

**БАРАНИНА
С ОВОЩАМИ
И МИНИ-
КАРТОФЕЛЕМ**

**SPALLA D'AGNELLO CON VERDURE
E PATATE NOVELLE**

Баранью лопатку для этого жаркого мы запекаем в собственном соку вместе с розмарином и самыми ароматными овощами. Долго томим в печи, чтобы мясо обменялось с овощами вкусом. Чтобы оглушить вас волной аромата, вскрываем рукав для запекания. Дальше все просто: нежное мясо, овощи, в руку так и просится бокал. И на душе тепло.

/ 1099



**ЗОНИН
ПРИМИТИВО
САЛЕНТО**

**ZONIN PRIMITIVO
SALENTO**

Наши сомелье уверены, что небольшие дозы апулийского Primitivo в обязательном порядке надо принимать в минуты грусти или скуки: это вино насыщенного рубинового цвета с бронзово-розовыми оттенками — яркое и к жизни пробуждающее. В его аромате и вкусе — все виды смородины, спелая вишня и слива, мята, специи и много естественного, та-у-дальше доза витамина счастья, которая стопроцентно зарядит энергией! Пара бокалов и вперед, менять мир к лучшему!



Мы очень хотим, чтобы вы остались довольными здоровьем. Поэтому, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом производителю в момент покупки вина, чтобы он смог его предупредить. Все о ингредиентах наших продуктов, в рецептах выбранных блюд, и при возможности, скрининг аллергенов, доступен только на платформе ВкусВино. Подробно, следите.

Дата выпуска вина: январь 2020 г. Срок годности: 18 месяцев. Особые пожелания: не употреблять в качестве источника информации о состоянии здоровья. Саленто, традиция и современность. Информационный ресурс. С нами и такие полезные рекомендации вы можете ознакомиться на доске рекомендаций нашей платформы. Вино — это не только вкус, но и история, культура, традиции — на каждом этапе своего пути. Мы рады видеть вас среди наших клиентов. Все цены указаны в рублях.



18

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ



**ОТКРОЙ
ИТАЛИЮ**

**Невероятные блюда
из мяса**

У КАЖДОГО ИТАЛЬЯНСКОГО ПОВАРА СВОЙ РОМАН С МЯСОМ. ЛЕТОМ ЭТО ОБЫЧНО ЛЕГКИЙ ФЛИРТ С ПЛАМЯ ЗАКУСОК, А ВОТ ЗИМОЙ ТУТ РАЗОБРАЮТСЯ СТРАСТНЫЕ ИТАЛЬЯНЦЫ ГОТОВЯ Б. ПИЦЦА, КОТОРЫЕ БУДУТ СОГРЕВАТЬ ЦЕЛУЮ ТЕРИТУРИЮ, ПИТАТЬ И РАДОВАТЬ. ТУТ К МЯСУ ИДЕТ ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ: ОВОЩИ, ПАСТА, РИС, ЗЕЛЕНЬ, ПРИПРАВЫ.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И СПАРЖЕЙ

INSALATA
DI POLLO CON
ASPARAGI, FUNGHI
E OLIO AL TARTUFO

Сначала съешьте этот салат глазами. А потом смело крушите корзиночку из пшеничной лепешки прямо в соус с трюфельным маслом. Теперь быстро перемешайте, соберите по кусочку каждого ингредиента на вилку – и в рот. Закрепить глаза и позволить трюфелю заполнить все сознание. Откройте глаза, почувствовать разнообразие текстур и вкусов. Потом еще немного, и еще. Опинитесь перед последним кусочком и съешьте его с особенным удовольствием.

/ 529

РИЗОТТО С РОСТБИФом И ШАФРАНОМ

RISOTTO CON ROAST BEEF E ZAFFERANO

Это ризотто мы подаем в корзиночке из пармезана. Да, ее обязательно стоит попробовать саму по себе, но стоп! Не спешите съедать ее всю! Да, вкусно – но мы знаем, как еще вкуснее. Разломите корзиночку на несколько частей и выложите ее в ризотто. Засиди наблюдая, как в аромате раскрывается шафран. Вот он – вкус настоящего зимнего ризотто с ростбифом.

/ 629

СУП С ФАСОЛЬЮ И ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

ZUPPA DI FAGIOLI E GUANCIA DI MANZO

Суп из печи – оказывается, это не только наши прабабушки практиковали, но и итальянские дяди запекали наваристый густой суп с говядиной, фасолью и овощами в горшочке на дровах. Мы взяли один из авторских вариантов итальянского зимнего супа и сделали его с нежными говяжьими щечками, шпиком, и запекли под лепешкой из тонкого теста. Она сохранила тепло и аромат супа в горшочке от печи до вашего стола. А вы можете использовать ее вместо хлеба.

/ 389

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

TARTARE DI MANZO CON SALSA TONNATA

Обычно сочетать мясо и рыбу в одном блюде – это верный путь к кулинарному провалу. Но не у итальянцев. Они создали невероятный салат вителло тоннато. Булважно «говядина тунец» – «мясо рыба». Законно, потому что вкусной едой не надо удивлять. Тунец – это рыба, похожая на мясо. И в салате она появляется скорее в виде пряного соуса. А говядину для тартара берут такую: нежную и подает почти сырой – прямо как рыбу. Тщательно перемешайте тартар с соусом и смело подкадите гренкой, сочетание получится шедевральное.

/ 549

ГОВЯДИНА С СОУСОМ БАЛЬЗАМИК И ЗЕЛЕНЬЮ

FILETTO DI MANZO CON PARMIGIANO, RUCOLA E SALSA AL BALSAMICO

Говяжья вырезка. Вот ее долго жарить не надо, по 2 минуты на каждой стороне: если medium rare. Соль, перец, розмарин, ничего лишнего. Салат, помидор черри и крем-бальзамик, чтобы отвести удовольствие.

/ 1299

ФЕТТУЧИННИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

FETTUCINE CON GUANCIA
DI VITELLO E FUNGHI

Есть пасту из сковородки – это так по-домашнему. Так бабушка нашего шеф-повара Ренцо Де Сарно кормила обедом всю семью. Но мы подаем наши Феттучини на сковородке по другой причине. Мы запекаем эту пасту с говяжьими щечками, густым томатным соусом, овощами и зеленью в печи, под крышкой из тонкого теста. Ведь кусочками теста так вкусно собирать с тарелки этот невероятный соус!

/ 619

