



меню

Венецианский

карнавал

по рецептам
итальянского шефа

Марко Праццоли



ИЛ ПАТИО



«

Карнавал – один из символов Венеции. Каждый февраль город превращается в театр под открытым небом: на улицах звучит живая музыка, повсюду ходят люди в масках и костюмах. В это же время начинается сезон. Тысячи туристов со всего мира приезжают сюда за яркими эмоциями и впечатлениями. Мы хотели максимально погрузить вас в эту атмосферу и символично запустили новое меню в даты его проведения. Наш праздник продлится три месяца, чтобы вы успели всё прочувствовать и попробовать.

Для нас было важно сделать все блюда аутентичными и особенными. Поэтому мы пригласили **Марко Праццоли** – шеф-повара с севера Италии – помочь с разработкой.

»

Cicchetti

«

Чикетти – маленькие закуски с разнообразными начинками, которые подают в венецианских барах. Их часто сравнивают с испанскими тапасами или французскими канапе, но всё же это чисто итальянское блюдо

»

Бомбетте с кремом из моцареллы

Dough balls stuffed with anchovies in mozzarella sauce

Потрясающий баланс вкуса и цвета: шарики из чёрного теста с начинкой из филе анчоуса.

Мы обжариваем их в масле и подаём с соусом из моцареллы

359.-



Паштет из трески ...

Codfish pate with polenta

Нежный паштет из филе трески с розовым перцем, листьями салата и чёрными кружевными чипсами. Подаём на поленте – запеканке из молотой кукурузы с оливковым маслом. Кстати, это один из самых популярных на севере Италии гарниров

