

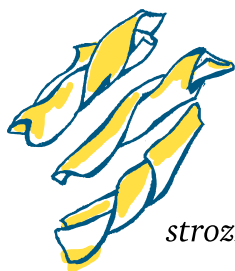
# TAVERNETTA

dal 2011

## PASTA FRESCA della TAVERNETTA

Pasta

170 грн. за 500 грамм



strozzapreti



linguine



cappelli



ravioli



spaghetti

Pasta Ripiena

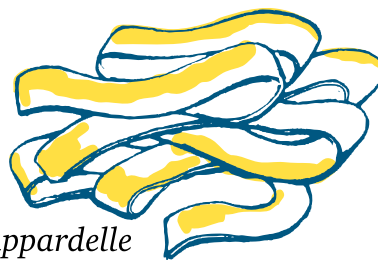
260 грн. за 500 грамм



casoncelli



agnolotti



pappardelle



fagottini

Любую пасту Вы можете взять с собой и приготовить ее по нашему рецепту.

# КОЛЛЕКЦИЯ ТАВЕРНЕТТЫ



## Антипасты мисти

Буйволиная моцарелла или аффумиката, прошутто, салями, инволтини, помидоры черри, цуккини, баклажаны, сладкий перец, вяленые маслины, чеснок конфи, вяленые томаты, анчоусы, оливки, капоната, пармезан, гриссини  
**650 г / 520 €** (Цена за 120 г сыра)

## Доска брускетт

Брускетта с капонатой, брускетта с сарделькой, брускетта Vitello Tonnato, брускетта с тартаром, брускетта с паштетом, брускетта с козьим сыром, оливки, маслины, пармезан  
**400 г / 390 €**

## Итальянский микс

Артишок, вяленые маслины и томаты, оливки в травах  
**за 100 г / 115 €**

## Итальянские салюми

**200 г / 280 €**

## Сыры ресторана

**200 г / 290 €**

# РИЗОТТО

## Ризотто с белыми грибами

**320 г / 220 €**

## Ризотто с тартаром из говядины

**300 г / 205 €**

## Ризотто «Frutti di Mare»

**340 г / 270 €**

# СУПЫ



## Куриный бульон с тортеллини

**400 г / 95 €**

## Тосканский суп с морепродуктами

**350 г / 195 €**

## Крем-суп «Pomodoro»

с моцареллой буффало

**250 г / 140 €** **NEW**

# АНТИПАСТЫ и САЛАТЫ

Закуска на манер капрезе с местной моцареллой

**120 г / 95 €**

Брускетта с капонатой

**200 г / 95 €** ★

Брускетта «Vitello Tonnato»

**200 г / 135 €** ★

Брускетта с сарделькой (рыба такая)

**200 г / 115 €** ★

Салат с розовыми томатами и пекорино

**350 г / 142 €**

Микс салатов с томатами черри и прошутто

**200 г / 142 €**

Панцанелла (салат с овощами гриль, анчоусами и черствым хлебом)

**320 г / 132 €**

Зеленый салат с тигровыми креветками

**200 г / 260 €**

Тартар из говядины

**140 г / 190 €**

Тартар из тунца или рыбы-меч с овощной сальсой

**140 г / 270 €**

Паштет из печени кролика с перечным конфитюром

**180 г / 136 €**

Карпаччо из осьминога с теплым салатом из картофеля

**260 г / 280 €**

Карпаччо из телятины

**140 г / 160 €** **NEW**

★ Любую брускетту мы можем подать на чабатте или на зерновом хлебе

# ПЬЯДИНА

Пьядина со шпинатом и сыром из молока одесских коз

**200 г / 95 €**

Пьядина с моцареллой

**200 г / 95 €**

Пьядина с панчеттой и прошутто

**200 г / 98 €**

# СВЕЖАЯ ПАСТА

Спагетти с сезонными овощами  
300 г / 125 €

Каппелли с куриным мясом  
320 г / 135 €

Касончелли с говядиной  
300 г / 142 €

Паппарделле с ягненком  
350 г / 146 €

Равиоли с уткой  
и трюфельной пастой  
280 г / 175 €

Равиоли карбонара  
300 г / 152 €

Строццапрети с кроликом  
350 г / 155 €

Лазанья с болонским рагу  
300 г / 165 €

# РЫБА

Спросите у официанта какой сегодня улов  
и уточните как приготовить Вашу рыбу:  
мангал / сковорода / в соли /  
в насыщенном бульоне

Кастрюля черноморских мидий в вине  
2 дюжины / 230 €

Осьминог по-сицилийски или на мангале  
150/200 г / 478 €

Тигровые креветки на мангале  
за 100 г / 290 €

Сицилийский кальмар на мангале  
за 100 г / 110 €

Стейк из тунца или рыбы-меч  
с грилованными овощами  
130/150 г / 380 €

Морепродукты по-лигурийски:  
кальмары, осьминог, мидии, рапаны,  
креветки и черноморская рыба  
500 г / 510 €

