

LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

СНІДАНКИ

Тост з авокадо, яйцем пашот та лососем	290 г	292	Омлет зі шпинатом та трюфельною Тартуфатою	320 г	292
Картопляні деруни з лососем та яйцем пашот	255 г	322	Сирник із солоною карамеллю та соусом із ягід	300 г	195

ІТАЛІЙСЬКІ СПЕЦІАЛІТЕТИ

Плато сирів (пекоріно, горгонзола, таледжио, камамбер)	310 г	355	Лігурійські оливки	100 г	95
Плато м'ясних антипасті (Брезаола, Коппа ді Парма, Прошутто, Салямі Мілано, Венето, грісіні)	285 г	355	Мариновані артишоки	100 г	160
			В'ялені томати	100 г	75

БРУСКЕТИ НА ХРУСТКІЙ ЧІАБАТІ

З лососем та товченим авокадо на вугільному хлібі	230 г	258	З ростбїфом та соусом Вітелло Тонато	210 г	260
			З печеним перцем та страчателлою	230 г	168

ЗАКУСКИ

Домашній сир Буррата з печеним перцем та томатами	330 г	280	Тартар із лосося з авокадо та соусом шисо	215 г	325
Нижній ростбїф із телятини з соусом Вітелло Тонато	260 г	330	Тартар із тунця з артишоками та соусом понзу	260 г	325
			Тартар із телятини	300 г	318

САЛАТИ

Капрезе з домашньою моцарелою та соусом песто	260 г	230
Теплий салат з карамелізованою печінкою, авокадо та томатами	270 г	238
Салат з грильованою куркою, салатом ромен та вершковим соусом з базиліком	320 г	268
Салат з ростбїфом, овочами гриль та томатом	300 г	292
Салат з креветками, авокадо, томатами чері та гірчично-апельсиновим соусом	270 г	355

ВИПІЧКА

Фокачо з розмарином	130 г	68	Грісіні	50 г	55
Фокачо з пармезаном	130 г	75	Чіабата в асортименті	100 г	35

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Камамбер у мигдалі з карамельно-цитрусовою грушею	270 г	300	Креветки у часниково-вершковому соусі	260 г	405
Стейк із цвітної капусти зі смаженими вершками	300 г	240	Баклажан Ден-Місо запечений з томатами та сиром моцарела	280 г	245

СУПИ

Мінестроне	350 г	158	Курячий бульйон з міт-болами	300 г	166	Том Ям з морепродуктами	380 г	405
------------	-------	-----	------------------------------	-------	-----	-------------------------	-------	-----

РИЗОТО

Ризото з білими грибами та трюфелем	320 г	298
Ризото Чотири сири з трюфельною еспумою	330 г	325

ДОМАШНЯ ПАСТА

Спагеті Карбонара з в'яленим жовтком та трюфельною еспумою	280 г	228	Папарделе з білими грибами	320 г	285
Букатіні болоньезе з руколою	330 г	248	Лазанья Болоньезе з домашньою моцарелою та пармезаном	330 г	350
Фузілі з прошуто котто та шпинатом у вершковому соусі	330 г	255	Відкриті равіоли з лососем та сібасом у вершковому соусі	270 г	315
Тальятеле з креветками-гриль у соусі росо	300 г	285	Равіоли з кроликом та трюфельним соусом	230 г	318

ОСНОВНІ СТРАВИ

Котлетта з курячого філе з салатом з руколи	240/100 г	278
Томлене м'ясо кролика з овочами, білими грибами та картопляним пюре	315 г	350
Телячі щічки з картопляно-трюфельним пюре	315 г	320
Телячий язик на подушці з цукіні, кіноа та грибним соусом	350 г	380
Медальйони з телятини у винному соусі	300 г	450
Філе дорадо з зеленим гарніром	265 г	398

ПІЦЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Маргарита класична	390 г	165	Діабла	430 г	278
Альфредо з беконом та куркою	420 г	262	З куркою, шпинатом та міксом грибів	470 г	288
Пера Б'янка з грушею та сиром горгонзола	390 г	278	З креветками та руколою	430 г	315
П'ять сирів	420 г	275	Мортадела з фісташками, артишоком та в'яленими томатами	530 г	322

СТРАВИ НА ГРИЛІ

*вартість вказана за 100 г сирого продукту

Стейк Рібай (Україна)*	100 г	220	Дорадо*	100 г	128
Філе Міньйон (Україна)*	100 г	222	Сібас*	100 г	119
Стейк Рібай (Америка)*	100 г	442	Лосось гриль*	100 г	200
			Тигрові креветки*	100 г	260

ГАРНІРИ

Спаржа гриль	90 г	265	Овочі гриль	220 г	150
Броколі на грилі з оливковою олією	150 г	95	Картопляне пюре	150 г	89
			Картопля з розмарином	200 г	95

ДЕСЕРТИ

Крем-брюле з лохиною та карамельним пеканом	180 г	205
Баський чизкейк із солоною карамеллю та полуницею	150/50 г	202
Класичний тирамісу	190 г	180
Raw-кейк шоколадно-горіховий	200 г	205
Домашнє морозиво в асортименті / Сорбети	50 г	75

Даний інформаційний проспект містить матеріали про продукцію та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Ла Фонтана». Оригінал меню зберігається в куточку споживача і видається на першу вимогу. Ціни вказані в національній валюті – гривні.