцем _____ 230 €
- Піца з поркеттою, печерицями, чорними оливками, синьою цибулею та порей** _____ 180 €
- Паста «фреска» з сардинами, шпинатом, каперсами та кедровими горішками в томатному соусі _____ 130 €
- Зелені лінгвіні з песто, креветками та кедровими горішками _____ 220 €
- Паста з поркеттою, томатами та солодким перцем** _____ 140 €
- Стейк з тунця зі спаржею _____ 230 €
- Перепілка, запечена з трюфельним паштетом. Подається з молодою картоплею, броколі та томатами чері _____ 240 €
- Телячі ребра «барбекю» з припущеними томатами на гарнір _____ 180 €

Десерти

- Ніжний мільфей з полуницею _____ 90 €
- Парфе з полуницею, рікотою, хрустким крамблом і солоною карамеллю _____ 95 €
- Равіолі з полуницею*** _____ 110 €
- Чіз-пай з лимонним курдом _____ 90 €

* Легкий, соковитий – все літо в одному салаті. Рекомендуємо до нього келих холодного ігристого вина - *Motivo Rose, Borgo Molino* – 180 грн/150 мл.

** Поркетта – ситний свинний рулет, запечений з травами. Це страва з центральної частини Італії, яка стала популярною на весь світ. Поркетту готують до святкового столу, їдять з гарніром або додають до інших страв – пасту, піци та теплих салатів.

*** Родзинка літнього меню трамторії – солодкі равіолі з соковитою полуницею! Найкраще смакують з горнятком ароматної кави.