

**SPEZZO**

**РЕСТОРАН-ПЕКАРНЯ**

**МЕНЮ**

---

## ПІСНЕ МЕНЮ

Брускета з авокадо та печеним томатом	88	Томатний суп з грінками	75
Брускета з білими грибами	88	Легкий овочевий суп	75
Салат з білими грибами, цукіні та томатами	185	Паста Араб'ята з цукіні	92
Салат з карамелізованим баклажаном, томатами та авокадо	148	Запечена картопля з білими грибами	199
Тартар із авокадо з томатами	136	Яблучний мільфей з ванільним соусом	110

## 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
<hr/>			
В'ялені томати**	75	Оливки Nocellara**	82
Мариновані каперси**	86	Мариновані артишоки**	96
<hr/>			
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	182	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	Авторська тальята з телятини з кунжутним соусом та Пармезаном	165
Тартар з тунцем, крем-сиром та грейпфрутом	255		

## БРУСКЕТА

з авокадо, Страчателю та пікантним соусом	118	з ростбїфом, руколою та маринованими корнішонами	118
з Прощуто та Страчателю	118	з маринованим лососем та Страчателю	139

## СИРОВ'ЯЛЕНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Брезаола*	98	Сялямї Піканте*	64
Прощуто Крудо*	79	Сялямї 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 артишоками, руколою та овочами	168	З курячою печінкою, запеченим гарбузом та в'яленими томатами	135
З тунцем, авокадо, апельсином та яблуком	238	З ростбіфом, моцарелою та медово-гірчиною заправкою	195

## (СУПИ)

Курячий бульйон з торгеліні із кролика	75	Ніжний сирний суп з курячим філе та овочами	125
Томатний суп з морепродуктами	169	Грибний крем-суп	136

## (ГАРНІРИ)

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

## М'ЯСО

Свинина по-тосканськи з апельсинами, міксом салату та пікантним соусом	265	Куряче філе з броколі та грибами у вершковому соусі	185
Стейк Рибай (Америка)*	340	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
Креветки**	256	Палтус з ніжним пюре з цвітної капусти	345
Креветки з дров'яної печі з ароматом Часнику та розмарину	215		

\*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



## (РІЗОТО)

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

## (ПАСТА)

Спагеті Карбонара	148	Равіолі зі шпинатом та рікотою	126
Паста з курячим філе та соусом Чеддер	169	Равіолі з кроликом	158
Спагеті Неро з лососем, броколі та томатами	196	Паста Орзо з телячими щічками	142
Тальятелле з білими грибами та Горгонзолою	189	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		

## ПІЦА

Маргарита Класична італійська піца	122	Салямі Піканте (Салямі Піканте, Моцарела, соус із томатів Пілаті)	188
Пера Б'янка (Моцарела, Горгонзола, груша, мед, вершковий соус)	178	Сан-Даніеле (Прошутто Сан-Даніеле, Моцарела, рукола, Пармезан, соус із томатів Пілаті)	188
Чотири сири (Моцарела, Пармезан, Ементаль, Горгонзола, вершковий соус)	196	Кальцоне Мілано (Моцарела, Пармезан, Рікота, салямі Мілано, томати Чері, томатний соус, базилік)	185
Чотири м'яса (Салямі Мілано, салямі Піканте, Брезаола, Прошутто Сан-Даніеле, Моцарела, соус із томатів Пілаті, рукола, базилік)	218	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)	184		

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

## РЕКОМЕНДУЄМО СКУШТУВАТИ:

Буррата запечена у фокачі з томатною сальсою	196	Піцета з Бурратою й томатами	185
---	-----	---------------------------------	-----



## ДЕСЕРТИ

Домашнє морозиво (ванільне, шоколадне)	48	Фірмовий пиріг з маскарпоне, персиком та манго	130
Морозиво з Рікоти з ягідним міксом	48	Пана Кота з ягідним міксом	96
Класичний чізкейк з пюре маракуя	125	Шоколадний фондан з морозивом	98
Тірамісу авторська подача видатної класики	138	Крем-брюле з ягодами	135
Сорбет (манго)	58	Сорбет (лимон, полуниця)	48

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 кюточку споживача та надається на першу вимогу гостя. Ціни вказані в національній валюті – гривні



## ДОМАШНІЙ ХЛІБ

Грісіні		18
<hr/>		
	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'якоть 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



