



LA FONTANA

— TRATTORIA ITALIANA —

MENU



УСТРИЦІ

Святий Патрік № 2	1 шт	99
Біла Перлина № 2	1 шт	109
Жилардо № 2	1 шт	149

ДО ВИНА

Італійські спеціалітети: <i>прошутто Кона ді Парма, сал'ямі Венето, сал'ямі Мілано, сал'ямі Кулателло, грісіні</i>	150/30/30	275
---	-----------	------------

Дегустаційний сет сирів власного виробництва: <i>Страчателла, Моцарела, Качіоковалла, Бурата, подається з яблуною мастардою</i>	150/170/30/30	235
---	---------------	------------

Прошутто Сан Даніеле	50	85
----------------------	----	-----------

Лігурійські оливки	100	85
--------------------	-----	-----------

Мариновані артишоки	100	149
---------------------	-----	------------

В'ялені томати	50	75
----------------	----	-----------

ЗАКУСКИ

Закуска із запеченим баклажаном та помідорами чері	250	189
---	-----	------------

Паштет з карамелізованою цибулею, маринованим огірком і хрусткою чабатюю	100/30/60	155
--	-----------	------------

Домашня Бурата з руколою, печеним перцем, томатами та оливковою олією	280	189
---	-----	------------

Карпачо з гребінця з імбирно-трюфельним соусом	100	225
---	-----	------------

Карпачо із лосося з руколою, сиром Пармезан та гранатовим соусом	130	235
--	-----	------------

Карпачо із телятини, сиром Пармезан та трюфельним ароматом	160	255
--	-----	------------

Тартар із лосося з авокадо, каперсами та соусом Песто	180	285
--	-----	------------

Тартар із тунця з товченим авокадо та трюфельною олією	200	299
---	-----	------------

Тартар із яловичини з крем-сиром та діжонською гірчицею	190/40	279
---	--------	------------

БРУСКЕТИ

(на хрусткій чабаті)

з томатами та базиліком	185	110
-------------------------	-----	------------

з печеним перцем та крем-сиром	200	120
--------------------------------	-----	------------

з шинкою Кото, крем-сиром та в'яленими томатами чері	150	150
---	-----	------------

з лососем і товченим авокадо	145	209
------------------------------	-----	------------

САЛАТИ

Салат з маринованим ростбіфом та печеним перцем	260	239
--	-----	------------

Зелений салат з бринзою томатами та артишоками	220	199
---	-----	------------

Салат з бебі-шпинатом та гарбузом	230	229
--------------------------------------	-----	------------

Капрезе з домашньою Моцарелою та соусом Песто	260	198
--	-----	------------

Салат з руколою, креветками та сезонними томатами	230	310
--	-----	------------

Салат з обсмаженим тунцем, картоплею та в'яленими маслинами	340	310
---	-----	------------

Мікс-салат з обсмаженим кур'ячим філе, томатами та сиром Грана Подано	270	215
---	-----	------------

Теплий салат з карамелізованою печінкою, авокадо та томатами	200	225
--	-----	------------

Салат з шинкою Котто та домашніми в'яленими томатами	245	240
--	-----	------------

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Тигрові креветки з соусом Карбонара	230	245
--	-----	------------

Котолета по-міланськи з салатом із руколи, томатами та оливками	240/100/30	245
---	------------	------------

Камамбер з печі з яблучно-грушевою мостардою та хрусткою чабатюю	200	255
--	-----	------------

Гребінці з пюре із цвітної капусти та грибним соусом	250	335
---	-----	------------

Соте з морепродуктів у соусі Біск	260	625
--------------------------------------	-----	------------

Стейк з цвітної капусти з вершковим соусом та червоною ікрою	300	198
--	-----	------------

СУПИ

Мінестроне по-Лігурійськи	300	115
---------------------------	-----	------------

Бульйон з куркою, домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	156
---	-----	------------

Гарбузовий крем-суп	300	108
---------------------	-----	------------

Крем-суп із топінамбура та трюфельним маслом	300	198
---	-----	------------

Лігурійський томатний суп з морепродуктами	350	375
---	-----	------------

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.

ДОМАШНЯ ПАСТА

Спагеті Карбонара	330	199
Фетучіні Болоньезе	350	199
Фетучіні з восьминогом, мідіями, кальмарами, креветками і соусом з томатів	490	415
Тальятеле з креветками-гриль та вершково-трюфельним соусом	300	255
Спагеті Неаполітана з хрустким баклажаном	350	175
Фетучіні з качкою та трюфельним соусом	340	265
Житні папарделе з білими грибами, курчам	320	255

РИЗОТО

Ризото з морепродуктами та біском із лобстера	300	295
Ризото з білими грибами та трюфельним соусом	320	265
Ризото Чотири сира	300	287

ГАРНІРИ

Картопля з розмарином	200	95
Картопляне пюре	220	89
Овочі-гриль	150	109
Аспарагус-гриль	100	195
Запечений батат з трюфельним соусом	250/50	195
Брокколи з оливковою олією	150	85
Шпинат з вершками і кедровим горіхом	150	109

ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Маргарита з соусом Песто або класична на ваш вибір	390	159
Прощуто кото с оливками та грибами	540	225
Дель Маре з морепродуктами	600	385
П'ять сирів	420	235
Альфредо з беконом і куркою	420	239
З куркою, шпинатом і міксом грибів	470	229
Діабла	430	225
З креветками і руколою	430	275
Кальцоне з лососем, шпинатом, сиром Моцарела та запеченою картоплею	530	325
Барбекю з яловичиною, картопляними чіпсами та овочевою сальсою	550	275
Пера Б'янка з грушею і сиром Горгонзола	390	239
Піца Капрезе	490	215

ЛАЗАНЬЯ І РАВІОЛІ

Лазанья Болоньезе з домашньою Моцарелою та сиром Пармезан	300/30	245
Домашня лазанья з кроликом	300	299
Равіолі з кроликом та трюфельним соусом	200	280
Равіолі з лососем і шпинатом у вершковому соусі	245	225

ОСНОВНІ СТРАВИ

Філе дорадо з картопляно-селеровим пюре	300	325
Лосось зі шпинатом та червоною ікряю	300	419
Судак зі шпинатом і пюре із цвітної капусти	300	397
Філе яловичини з карамелізованими овочами	270	425
М'ясо кролика з білими грибами та припущеними овочами	320	319
Куряча грудка з соте із цвітної капусти та аспарагусом	280	266
Курча з обсмаженим салатом ромен	280/50/50	355
Восьминіг з картопляним пюре та розмарином	300	595
Телячі щічки з картопляно-трюфельним пюре	290	289

СТРАВИ НА ГРИЛІ

**(ціна за 100г сирого продукту)*

Стейк Рібай (Америка)*	100	425
Стейк Рібай (Україна)*	100	195
Філе Мінйон (Україна)*	100	215
Восьминіг-гриль*	100	380
Тунець-гриль*	100	230
Кальмар-гриль*	100	188
Лосось-гриль*	100	187
Дорадо на грилі / на пару / в солі*	100	109
Сібас на грилі / на пару / в солі*	100	109
Тигрові креветки*	100	245

ДЕСЕРТИ

Класичний тірамісу	190	165
Шоколадний фондан з вишневим конфітюром та ванільним морозивом	210	169
Крем-брюле з полуницею	180	189
Чізкейк з ягідним соусом	130/50/50/20	176
Наполеон з ванільним соусом	240	175
Медовик	190	178
Десерт Павлова з лимонним курдом	140	155
Лимона тарта з меренгою	175/50	175
Яблунова тарта з ванільним морозивом	170/50	170
Морозиво в асортименті	50	75
Сорбети в асортименті	50	75

OYSTERS

St. Patrick №2	1 pc	99
White pearl №2	1 pc	109
Gillardeau №2	1 pc	149

WITH WINE

Italian specialties: <i>Coppa di Parma, Salami Veneto, Salami Milano, Culatello, grissini</i>	150/30/30	275
--	-----------	------------

Tasting set cheeses from our own cheese factory: <i>Strachatella, Mozzarella, Caciocovalla, Burrata, served with apple mostarda</i>	150/170/30/30	235
--	---------------	------------

Prosciutto San Daniele	50	85
Ligurian olives	100	85
Marinated artichokes	100	149
Sun-dried tomatoes	50	75

APPETIZERS

Appetizer with baked eggplant and cherry tomatoes	250	189
--	-----	------------

Pate with caramelized onions, pickles and crispy ciabatta	100/30/60	155
--	-----------	------------

Homemade Burrata with arugula, roasted peppers, tomatoes and olive oil	280	189
--	-----	------------

Scallop carpaccio with ginger and truffle sauce	100	225
--	-----	------------

Salmon carpaccio with arugula, parmesan and pomegranate sauce	130	235
---	-----	------------

Veal carpaccio with Parmesan and truffle flavor	160	255
--	-----	------------

Salmon tartare with avocado and capers and Pesto sauce	180	285
---	-----	------------

Tuna tartare with smashed avocado and truffle oil	200	299
--	-----	------------

Beef tartare with cream cheese and Dijon mustard	190/40	279
---	--------	------------

BRUSCHETTAS

(on crispy ciabatta)

Tomatoes and basil	185	110
--------------------	-----	------------

Roasted peppers and cream cheese	200	120
-------------------------------------	-----	------------

Cotto ham, cream cheese and sun-dried cherry tomatoes	150	150
--	-----	------------

Salmon and smashed avocado	145	209
----------------------------	-----	------------

SALADS

Marinated roast beef and roasted peppers salad	260	239
---	-----	------------

Green salad with cheese, tomatoes and artichokes	220	199
---	-----	------------

Baby spinach and pumpkin salad	230	229
--------------------------------	-----	------------

