

# LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

## MENU



# LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

## ІТАЛІЙСЬКІ СПЕЦІАЛІТЕТИ

Плато сирів (пекоріно, горгонзола, таледжио, камамбер)	310 г	<b>510</b>
Плато м'ясних антипасті (Брезаола, Коппа ді Парма, Прошутто, Салямі Мілано, Венето, грісіні)	285 г	<b>590</b>
Лігурійські оливки	100 г	<b>130</b>
Мариновані артишоки	100 г	<b>240</b>
В'ялені томати	50 г	<b>90</b>

## БРУСКЕТИ НА ХРУСТКІЙ ЧІАБАТІ

З лососем та товченим авокадо	180 г	<b>360</b>
З ростбїфом та соусом Вітелло Тонато	180 г	<b>360</b>
З печеним перцем та страчателлою	180 г	<b>257</b>

## ЗАКУСКИ

Домашня буррата з руколою, маринованим перцем та томатами	300 г	<b>370</b>
Нижній ростбїф із телятини з соусом Вітелло Тонато	220 г	<b>490</b>
Запечений перець Капі з мусом з фети <b>NEW</b>	180 г	<b>285</b>
Тартар з телятини з трюфельним крем-сиром <b>NEW</b>	150/40 г	<b>390</b>
Тартар з лосося з кремом з фети <b>NEW</b>	140/40 г	<b>425</b>
Карпачо з телятини <b>NEW</b>	170 г	<b>425</b>
Карпачо з лосося <b>NEW</b>	170 г	<b>452</b>

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Креветки у часниково-вершковому соусі	200/50 г	<b>568</b>
Запечений баклажан Ден-Місо з сиром страчателла, руколою та томатами	250 г	<b>295</b>
Соте із морепродуктів у вершковому соусі	280/40 г	<b>588</b>
Хрусткий камамбер на хрусткій піцеті <b>NEW</b>	150/40 г	<b>345</b>
Піцетта з прошутто котто, страчателлою <b>NEW</b> та соусом песто	350 г	<b>310</b>

# LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

## САЛАТИ

Салат з креветками та авокадо	250 г	<b>495</b>
Салат з куркою, салатом ромен та сирним соусом	320 г	<b>365</b>
Теплий салат з карамелізованою печінкою, авокадо та томатами	290 г	<b>345</b>
Салат з лососем, авокадо та броколі	240 г	<b>505</b>
Салат з прошуто, карамелізованою грушею та сиром горгонзола	260 г	<b>389</b>
Салат Верде з обсмаженим сиром халумі <b>NEW</b>	250 г	<b>375</b>
Літній салат з соковитою хрусткою <b>NEW</b> динею та прошуто	210 г	<b>345</b>
Салат з трьох видів томатів <b>NEW</b> та сиром страчатела	260 г	<b>225</b>
Салат з кавуном та кремом з сиру фета <b>NEW</b>	270 г	<b>295</b>
Салат Капрезе <b>NEW</b>	280 г	<b>320</b>

## ВИПІЧКА

Фокача з розмарином	270 г	<b>115</b>
Фокача з пармезаном	280 г	<b>145</b>
Фокача з соусом песто	290 г	<b>160</b>
Грісіні	50 г	<b>60</b>
Чіабата в асортименті	100 г	<b>38</b>

## СУПИ

Мінестроне з соусом песто	300 г	<b>165</b>
Курячий бульйон	300 г	<b>176</b>
Томатний суп з морепродуктами	300 г	<b>395</b>
Окрошка на кефірі з лимонною гірчицею та гребінцями гриль	360 г	<b>495</b>
Окрошка на кефірі з лимонною гірчицею та куркою	370 г	<b>290</b>

# LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

## ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РАВІОЛІ

Спагеті Карбонара	280 г	<b>345</b>
Тальятеле з креветками-гриль у соусі росо	300 г	<b>395</b>
Равіолі з кроликом та трюфельним маслом	230 г	<b>525</b>
Паста з морепродуктами	300 г	<b>420</b>
Букатіні болоньезе	300 г	<b>398</b>
Лазанья Болоньезе з соусом з білих грибів <b>NEW</b>	350 г	<b>350</b>

## РИЗОТО

Ризото з білими грибами та трюфельною пастою	300 г	<b>375</b>
Лимонне ризото з морепродуктами <b>NEW</b>	350 г	<b>650</b>

## ОСНОВНІ СТРАВИ

Філе дорадо з зеленим гарніром	265 г	<b>605</b>
Лосось з броколі з вершково-ікорним соусом з хріном	280 г	<b>724</b>
Телячі щічки з картопляно-трюфельним пюре	315 г	<b>468</b>
Медальйони з телятини на хрусткій піцеті під перцевим соусом <b>NEW</b>	270 г	<b>580</b>
Котолета Alla Milanese <b>NEW</b>	320 г	<b>385</b>

## ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Маргарита	350 г	<b>265</b>
П'ять сирів	400 г	<b>450</b>
Пера Б'янка з грушею та сиром горгонзола	420 г	<b>350</b>
Діабла	400 г	<b>380</b>
Альфредо з беконом та куркою	400 г	<b>410</b>
Барбекю з прошуто котто	500 г	<b>385</b>
Піца М'ясна (4 м'яса)	500 г	<b>490</b>
Піца з буратою та прошуто та трюфельним ароматом <b>NEW</b>	440/200 г	<b>585</b>
Піца Капрічіоза <b>NEW</b>	470 г	<b>450</b>

## СТРАВИ НА ГРИЛІ

\*вартість вказана за 100 г сирого продукту

Стейк Рібай (Україна)*	100 г	<b>270</b>
Стейк Рібай (Аргентина)* <b>NEW</b>	100 г	<b>610</b>
Філе міньйон	100 г	<b>320</b>
Дорадо*	100 г	<b>170</b>
Шашлик курячий	250 г	<b>355</b>
Шашлик зі свинини	250 г	<b>410</b>
Тунець гриль*	100 г	<b>430</b>
Лосось гриль*	100 г	<b>350</b>

# LA FONTANA

TRATTORIA ITALIANA

## ГАРНІРИ

Овочі гриль	250 г	<b>155</b>
Картопляне пюре	150 г	<b>89</b>
Запечена картопля з розмарином <b>NEW</b>	200 г	<b>85</b>
Ароматна кукурудза з сирним соусом <b>NEW</b>	130/40 г	<b>110</b>

## ДЕСЕРТИ

Класичний тирамісу	180 г	<b>255</b>
Баскський чизкейк із солоною карамеллю	150/50 г	<b>255</b>
Сирники з ягідним соусом та сметаною	210 г	<b>205</b>
Наполеон	150 г	<b>198</b>
Шоколадний фондан	130/50 г	<b>240</b>
Крем-брюле	130 г	<b>215</b>
Морозиво	50 г	<b>75</b>
Сорбет	50 г	<b>70</b>
Кавун	200 г	<b>55</b>
Диня	200 г	<b>65</b>

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.