

В ресторане «Тарантино» придумали целую серию блюд из печи и создали для этого отдельный раздел в меню.



Tarantino,

Кухня: Американская, Итальянская, Мясная

Средний счет : 1000-1500р.

Гордость ресторана Tarantino — самая большая в Москве неаполитанская монолитная дровяная печь из вулканического камня. Она установлена в центре зала, так что гости всегда могут наблюдать за процессом готовки. И хоть сезон барбекю еще нескоро, здесь вы можете уже сейчас насладиться вкусной и сытной пищей, приготовленной на открытом огне.

Всем известно, что еда с огня отличается особым вкусом и энергетикой. Шеф-повар Виктор Апасьев разработал целую серию горячих блюд из фирменной печи. Среди них аппетитная телятина в хрустящем тесте (400 руб.), румяный цыпленок с прованскими травами (480 руб.) и остро-сладкая утиная грудка в чили медовом соусе (740 руб.). Раздел рыбных блюд пополнился морскими рапанами, запеченными с сыром пармезан (480 руб.), и филе дорады под изысканным винным соусом (680 руб.). В фирменной печи готовят не только мясо и рыбу, но и итальянские пасты. Например, ригатони с овощами и моцареллой (360 руб.) и пенне «Четыре сыра» (440 руб.). В Tarantino вы всегда найдете вкусную и горячую пиццу, в том числе и два совершенно новых вида — «Кальцоне с ростбифом и грибами» (420 руб.) и «Тигровые креветки с салями» (420 руб.). Все блюда попадают на стол с пылу с жару, придают силы и заряжают энергией.