Caprese with homemade mozzarella and pesto sauce	260	198
---	-----	------------

Arugula, shrimps and seasonal tomatoes salad	230	310
---	-----	------------

Fried tuna salad with potatoes and sun-dried olives	340	310
--	-----	------------

Mixed salad with fried chicken fillet, tomatoes and Grana Servo cheese	270	215
--	-----	------------

Warm salad with caramelized liver, avocado and tomatoes	200	225
--	-----	------------

Cotto ham salad with homemade sun-dried tomatoes	245	240
---	-----	------------

HOT APPETIZERS

Tiger prawns with carbonara sauce	230	245
--------------------------------------	-----	------------

Veal Milanese with arugula salad, tomatoes and olives	240/100/30	245
--	------------	------------

Oven-baked Camembert, apple and pear mustard with crispy ciabatta	200	255
---	-----	------------

Scallops with cauliflower puree and mushroom sauce	250	335
---	-----	------------

Seafood saute with bisque sauce	260	625
------------------------------------	-----	------------

Cauliflower steak with cream sauce and red caviar	300	198
--	-----	------------

SOUPS

Ligurian minestrone	300	115
---------------------	-----	------------

Chicken broth with homemade noodles and quail egg	300	156
---	-----	------------

Pumpkin cream soup	300	108
--------------------	-----	------------

Jerusalem artichoke cream soup and truffle oil	300	198
---	-----	------------

Mediterranean seafood tomato soup	350	375
--------------------------------------	-----	------------

This menu contains information about products (and their manufacturers) sold in the territory of La Fontana restaurant. The original menu is available in the Customer Service corner, being provided to consumers on demand. Prices are stated in the national currency of Ukraine – the hryvnia.

HOMEMADE PASTA

Spaghetti Carbonara	330	199
Fettuccine Bolognese	350	199
Fettuccine with octopus, mussels, squid, shrimp and tomato sauce	490	415
Tagliatelle with grilled shrimp and creamy truffle sauce	300	255
Spaghetti Napolitana with crispy eggplant	350	175
Duck fettuccine with truffle sauce	340	265
Rye papardelle with porcini mushrooms, chicken	320	255

RISOTTO

Seafood risotto with lobster bisque	300	295
White mushrooms risotto with truffle sauce	320	265
Risotto Four cheeses	300	287

SIDE DISHES

Potatoes with rosemary	200	95
Mashed potatoes	150	89
Grilled vegetables	220	109
Grilled asparagus	100	195
Baked sweet potatoes with truffle sauce	250/50	195
Broccoli with olive oil	150	85
Spinach with cream and pine nuts	150	109

WOOD-FIRED PIZZA

Margarita with pesto sauce or classic of your choice	390	159
Prosciutto Cotto with olives and mushrooms	540	225
Del Mare with seafood	600	385
Five cheeses	420	235
Alfredo with bacon and chicken	420	239
Chicken, spinach and mushroom mix pizza	470	229
Diavola	430	225
Shrimp and arugula pizza	430	275
Calzone with salmon, spinach, mozzarella and baked potatoes	530	325
BBQ with beef, potato chips and vegetable salsa	550	275
Pera Bianca with pear and Gorgonzola cheese	390	239
Pizza Caprese	490	215

LASAGNA AND RAVIOLI

Homemade lasagna Bolognese with homemade Mozzarella and Parmesan	300/30	225
Homemade lasagna with rabbit	300	285
Rabbit ravioli with truffle sauce	200	280
Salmon and spinach ravioli in creamy sauce	245	225

MAIN DISHES

Dorado fillet with mashed celery and potatoes	300	315
Salmon with spinach and red caviar	300	419
Pike perch with spinach and cauliflower puree	300	397
Beef fillet with caramelized vegetables	270	426
Rabbit meat with porcini mushrooms and stewed vegetables	320	316
Chicken breast with cauliflower and asparagus saute	280/50/50	266
Chicken with fried romaine lettuce	250	345
Octopus with mashed potatoes and rosemary	300	585
Veal cheeks with truffles mashed potatoes	290	286

GRILLED DISHES

**(the price is per 100g of ready serving)*

Ribeye Steak (USA)*	100	425
Ribeye Steak (Ukraine)*	100	195
Fillet Mignon (Ukraine)*	100	215
Grilled octopus*	100	380
Grilled tuna*	100	230
Grilled squid*	100	188
Grilled salmon*	100	187
Dorado <i>grilled / steamed / in salt*</i>	100	109
Sea bass <i>grilled / steamed / in salt*</i>	100	109
Tiger prawns*	100	245

DESSERTS

Classic tiramisu	190	158
Chocolate fondant with cherry jam and vanilla ice cream	210	169
Creme brulee with seasonal berries	180	185
Cheesecake with berry sauce	130/50/50/20	176
Napoleon with vanilla sauce	240	175
Honey cake	190	178
Pavlov's dessert with lemon curd	140	176
Lemon tart with meringue	175/50	180
Apple tart with vanilla ice-cream	170/50	170
Ice cream in assortment	50	75
Sorbets in assortment	50	75

