

BOSCO Cafe



БЕРТАДИН ЕГОР / ПРЕСС-СЛУЖБА BOSCO



БЕРТАДИН ЕГОР / ПРЕСС-СЛУЖБА BOSCO

BOSCO Cafe

BOSCO Cafe. Но если сравнивать BOSCO Bar и BOSCO Cafe между собой — а не сравнивать их невозможно, потому что называются они почти одинаково и находятся по соседству, и шефы у обоих итальянцы, и в меню есть похожие блюда, — так вот, если сравнивать два этих «Боско», то бар все-таки окажется более casual и более cool, в то время как кафе больше похоже на ресторан de luxe и сервировкой, и атмосферой, и декором блюд. Но вернемся к меню BOSCO Bar. Этой осенью Флавио Теста ввел в меню несколько традиционных блюд из разных регионов Италии, не только тосканских. Так появились крем-суп из брокколи с креветками (500 руб.), фуа-гра с лесными ягодами (2050 руб.), тальятелли с черным трюфелем (1100 руб.), оссобуко из телятины с полентой (2100 руб.) и кростата по рецепту итальянской бабушки с лесными ягодами (650 руб.), а также ризотто «Миланезе» с шафраном (750 руб.), римские тальятелли «Папалина» с прошутто, пармезаном и яйцом (750 руб.), рыба-меч по-сицилийски (1250 руб.). Что касается основного меню BOSCO Bar, то оно подчеркнуто интернационально, и это совершенно понятно — ведь в ГУМе, как в большом дорогом отеле, едят гости со всего света, и каждый должен выбрать по меню то, что ему хочется. Очевидно, что именно поэтому BOSCO Bar предлагает на закуску карпаччо из лосося с базиликом (600 руб.) и гамбургер «Боско»

с картофелем фри (750 руб.), теплый салат из осьминога с песто (900 руб.) и бакинский салат из помидоров с копченым палтусом (600 руб.). В разделе супов соседствуют буйабес (600 руб.) и том-ям (550 руб.), крем-суп из спаржи с лососем (550 руб.) и тыквенный суп с имбирем и тортеллини с козьим сыром (450 руб.). А на горячее в BOSCO Bar готовят каре ягненка с мини-картофелем (1300 руб.), филе «Ангус» с грибами и картофельным пюре (1500 руб.), черную треску, запеченную в бумаге с белым вином и овощами (1400 руб.), филе сибаса со спаржей и гратен из миндаля (1200 руб.). И конечно же, есть большой раздел пасты — именно там Флавио Теста «отводит душу» и постоянно вводит новые позиции. В этом осенне-зимнем сезоне предлагаются ризотто с креветками и горгонзолой, домашняя паста с рагу из кролика и вешенками, папарделле с лососем и брокколи, а также красные феттучини с белыми грибами и беконом, зеленые феттучини с лососем и красной икрой, черные равиоли с креветками, тимьяном и помидорами черри (цены на пасту — от 700 до 1100 рублей). Русская кухня представлена в отдельном разделе меню: очевидно, что в ГУМе всегда будет спрос на паштет из сельди с ржаными тостами (350 руб.), борщ (450 руб.), котлету по-киевски (800 руб.) и бефстроганова с картофельным пюре (800 руб.). Разумеется, за русские блюда в меню отвечают россий-

ские су-шефы, а сам Флавио Теста лишь осуществляет общее руководство. Но от этого и пельмени со сметаной, и спагетти с дарами моря только выигрывают.

Русская coperta

В меню BOSCO Cafe тоже есть русский раздел, но он намного меньше: желающие могут съесть блины с красной или черной икрой (820 или 5000 руб. соответственно), борщ (500 руб.), бефстроганова (890 руб.) и филе лосося с грибами (950 руб.). Вообще, а la carte этого ресторана отнюдь не интернациональное, как BOSCO Bar. Если BOSCO Bar играет роль дневного ресторана в пятизвездочном отеле, который работает и на завтраки, и в обед, и в вечернее время, обслуживая всех своих постояльцев и гостей, то BOSCO Cafe больше похож на вечерний тематический ресторан, куда идут прицельно и с четким пониманием предстоящего выбора а la carte. Забегав в BOSCO Bar, любой клиент получает то, что ему хочется — от бургера до тальотины. Отправляясь в BOSCO Cafe, посетители заранее знают, что они идут в ресторан с итальянской кухней (хотя там и есть крошечное русское меню, в угоду location на Красной площади). Перейдя из BOSCO Bar в BOSCO Cafe, Давиде Корсо — молодой шеф, родом из Венето, успевший поработать во многих ресторанах Италии, в том числе и в ресторане Al Kamín в Кортине-д'Ампеццо, и там же в ресторане

Logoscin, где впервые занял позицию шефа, — сосредоточился на родной кухне. В меню BOSCO Cafe собраны все самые популярные в Москве итальянские хиты: моцарелла буффало с помидорами (900 руб.), теплый салат с осьминогом (1200 руб.), тартары (по 1100 руб.), карпаччо (890 и 950 руб.), всевозможные итальянские колбасы (от 250 до 450 руб.), суп минестроне (440 руб.) и суп с дарами моря (1700 руб.), паста и ризотто (от 600 до 1150 руб.), филе дорады «карточо» (1600 руб.), осьминог на гриле с соте из шпината (1850 руб.), котлета по-милански с руколой и черри (1870 руб.), филе «Ангус» с соусом из зеленого перца (1850 руб.), панини, трамеццини, тартины, итальянские сыры (от 220 до 1100 руб.) и, конечно же, домашнее тирамису. Ну а то, что в цены в BOSCO Cafe существенно выше, чем BOSCO Bar, объясняется очень просто. Не то чтобы в BOSCO Bar менее вкусно, или порции меньше, или обслуживание хуже, или вид из окна не такой парадный. Просто в BOSCO Cafe столы накрыты белоснежными скатертями. А в Италии за такое всегда берут дополнительный сбор. Coperta называется...

Рейтинг

- 1 **BOSCO Bar**
- 2 **BOSCO Cafe**

★★★★★
★★★★★