

В ресторане La Serenata продолжается фестиваль блюд регионов Италии, и в этом месяце гостей угощают блюдами самого южного региона Апеннинского полуострова — Калабрии.



Ла Серената,

Кухня: Итальянская

Средний счет : 1500-2000р

С 20 февраля по 20 марта шеф-повар La Serenata Михаил Андреев готовит одно из самых модных блюд ресторанов портового города Реджоди Калабрия — «Карпаччо из осьминога» — тонко нарезанные ломтики осьминога подаются сочными листьями салатов руккола, корн, радичио, спелыми томатами черри и красным луком под лимонно-оливковой заправкой (520 руб.). Еще одно традиционное блюдо калабрийской кухни — «Мерлузонеро». Запеченное филе черной трески со сливками и маслинами в соусе из белого вина, спелых томатов, каперсов, лука и душистого базилика просто тает во рту (970 руб.). Из домашней кухни калабрийских рыбаков Михаил предлагает вам попробовать легкий рыбный суп «Брододи пеше» с кусочками палтуса, черной трески, овощами, рисом, ароматным тимьяном и луком-пореем (450 руб.).

Эти и другие блюда Калабрии будут подавать в ресторане La Serenata с 20 февраля по 20 марта. Добро пожаловать в гастрономическое путешествие по Италии! 1/2



