



МИХАИЛ СОЛУНИН



ДЕКОР РЕСПЕКТАБЕЛЕН И НЕНАВЯЗЧИВ: НИШИ ДЛЯ ВИНА, КАК И БАР, ДЕКОРИРОВАНЫ ЗЕРКАЛАМИ. ЛЮСТРЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ШАРАМИ В КОВАНЫХ КАРКАСАХ, СТАТУЭТКИ, ЖИВЫЕ ЦВЕТЫ НА ПОДОКОННИКАХ И ВИНТАЖНЫЕ ПОСТЕРЫ НА СТЕНАХ СОЗДАЮТ КОМФОРТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ ДЛЯ САМОГО ГЛАВНОГО В КАЖДОМ ЗАВЕДЕНИИ — КУХНИ



МИХАИЛ СОЛУНИН

Большая часть заготовок и основное меню — дело рук шеф-повара Давидэ Саретто. Уроженец Венеции, он признанный мастер итальянской кухни, поэтому излишне будет говорить о характере меню в Negroni. Чисто итальянские антипасты и аперитивы, предлагаемые в изобилии, идеальны в качестве аккомпанемента к напиткам. Кроме оливок (275 руб.) и прошутто ди парма (350 руб.), есть фаршированные перчики (350 руб.) и анчоусы с зеленым маслом (275 руб.), молодой сыр из буйволиного молока буррата (450 руб.). Изумительная телятина под тунцовым соусом (450 руб.) и тигровые креветки с цуккини и томатами конфи (425 руб.) — эти так называемые антипасты, хитроумная находка нации, культуре потребления вина и еды которой нам еще учиться и учиться. Салаты в меню представлены панцанеллой — это легкий тосканский салат из свежих овощей с чабаттой, которую, как и всю прочую выпечку, делают здесь же (250 руб.), салатом с морепродуктами под соусом айоли (450 руб.), капрезе (375 руб.), а также салатом с прошутто, манго и сливочным сыром (350 руб.). Рекомендуем попробовать тосканский томатный суп каччукко, богатый морепродуктами (475 руб.). Само собой, есть ризотто и домашняя паста, например

ризотто с белыми грибами и сыром скаморца (425 руб.), равиоли с ягнёнком (375 руб.) и ньокки с копченым лососем, цуккини и соусом бешамель (375 руб.). Пиццы нет и не будет, зато на горячее предлагают такие блюда со средиземноморской ноткой, как оссо буко с шафрановым ризотто (775 руб.), говяжья печень с чечевицей, овощами и панчеттой (375 руб.), мидии в соусе буззара (750 руб.), осьминог на гриле с баклажаном пармиджано (975 руб.), утиная грудка с картофельным брандатом и цитрусовым соусом (525 руб.). Ну, и конечно, знаменитые десерты, только от названий которых хочется попробовать все. Во-первых, классика, хоть и не вполне традиционная: тирамису с домашним маскарпоне и куантро (275 руб.), лавандовая панна кота с ягодным муссом (275 руб.), канноли по-сицилийски (250 руб.), семифредо с вяленой грушей и шоколадной сальсой (250 руб.). Во-вторых, фирменный шоколадный торт «Negroni», попробовать его — обязанность каждого любителя сладкого. Также просто необходимо продегустировать напиток, в честь которого названо заведение. Итальянский коктейль «Негрони» передает весь темперамент страны и был создан графом Камилло Негрони в 1919 году. В Negroni

его готовят с особым блендом, выдержанным в бочках из белого американского дуба. За качество и оригинальность бара, кстати, отвечает шеф-бармен Григорий Ладик, за плечами которого девятилетний стаж работы за баром в достойнейших местах нашего города, в частности Franky Bar, он также работал в Moskovsky Bar, принадлежащий всемирно известной сети отелей Four Seasons Hotel.



МИХАИЛ СОЛУНИН