

меню
Венецианский
карнавал

*по рецептам
итальянского шефа*

Марко Праццоли



il ПАТИО 35

Aperitivo «

Campari – аперитивный биттер ярко-красного цвета, созданный Гаспаре Кампари в 1860 году в итальянском городе Новара. Визитная карточка Campari – многогранный складко-горький вкус, в основе которого лежит сочетание ароматных трав и цитрусовых. В составе биттера более 60 ингредиентов, а рецепт хранится в секрете уже более 150 лет. Сегодня Campari один из самых популярных биттеров в мире в том числе благодаря универсальности. Campari – основа для культового коктейля Negroni, а также незаменимый ингредиент других классических коктейлей. Знаменитый биттер так же идеально подходит и для простых коктейлей, которые легко приготовить дома, например, Campari&Tonic

»

Апероль Спритц

Aperol Spritz

Коктейль, который не нуждается в представлении. Только в Венеции за один день его выпивают больше 300 000 бокалов.

Апероль, игристое вино, апельсин и содовая

450.-

Кампари Спритц

Campari Spritz

Шипучий, освежающий, слегка пикантный – настоящая гордость и любовь Венеции.

Кампари, игристое вино, апельсин и содовая

449.-

Кампари Тоник

Campari Tonic

Этот коктейль уже не первый год в трендах – настоящая гордость барной культуры Италии.

Кампари, тоник и долька лайма

399.-



Негрони

Negroni

Один из самых популярных коктейлей в мире – потрясающе ароматный и гармоничный, с лёгкой горькой нотой во вкусе. Идеален как аперитив или дигестив.

Кампари, красный вермут, джин и долька апельсина

489.-

Cicchetti

«

Чикетти – маленькие закуски с разнообразными начинками, которые подают к бокалу вина 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

399.-



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

359.-

Беллини

Bellini

Богемный в меру сладкий коктейль с небольшой кислинкой и персиковым послевкусием.

Игристое вино, персиковый сок и лист базилика

299.-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



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 479.-

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

399.-

Сант'Орсола Бардолино

750 мл 1995.-



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 | 889.-

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Pizza Nera



Пицца фрутти ди mare nera

Black pizza with seafood

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

28 | 40 см 699 | 989.-

«

Новая версия нашей известной пиццы!

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



Пино Гриджо DOC

Pinot Grigio DOC

125 | 750 мл 380 | 2050.-

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

549.-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

»

Пино Гриджо DOC розовое

Pinot Grigio DOC Rose
125 | 750 мл 380 | 2050,-



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. Отлично сочетается с бокалом Пино Гриджо.

Порция на выбор:
3 или 5 штук

699 | 999,-

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,-



Вальполичелла DOC

Valpolicella DOC

750 мл 2400,-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

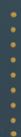
»

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

599.-



Соаве DOC

Soave DOC

750 мл 2050.-



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

»

Граппа Кандолини бьянка

Grappa Candolini bianca

Граппу делают из виноградного жмыха элитных вин. Несмотря на свою крепость в 40 градусов, она отличается мягким вкусом и тонким фруктовым букетом.

Вот уже более 100 лет её производит семья Фрателли по своим авторским технологиям

40 мл 390.-



Амаро Монтенегро

Amaro Montenegro

В меру крепкий ликёр на травах, созданный по старинным рецептам. Назван в честь второй принцессы Италии Елены Черногорской, поскольку год её свадьбы совпал с тем, когда он был создан. Уже с первого глотка в нём чувствуются нотки кориандра, цедра апельсина и спелая вишня

40 мл 259.-

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

269.-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



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 Праццолли** – шеф-повара с севера Италии – помочь с разработкой. К каждому из них мы нашли идеальное винное сопровождение, а ещё позаботились об аперитиве и дигестиве.



Дата запуска настоящей информационной брошюры: февраль 2023 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.