



РОМАН ЯРОВОЦКИЙ



Немаленькая Италия

НОВЫЙ РЕСТОРАН В «ФАНТАСТИКЕ»

Мария Савоськина

ТЕНДЕНЦИЯ освоения рестораторами закрытых пространств продолжилась и в этом месяце. По соседству со спортивным клубом в ТРЦ «Фантастика» разместилась «Домашняя Италия». Немаленькое, прямо скажем, помещение в терракотовых тонах полностью лишено дневного света, что постарались компенсировать интересным точечным освещением: стеклянными подвесными светильниками в кованых контурах, множеством настольных ламп в абажурах и маленьких бра, выполненных в витражной технике, а также освещением на довольно низком потолке. Среди декоративных решений — неотъемлемые элементы ассоциативного ряда дизайнеров, создающих интерьеры для заведений со средиземноморской кухней: кирпичная кладка, пейзажные фрески в нишах вдоль одной из стен, деревянная, словно кустарно сработанная, мебель. Часть кухни, связанную с производством теста и пиццы, сделали доступной для обзора со стороны просторного зала, что в большей мере соответствует названию ресторана, чем продуманный декор и большое количество посадочных мест. Ведь именно простота, небольшая площадь и практически прямое общение с человеком, готовящим еду, отличают домашние итальянские рестораны.

Однако если и есть некий диссонанс между названием ресторана «Домашняя Италия» и его обликом, то предлагаемая кухня с легкостью это компенсирует. Готовят хорошо, стараясь без излишеств сохранить суть и подчеркнуть качества используемых продуктов. Открывают меню закуски, такие как панцанелла — тосканский салат с мидиями и овощами в хрустящей хлебной скорлупке (180 руб.). Или каприйский салат — еще один традиционный итальянский салат, который готовят с моцареллой, спелыми томатами, артишоками и базиликом (360 руб.). Также есть мини-осьминоги с артишоками, запеченными с

ГОТОВЯТ ХОРОШО, СТАРАЯСЬ БЕЗ ИЗЛИШЕСТВ СОХРАНИТЬ СУТЬ И ПОДЧЕРКНУТЬ КАЧЕСТВА ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ

картофелем, оливками франтойло и лаймом (320 руб.), баклажаны, запеченные с мятой, томатами и пряной заправкой (170 руб.), фаршированные перцы из Лигурии (240 руб.) и обжаренное в хрустящем кляре филе кальмара с черри и соусом маринара (190 руб.). Попробуйте брускету — поджаренную чиабатту, ее предлагают с разными начинками, например с баклажанами-гриль (160 руб.), или кростини — тосканские хрустящие тосты, запеченные с сыром и начинкой из цыпленка (130 руб.), колбасок (140 руб.), перца (160 руб.), куриной печени (120 руб.). Продолжить обед можно ароматным томленным супом из белых грибов с куриной грудкой, овощами и шафраном (240 руб.) или минестроне по-генуэзски — это традиционный овощной суп с прованскими травами и тальерини фреска, который в «Домашней Италии» приготовят на ваш выбор на овощном или курином бульоне (140 руб.). Любителям крем-супов рекомендуем суп из молодых листьев шпината (110 руб.) из шампиньонов с копченым цыпленком и кедровыми орешками (120 руб.) и суп с морской рыбой, томатами, каперсами и картофелем (230 руб.). Выбор пиццы, пасты и ризотто, как и положено, велик. Абсолютный чемпион и в весовой, и в ценовой категории среди пицц — «Domestico Italia» с копченой уткой, тосканскими колбасками, вялеными томатами, рукколой, артишоками, жемчужным луком, каперсами, пармезаном и моцареллой — 490 руб. за удовольствие весом 540 г. Из всевозможных паст отметим абиссинна ригате с запеченным ягнёнком, баклажанами,

цукини и песто (390 руб.) и классическую карбонара, приготовленную по северному рецепту из панчетты, сливок, желтка и сыра пармезан (220 руб.). Заманчивое ризотто — с белыми грибами, шампиньонами и вешенками со сливочным соусом (290 руб.). Также есть запеченный омлет фритата по-лигурийски — с копченым поросенком, пармезаном и рукколой (280 руб.). Если не выберете в качестве основного блюда что-то из предыдущих позиций меню, обратите внимание на раздел горячих блюд из рыбы. Есть филе камбалы, фаршированное травами с овощами и тосканским соусом (360 руб.), сибас, запеченный в конверте с травами (490 руб.), жареная речная форель с белым вином, томатами и каперсами (390 руб.). Из мяса тоже есть, что выбрать: домашние фрикадельки, обжаренные в сливочном соусе с фасолью аль учеллетто (230 руб.), телятина с прошутто — филе телятины обжаривают с пармской ветчиной, подают с молодым картофелем и соусом «Вителло тоннато» (390 руб.), пряное рагу из жареного молодого барашка, томленное с картофелем, томатами, ягодами можжевельника (460 руб.). Если останутся силы и место в желудке, побалуйте себя одним из десертов, например панакотой с ежевичным соусом (80 руб.) и равиоли дольчи (70 руб.) или хотя бы домашним печеньем — можно заказать ассорти из семи видов (180 руб.), конфетой ручной работы или даже вареньем из оранжевой тыквы (60 руб.). Также вам предложат сорбеты с разными вкусами (70 руб.) и домашнее мороженое (60 руб.).