



РЕСТОРАН-ПЕКАРНЯ

МЕНЮ



МОЦАРЕЛА-БАР

Сирний рай, де подають улюблені та найсвіжіші сири, зварені за італійською технологією у нашій власній сироварні

Страчатела*	59	Моцарела*	68
Буррата	164	Рікота*	48

ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ

Горгонзола Піканте*	62	Аль Бароло*	138
Парміджано Реджано*	68	Молітерно аль Тартуфо*	138
Пекоріно Тоскано*	98		

До будь-якого сиру Ви можете підібрати салат, м'ясний делікатес і заправку на вибір

*ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги

ANTIPASTI

Овочі, мариновані в пряній олії

Рожевий томат*	39	Кабачки*	39
Баклажан*	39	Перець солодкий*	48
В'ялені томати**	75	Оливки Nocellara**	82
Мариновані каперси**	86	Мариновані артишоки**	96
Велика тарілка антипасті на компанію (Страчатела, Рікота, Моцарела, Прошутто, салямі, овочі-гриль, соус Песто, в'ялені томати, грісіні та чіабата)	355	Асорті італійських сирів з медом (Рікота, Горгонзола Піканте, Аль Бароло, Пекоріно Тоскано, Молітерно аль Тартуфо)	299
Тарілка сирів власного приготування (Моцарела, Буррата, Страчатела, Рікота з абрикосовим джемом та медом)	268	Італійські Salumi (Брезаола, Прошутто, Салямі Мілано, Салямі Піканте, Салямі Качіаторе)	298

*Ціна вказана за 100 г та може змінюватися залежно від ваги

**Ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Тартар з креветок, авокадо та легкими нотками васабі	198	Карпачо із телятини з трюфельним соусом	198
Тартар з лососем, авокадо і каперсами	245	Паштет по-тосканськи з курячої печінки	98
Тартар із витриманої яловичини з печеним перцем та чіабатою	198	Тартар з тунцем, крем-сиром та грейпфрутом	255

БРУСКЕТА

з авокадо, Страчателюю та пікантним соусом	118	з креветками та томатами	139
з прошуто, томатами та Пармезаном	118	з маринованим лососем та Страчателюю	139

СИРОВ'ЯЛЕНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Брезаола*	98	Салями Піканте*	64
Прощуто Крудо*	79	Салями Мілано*	68

До будь-якого м'ясного делікатесу Ви можете підібрати салат, сир і заправку на вибір

*ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги

САЛАТИ

Цезар з курячим філе та беконом	164	Капрезе з Моцарелою та соусом Песто	168
З креветками, руколою та авокадо	198	З баклажаном та сиром Страчатела	184
З мідіями-гриль, авокадо, свіжими овочами та пікантним соусом	198	З Бурратою, печеним перцем та руколою	215
З лососем, шпинатом та картоплею	215	З обсмаженою куркою, маринованим цукіні та кунжутно-горіховим соусом	138
З артишоками, руколою та овочами	168	З ростбіфом, моцарелою та медово-гірчичною заправкою	195

СУПИ

Курячий бульйон з тортеліні із кролика	75	Ніжний сирний суп з курячим філе та овочами	125
Вершковий суп з лососем та креветкою	169	Грибний крем-суп	136

ГАРНІРИ

Картопляне пюре з Пармезаном	50	Полента з Пармезаном	50
Шпинат	50	Овочі на грилі по-прованськи	110

М'ЯСО

Свинина з броколі та соусом Блек-Пепер	167	Котоллета по-міланськи з курячого філе та грибним соусом	156
Стейк Рибай (Україна)*	139	Куряча печінка з баклажаном у гостро-солодкому соусі	115
Медальйони з телятини з овочами-гриль та соусом Деміглас	295	Качина грудка з яблуком і медом	294
Телятина маринована в італійських травах*	165	Телячі щічки з полентою та соусом Блек Пеппер	174

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Лосось на грилі зі шпинатом та томатами Чері	275	Сібас* в печі або на грилі за вашим вибором	155
Стейк із тунця*	235	Дорадо в морській солі*	150
Камбала із печі з травами та Часником	235	Філе дорадо з цукіні та цитрусовим соусом	148
Креветки з дров'яної печі з ароматом Часнику та розмарину	215	Тигрові креветки**	256

*ціна вказана за 100 г продукту, підготовленого до приготування

**ціна вказана за 100 г підготовлених до обсмаження креветок з головою

СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

Фруті ді маре (Дорадо, кальмар, сібас, лосось, приготовані у спеціях за авторським рецептом. Подаємо з овочами-гриль)	1360	Велике м'ясне плато (Свинина, курятина, філе качки та телятина маринована у травах. Подаємо з овочами-гриль та ягідним, томатним, кисло-солодким соусами)	1100
---	------	---	------