ДЛЯ ДРУЗЕЙ: рыбное ассорти  
на гриле с гарниром  
кальмары, форель, макрель,  
рыба- меч, лосось  
700 г / 1200 € **New**

# АВТОРСКАЯ

Мужская порция пасты (XL) от авторов.  
Подается запеченной, Al Forno

Равиоли со шпинатом и рикоттой  
Блюдо от Саввы Либкина  
S 250 г/180 € XL 370 г/230 €

Фаготтини с кроликом  
и вялеными томатами  
Блюдо от бренд-шефа Андрея Величко  
S 250 г/170 € XL 370 г/220 €

Аньолотти с крем-таледжио  
Блюдо от шефа Роберто Армароли  
S 250 г/175 € XL 370 г/225 €

Равиолони с сыром качотта  
и белыми грибами  
Блюдо от Арама Мнацаканова  
S 250 г/190 € XL 370 г/245 €

Фаготтини с раковыми шейками  
и соусом биск  
блюдо от Риккардо Луке  
S 250 г/280 € XL 370 г/330 €

S - для хрупкой девушки

XL - для элегантного мужчины

## ПАСТА с РЫБОЙ



Лингвини карбонара  
с морепродуктами  
350 г / 260 €

Спагетти с креветками,  
соусом биск и зеленым песто  
300 г / 250 €

Равиоли с дорадо  
и кремом из мидий  
300 г / 336 €

Цены указаны за вес сырой рыбы или морепродукта

# МЯСО

Дьявольская курочка  
с картофелем и розмарином  
170/100 г / 158 €

Свиная корейка на мангале  
220/80 г / 178 €

Голяшка ягненка с полентой  
и соусом песто  
280/180 г / 290 €

Филе годовалого бычка  
с картофелем и розмарином  
180/160 г / 320 €

Каре теленка  
с печеным луком и полентой  
200/200 г / 330 €

## ДЛЯ ДРУЗЕЙ:

мясное ассорти на гриле  
*свиные колбаски, пеппер - стейк из говядины,  
стейк из свинины, шашлык из баранины,  
куриная грудка с прошутто крудо и таледжио*  
900 г / 1080 € **new**

# ДЕСЕРТЫ

Сицилийские канноли  
80 г / 65 €

Лимонный пирог  
160 г / 90 €

Чизкейк филадельфия  
140 г / 110 € **new**

Крем-брюле  
150 г / 94 € **new**

Панна котта  
с сезонными ягодами  
220 г / 116 €

Тирамису  
150 г / 110 €

Груша в вине с сыром  
*Мягкая горгонзола / сыр из молока одесских коз*  
180 г / 95 €

Витаминное пюре (*манго, чили, апельсин*)  
280 г / 98 € **new**

Мороженое  
120/30 г / 68 €

Семифредо (*миндаль, клубника*)  
150 г / 75 € **new**

# ПОСЛЕ МЯСА

Сгруппино  
150 мл / 75 €

Сорбет (*лимон, манго*)  
120 г / 68 €

Граппа Nonino Tradizione  
40 мл / 75 €

Лимончелло della Casa  
40 мл / 40 € **new**



# НАПИТКИ

## КОФЕ и ЧАЙ

Фирменный чай Tavernetta  
*Имбирь, облепиха, фруктово-ягодный,  
ромашка с розмарином*  
600 мл / 75 €

Эспрессо / Американо  
30 мл / 120 мл / 30 €

Макиато  
35 мл / 32 €

Фраппучино  
250 мл / 40 €

Гляссе  
230 мл / 56 €

Чай на выбор  
300 мл / 35 €

## СОКИ и ВОДА

Свежевыжатые соки  
300 мл / 65 €

Пакетированные соки  
300 мл / 30 €

Трускавецкая сл. газ., без газа  
500 мл / 40 €

San Benedetto газ., без газа  
250 мл / 65 €

## ДОМАШНИЕ

Limonata, Orangina, Malinatta  
1 л / 75 €

- Если Вы придерживаетесь диеты или ограничиваете употребление некоторых продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту до принятия заказа.
- Мы открыты с 9:00 до 24:00.
- Специи, оливковое масло, пармезан и бальзамик входят в стоимость блюд.
- При оплате счета принимается украинская гривна и основные кредитные карты.
- Цены на сувениры указаны на ценниках.
- При обслуживании банкета более 8-ми человек, 10% автоматически будут прибавлены к Вашему счету
- По всем вопросам обращайтесь к управляющему ресторана Елене по тел.: (097) 000-07-08