

направление

С ПРИДАННЫМ ОБ ОТЕЛЕ IL RICCIO BODRUM МАРИЯ ЛЕДНЕВА



Раньше в Турции раздавали детям в наследство земли по простому правилу: благодатные для земледелия, далеко от берега, — сыновьям, а «беспольные» у моря — дочерям. Так некоторые турчанки оказались обладательницами неплохих состояний. В Бодруме, например, живет пожилая дама лет восьмидесяти, сдающая участки земли под такие престижные курорты, как Masakizi, при этом не умеющая ни читать, ни писать, но, как говорят арендаторы, — женщина мудрейшая. В находящиеся в аренде владения мудрейшей любят заезжать многие сильные мира сего. Хотя отель Masakizi уже и требует капитального ремонта, отбоя от гостей тут нет, а главная достопримечательность курорта — его ресторан. Основа любого блюда — местные сезонные продукты в самых приятных для вкусовых рецепторов сочетаниях. Главный конкурент Masakizi — Il Riccio Bodrum, расположенный минутах в двадцати, если добираться на лодке, или минутах в сорока — на автомобиле. Филиал существующего с 1960-х знаменитого мишленовского ресторана Il Riccio на Капри (ныне — во владении отеля Capri Palace Hotel & Spa) открылся всего год назад как сезонный проект ресторана и пляжного клуба. От каприйского Il Riccio он, как и другой его турецкий брат Il Riccio в D-Hotel Maris на полуострове Датча, взял и оформление, и содержание. Бренд-шеф Антонио Миляччо и шеф-повар Джузеппе Кайаццо — большие специалисты по пастам и блюдам из рыбы. Пока вы ждете появления на столе этих главных здесь блюд, можно закусить томатами с турецкой моцареллой, осьминогами и тартаром из тунца. Далее — не спеша перейти к первому и второму. Самая интересная паста (а, как все знают, в Италии она в разделе первых блюд) — та, что с морскими ежами. Собственно, они и дали название и фирменную символику ресторану. Среди рыбных блюд лучше всего выбрать что-нибудь из улова дня и попросить приготовить эту рыбу в соли. После всей этой гастрономической вакханалии в ином месте можно было бы легко отказаться от десерта, но не в Il Riccio. Здесь нет десертного меню, а есть целая комната, названная — и весьма заслуженно — «комнатой искушений». Искушают здесь тирамису, паннакоттой и эклерами, а также, для самых стойких к греху, — свежайшими ягодами.



Едва успев открыться, ресторан Il Riccio стал невероятно популярен. В него не просто приезжали с окрестных курортов, ради него проделывали и более внушительный путь. В нынешнем году путникам найдется пристанище. Ведь в середине мая при ресторане открылся отель (как бы парадоксально это ни звучало!). Правда, в нем всего десять номеров, шесть из которых — «свиты». Каждый из них располагает прекрасными видами на море с террасы или балкона, каждый отличается в оформлении, но все близко к стилю Capri Palace. Господство белого с элементами голубого, лен, хлопок и прочие натуральные ткани (обивку для мебели заказывали в Logo Piana и Rubelli); полы выложены плиткой, созданной в мастерских амальфитанского побережья; как и в Capri Palace, разнообразные скульптуры и статуэтки, подобранные с прекрасным вкусом и толикой иронии. Прибавьте к этому небольшой спа и причал для яхт — возможно, это идеальное место для дня рождения или камерной свадьбы.

самая интересная паста — та, что с морскими ежами. собственно, они и дали название ресторану