СОУСИ

Ягідний	35	Араб'ята	35	Блю Чіз	35	Чеддер	35
---------	----	----------	----	---------	----	--------	----



PIZZO			
Різото з білими грибами	169	Різото "Чотири сири"	155

ПАСТА			
Спагеті Карбонара	148	Равіолі зі шпинатом та рікотою	126
Спагеті з морепродуктами у вершковому соусі	198	Равіолі з кроликом	158
Паста з курячим філе та соусом Чеддер	169	Тальятелле з білими грибами та Горгонзолою	189
Паста Орзо з телячими щічками	142	Феттуччіне Болоньезе	148
		Лазанья з кроликом	196

В Sprezzo уся паста готується вручну кухарями
в найкращих традиціях класичної італійської кухні

ФОКАЧА

з запеченою Моцарелою і розмарином	98	з Пармезаном та соусом Песто	76
з розмарином	48	з соусом Песто	48

ПІЦА

Маргарита Класична італійська піца	129	Салямі Піканте (Салямі Піканте, Моцарела, соус із томатів Пілаті)	188
Пера Б'янка (Моцарела, Горгонзола, груша, мед, вершковий соус)	182	Сан-Даніеле (Прошутто Сан-Даніеле, Моцарела, рукола, Пармезан, соус із томатів Пілаті)	188
Чотири сири (Моцарела, Пармезан, Ементаль, Горгонзола, вершковий соус)	198	Карбонара (Моцарела, Пармезан, бекон, Прошутто Котто, вершковий соус, червона цибуля)	198
Чотири м'яса (Салямі Мілано, салямі Піканте, Брезаола, Прошутто Сан-Даніеле, Моцарела, соус із томатів Пілаті, рукола, базилік)	220	Морська (Вершковий соус, лосось, каперси, шпинат, Пармезан, червона цибуля)	295
Піца з курячим філе та сиром Чеддер (вершковий соус, куряче філе, сир Чеддер, томати, Моцарела)	189		

ДОДАЙТЕ КРЕМ-СИР У БОРТИК ЗА 36 ГРН ДО УЛЮБЛЕНОЇ ПІЦИ. ЗАМОВЛЯЙТЕ ТА СМАКУЙТЕ

РЕКОМЕНДУЄМО СКУШТУВАТИ:

Піцета з Бурратою й томатами	185
---------------------------------	-----

ДЕСЕРТИ

Карамелізований ананас із манго та морозивом	134	Фірмовий пиріг з Маскарпоне, персиком та манго	130
Яблучний тарт з ванільним морозивом	98	Домашнє морозиво (ванільне, шоколадне)	48
Класичний чізкейк з пюре маракую	125	Морозиво з Рікоти з ягідним міксом	48
Тірамісу авторська подача видатної класики	138	Сорбет (лимон, полуниця)	48
Пана Кота з ягідним соусом	96	Сорбет (манго)	58
Шоколадний фондан з морозивом	98		

Шановний гостю, якщо у Вас алергія на якийсь продукт — повідомте про це нашому офіціанту

Даний інформаційний проспект містить матеріали про продукцію та її виробників, яка реалізується на території закладів громадського харчування мережі «СПЕЦЦО».
Оригінал меню знаходиться в куточку споживача та надається на першу вимогу гостя. Ціни вказані в національній валюті – гривні

ДОМАШНІЙ ХЛІБ

Грісіні		18
	100 г	Буханка
Гречаний		
Свіжий запашний хліб з неповторним гречаним присмаком. Завдяки гречаному борошну, цей хліб і смачний, і корисний	20	39
Бородинський		
Та сама "цеглинка", родом із дитинства: легка кислинка, щільна текстура і нотки коріандру	20	45
Солодовий з журавлиною		
М'яка терпкість журавлини і насичений хлібний аромат дозрілих на сонці зерен пшениці	20	62
Чіабата класична / З цибулею		
Пориста м'якість в хрусткій скоринці – класика італійської кухні. Чудово поєднується з сиром та вином, а також доповнює смак салатів і перших страв	18	48
Чіабата чорна з маслинами	18	58
Фугас		
Неймовірно ніжний хліб з Пармезаном за авторським рецептом від бренд-шефа! Вершина смаку відчувається в кожній крихті. Гарячим смакує найліпше	22	79
Фокача з в'яленими томатами	20	58

