

меню

Венецианский

карнавал 威尼斯狂欢

по рецептам
итальянского шефа

Марко Праццоли

由意大利名厨马克·普罗佐莱搭配食谱



ПАТНО



«

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.

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
Итальянские шарики, фаршированные анчоусами в соусе из моцареллы

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

730 Р



Паштет из трески ...

Codfish pate with polenta | 意式鳕鱼肉泥

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

590 Р



Сарпаччо

«

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 950 ₽

Beef carpaccio | 迪曼佐生牛肉片

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
威尼斯式牛肝

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

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

750 ₽



Пицца Нера

Black pizza with sausages
and mozzarella
涅拉披萨

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 1100 ₽ | 1600 ₽

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 море nera

Black pizza with seafood | 海鲜涅拉披萨

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

28 | 40 см 1300 ₺ | 1800 ₺

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
鱿鱼墨鱼意大利面

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

Главные герои на тарелке – кальмар и каракатица

1190 ₽



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

烤虾

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

1150 ₺ | 1950 ₺



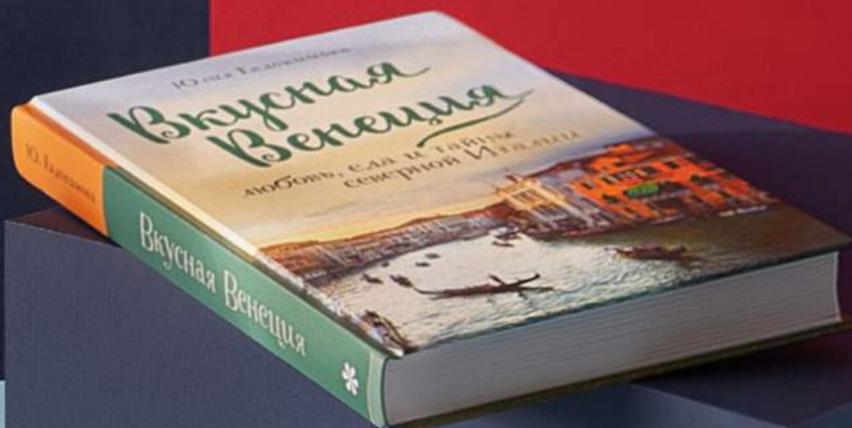
Pappardelle con anatra

Паппарделле с уткой

Pappardelle with duck breast
and vegetables
鸭肉意大利宽面

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

990 ₽

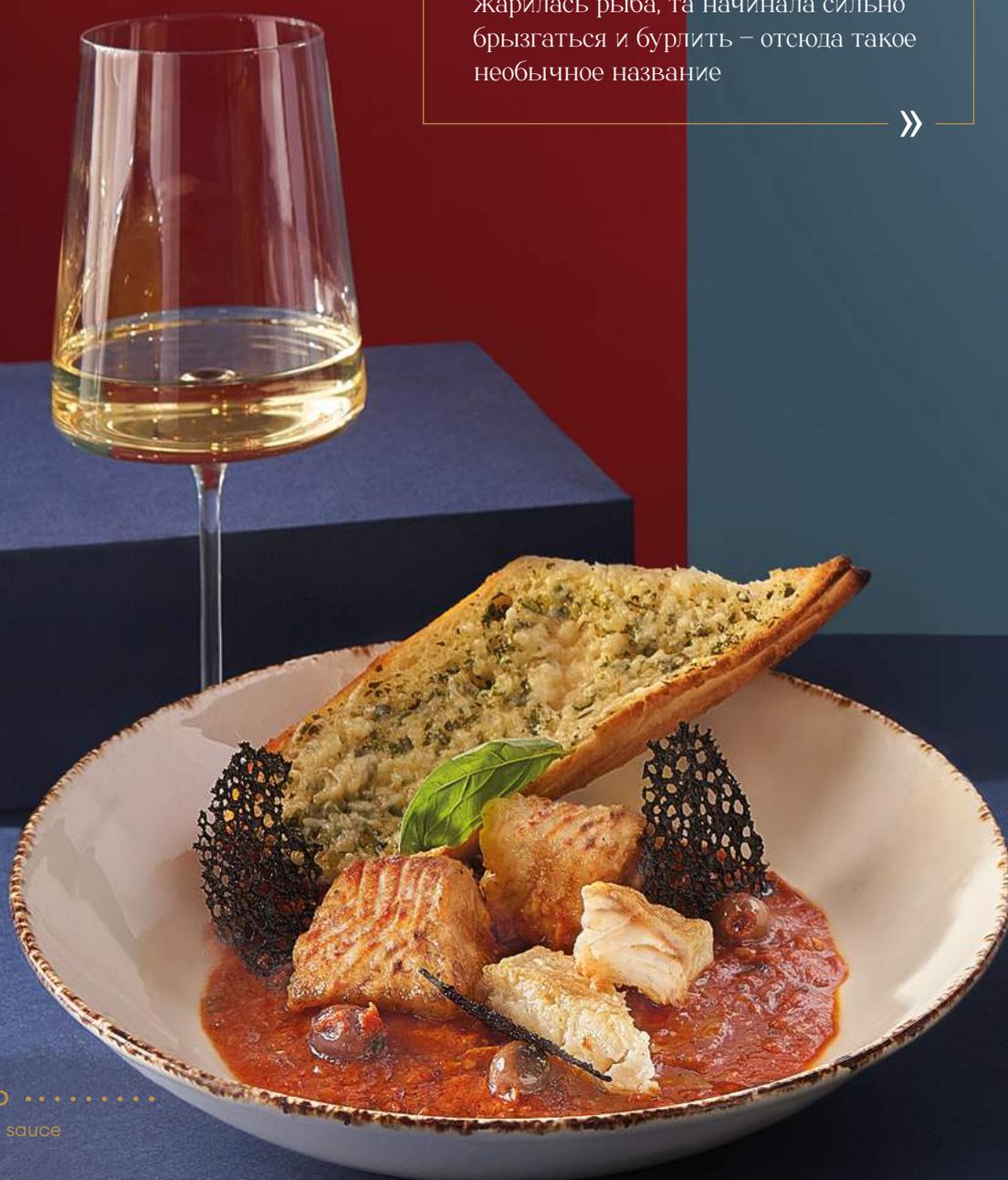


Acqua pazza

«

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
番茄酱鳕鱼片

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

1100 Р

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. Их самые любимые напитки для такого случая – граппа, амаро и лимончелло

»

Тортино ди меле

Short pastry basket with custard and apples
苹果派

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

550 Р



