СЕЗОН АРТИШОКОВ

В Италии артишок является символом изысканного вкуса и заслуженно считается королем национальной кухни. Итальянцы любят его по многим причинам: он универсален в приготовлении, обладает неповторимым ярко выраженным вкусом и богат полезными для организма веществами.

Шеф-повар Мауро Панебьянко представляет «короля итальянской кухни» во всем разнообразии. На закуску он подает маринованный артишок с брезаолой и рукколой, карпаччо из свежих плодов дополняет бобами и пармезаном, а артишок «Агродольче» сочетает с жареным Томино. Любителям ризотто и пасты придутся по вкусу ризотто с артишоком и кальмаром или домашние тортелли с артишоком, бурратой и ботаргой. Из более сытных блюд с артишоком Мауро Панебьянко рекомендует попробовать фаршированную перепелку с сыром скаморца, жареные кальмары с пюре из нута или нежное филе палтуса с соусом «Сальморилио».

Меню:

Брезаола с маринованными артишоками и рукколой 1400 Р

Карпаччо из свежих артишоков с бобами и пармезаном 1300 P

Артишоки на пару с сыром «Пекорино» и черным трюфелем  1400 P

Жареный сыр «Томино» с артишоками «Агродольче»  1350 P

Крем-суп из нута с артишоками и палтусом  850 P

Ризотто со свежими артишоками и кальмаром  1600 P

Спагетти со свежими артишоками, с соусом песто из щавеля и изюма 1100 P

Тортелли с артишоками, бурратой и ботаргой  990 P

Запечённое филе палтуса с артишоками и соусом «Сальморилио» 2250 P

Жареные кальмары с артишоками и пюре из нута 1900 P

Фаршированная перепёлка с артишоками, сыром скаморца и соусом Вин Санто 2100 Р