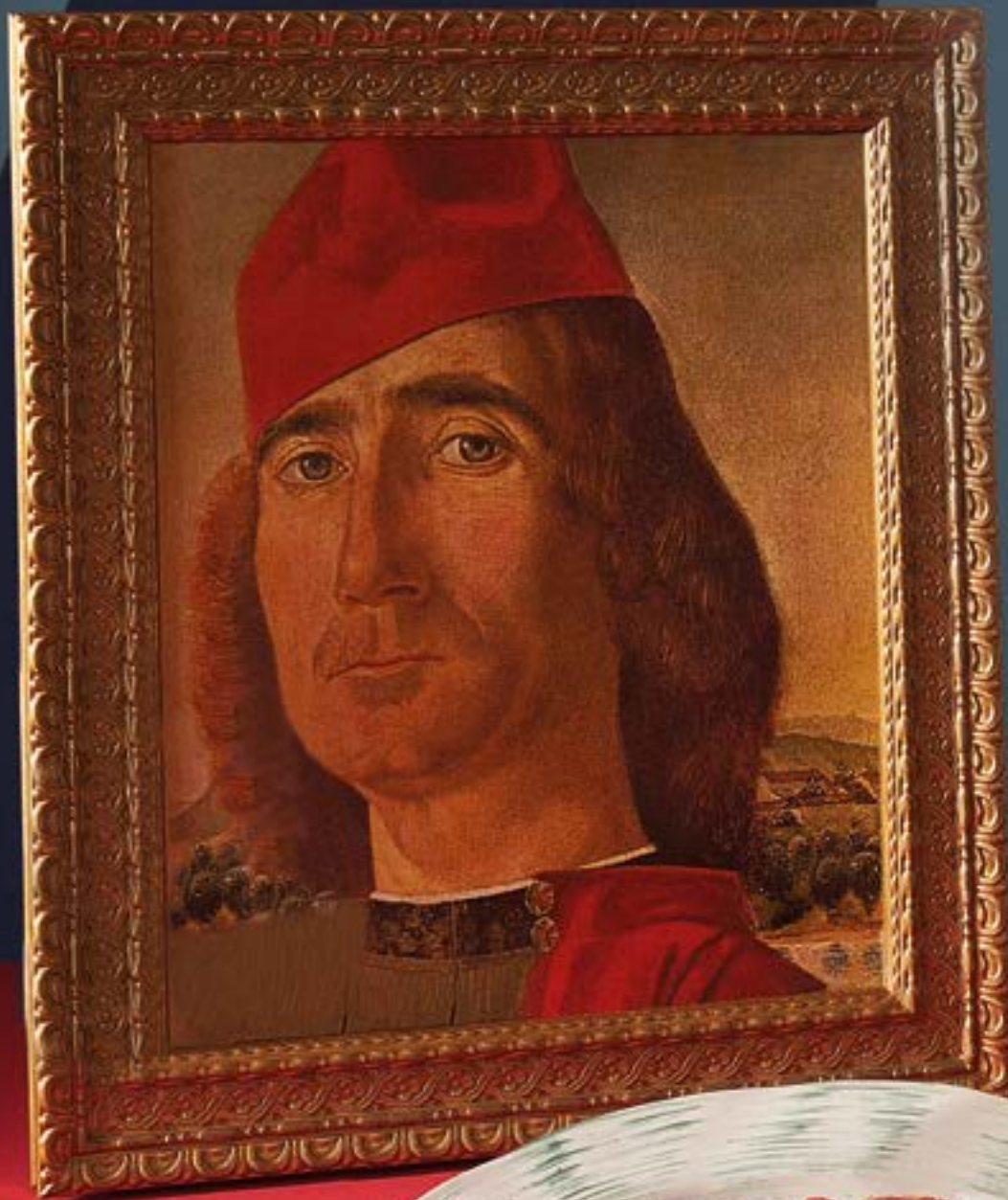
299.-



Carpaccio

«

Карпаччо, как и коктейль беллини, придумал владелец венецианского бара Джузеппе Чиприани для одной графини. Врачи запретили ей есть приготовленное мясо, и ресторатор нашёл выход – подал даме тонко нарезанные слайсы свежей говядины с горчичным соусом. Названо это блюдо в честь художника Джузеппе Витторе Карпаччо, картины которого отличало обилие красного цвета



Карпаччо ди манзо 429.-

Beef carpaccio

Тонкие слайсы филе говядины, очищенные помидоры черри, листья салата и сливочно-горчичный соус. Украшаем чёрными кружевными чипсами и каплями бальзамического уксуса

Piatti di carne

Печень по-венециански

Beef liver steak with polenta

Визитная карточка венецианской кухни: стейк из говяжьей печени с карамельным луком и кукурузной полентой.

Захватывающая игра вкусов: сочное мясо, сладкий лук и ненавязчивая кукуруза

395.-



Пицца Нера

Black pizza with sausages and mozzarella

Пицца из тонкого чёрного теста (мы готовим его с добавлением чернил каракатицы) с моцареллой, очищенными помидорами черри, ароматным базиликом и сытными колбасками

28 | 40 см 599 | 725.-



Pizza Nera

«

Новая версия нашей известной пиццы!

Мы готовим её на чёрном тесте с добавлением чернил каракатицы – так она получается ещё более яркой и особенной

»



Пицца фрутти ди маре nera

Black pizza with seafood

С креветками, кольцами и щупальцами кальмара, моцареллой, томатным соусом, помидорами и руколой

28 | 40 см 599 | 725.-

Spaghetti neri

«

Блюда с чернилами каракатицы – достояние венецианской кухни. Чернила каракатицы – это тёмное вещество, которое моллюск выпускает для своей защиты. В прошлом они использовались для письма, но с годами стали применяться и в кулинарии. На их основе делают соусы, пасту и ризотто. А ещё это отличный источник железа и антиоксидантов

»

Спагетти с кальмаром и каракатицей

Black spaghetti with squids and cuttlefish

Чёрные спагетти с пикантным соусом на основе оливкового масла, вина, чеснока конфи и хлопьев чили перца.

Главные герои на тарелке – кальмар и каракатица

599.-



Scampi



Неудивительно, что в городе, стоящем на воде, одно из популярных блюд – морепродукты, в том числе лангустины, в Италии их называют «скампи». Обычно их подают горячими, сбрызнув лимонным соком и посыпав зеленью



Лангустины

Langoustines

Настоящий деликатес с сочным и мягким мясом. Мы слегка обжариваем его, а потом дополняем соусом из сливочной моцареллы, очищенными помидорами черри и лимоном

Порция на выбор:
3 или 5 штук

525 | 725.-



Pappardelle con anatra

Паппарделле с уткой

Pappardelle with duck breast
and vegetables

Паста с овощами,
тушёнными в томатном
соусе, базиликом,
пармезаном и филе
запечённой утиной грудки.
Элегантно, насыщенно,
основательно

499,-



Acqua pazza

«

В переводе с итальянского аква-пацца – «сумасшедшая вода». История этого блюда неразрывно связана с неаполитанским побережьем, где местные рыбаки готовили свой свежий улов в морской воде с помидорами и оливковым маслом. Когда они наливали её на раскалённую сковородку, где жарилась рыба, та начинала сильно брызгаться и бурлить – отсюда такое необычное название

»



Пеше бьянко

Cod fillet in tomato sauce

Филе трески, обжаренное с розмарином, в густом томатном соусе с базиликом, каперсами, анчоусами, оливками и хрустящим чесночным хлебом

635.-

Digestivo

«

Дижестив принято подавать после еды, чтобы помочь пищеварению и оставить приятное послевкусие. Однако для итальянцев это, скорее, повод продлить вечер и провести больше времени в кругу близких.

»

Тортино ди меле

Short pastry basket with custard and apples

Дольки яблока, слегка запечённые в сахарном сиропе. Мы выкладываем их в корзиночку из песочного теста с заварным кремом и посыпаем кедровыми орешками с изюмом

329.-



