



НОВЫЙ РЕСТОРАН  
ОФОРМЛЕН ЛАКОНИЧНО

# ОТКРЫТИЕ В МИЛАНСКОМ BVLGARI

27 АВГУСТА В ОТЕЛЕ  
BVLGARI В МИЛАНЕ ОТКРЫВАЕТСЯ РЕСТОРАН  
IL RISTORANTE NIKO ROMITO. ОБЛАДАТЕЛЬ  
ТРЕХ ЗВЕЗД MICHELIN ШЕФ-ПОВАР НИКО  
РОМИТО ПРЕДСТАВИТ СВОЕ ВИДЕНИЕ СОВРЕ-  
МЕННОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ.

Нико Ромито, один из самых известных в мире шеф-поваров, обладатель трех мишленовских звезд за свой ресторан Reale в Абрुццо и занимающий 36-е место в рейтинге World's San Pellegrino 50 Best, уже курирует рестораны при отелях Bvlgari в Пекине, Дубае и Шанхае. В Милане Ромито представит меню, которое он создал специально для Bvlgari Hotels & Resorts и над которым работал два года. Новый концепт шефа не изменяет его принципам простоты, синтеза и поиска квинтэссенции вкуса, которые прославили его рестораны на весь мир, но содержит оригинальные решения. И в то же время устанавливает некий канон

современного итальянского приготовления пищи, отражающий культуру, элегантность и жизнелюбие в духе made in Italy. «Подлинный вкус — это абсолютная ценность, и именно поэтому понятен каждому — будь то иностранец или итальянец, — говорит Нико Ромито. — В концепции Bvlgari мы работали над созданием антологии „стандартов“. Это великая классика, причем дело не только в ингредиентах или рецептах, но и в концепциях подачи и сервиса — в нашей традиции. Мы стремились придать ей словесную интерпретацию, которая бы была верной по смыслу, но новой по форме — сжатой и полезной. Это подобно величайшему га-

строномическому путешествию по миру итальянской кухни».

Только для Милана шеф разработал расширенное меню с новыми блюдами, которые будут торжественно представлены в день открытия ресторана. В основе каждого блюда — натуральные итальянские продукты высочайшего качества. Будут представлены обновленные версии традиционной лазаньи, телятина по-милански, спагетти с лобстером и красной креветкой, брюшки тунца blue fin, бобы, лук и орегано и другие блюда.

Постоянным шеф-поваром в отеле Bvlgari Milano станет Клаудио Катини, он

был у руля в первые месяцы после открытия отелей Bvlgari в Пекине и Шанхае.

«Еда — это, разумеется, всеобъемлющий опыт, простирающийся далеко за пределы содержимого тарелки. Это вопрос атмосферы, внимания, утонченности и особенно ощущения благополучия. Отели Bvlgari погружают гостей в мир расслабленной, естественной, несковывающей роскоши. Я хотел воспроизвести эту атмосферу и в Il Ristorante Niko Romito — через кухню, вобравшую в себя настоящие итальянские вкусы и знаменитые блюда, через сервис, который создает праздничность и повествует об отношениях итальянцев с едой», — заключает господин Ромито. ■

## НА ТЕРРАСАХ LA VUE

В РЕСТОРАНЕ LA VUE НА КРЫШЕ ОТЕЛЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» СЕГОДНЯ РАБОТАЮТ ДВЕ ПРОСТОРНЫЕ ТЕРРАСЫ: ОДНА ВСЕСЕЗОННАЯ  
— ЗАСТЕКЛЕННАЯ И УКРЫТАЯ ОТ НЕПОГОДЫ, ДРУГАЯ — ОТКРЫТАЯ.

Обе террасы — панорамные: с шестидесятиметровой высоты открывается впечатляющий вид на акваторию Невы, на четыре моста от Литейного до Благовещенского, крейсер «Аврору», шпиль Петропавловской крепости, Васильевский остров, Петроградскую сторону. Интерьер — без излишеств: плетеная мебель, живые растения. Обе площадки рассчитаны на 70 гостей каждая.

Видовой ресторан La Vue (в переводе с французского — «вид») на крыше отеля «Санкт-Петербург» построила летом 2017 года компания Citytel Group. Ресторан двухэтажный: нижний разделен на пять залов, среди которых винотека, дегустационный зал и гостиная. За дизайн верхнего этажа отвечало шведское архитектурное бюро Lundwall Architects: здесь интерьер более легкий и светлый, выдержанный в пастельных тонах, с яркими цветовыми акцентами в виде красных кресел и бирюзовых пуфов.

В глубине зала устроена открытая кухня, на которой установлены хоспер и печка-копильня Alto-Shaam. Гастрономическое руководство ресторана и обеих террас осуществляет Никита Сечин. В послужном списке шефа — работа в холдинге Ginza Project в течение двенадцати лет («Волга-Волга», «Пряности и радости», «Гастрономика»). В 2016 году шеф стажировался в гастрономическом

бистро Terminal#1 в Монпелье на юге Франции. С августа 2017 года — шеф-повар La Vue.

В меню a la carte предлагается современный авторский взгляд на кухню, уместную в ресторане при крупном отеле, рассчитанном на иностранных гостей, российских туристов и петербуржцев. Поэтому здесь готовят блюда по мотивам итальянского, французского, азиатского, русского направлений: среди хитов значатся татаки из тунца с манговым соусом, острый салат с ростбифом, гаспачо с авокадо и клубникой, фирменный борщ с телячьими щечками, смальцем и чесночными пампушками, паровой сибас с пармантье из моркови и шпината, ньокки с пармезаном. Среди новых позиций — салат с кальмаром и битыми кабачками, тартар из дорады с кремом из водорослей, щавелевый суп с мороженым из ревеня, стриплайн с лисичками. Много позиций в меню посвящено рыбе и морепродуктам. По четвергам в ресторане и на террасах подают свежие французские устрицы — они сервируются лимоном, малиновым соусом и гренками

Кроме меню a la carte в ресторане и на обеих террасах предлагают два авторских сета: веганский и русский. Веганский сет включает пять перемен, ни одно блюдо не содержит ингредиентов животного происхождения. Русский сет состоит из де-



ВИД — ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ ДОСТОИНСТВ ЭТОГО МЕСТА

вяти перемен и приготовлен по большей части из российских продуктов: паштет из шпрот в рожке из бородинского хлеба, террин из кролика с провисьной сметаной

и мороженым из моркови, картофельный крем-суп с крабом и красной икрой, копченая оленина с гречкой, брусникой и еловым вареньем. ■