



ПИЦЦА БУРРАТА
С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРЮФЕЛЯ

Вместо билета в Италию

Кухня от шефа-чемпиона



БРУСКЕТТА
С КРАБОМ
И АВОКАДО

КОНЦЕПЦИЯ Enzo, недавно открытого Алексеем Пинским ресторана, придерживается тех основ кулинарии, от которых Пинский не отступает во всех своих заведениях, начиная со знаменитого Regent: бескомпромиссно качественные продукты, выверенная рецептура, чистый вкус, который раскрывается мастерством талантливого шеф-повара с собственным гастрономическим почерком. За кухню отвечает сицилиец Энцо Пумилиа — это его имя светится неонов на вывеске, и не зря. Традиционные антипасты за внешней простотой скрывают многослойный вкус и текстурное совершенство: крудо из сига со сладкими томатами, ялтинским луком, свежим чили и оливковым маслом, нежные кальмары в тончайшей панировке, вителло тоннато под похожим на мраморную плитку teggazzo соусом. Мясные афисонадо оценят тартар по-пьемонтски из эталонной мраморной говядины Prime Beef. Пинский и Пумилиа вместе создавали рецептуру каждого блюда меню, пробовали и экспериментировали, смешивая итальянские семейные секреты готовки и современные техники.

Enzo — дебют Пумилиа в Москве, зато он успел четырежды стать чемпионом по пицце в Германии. Это сразу делает очевидным, на что стоит обратить особое внимание в ресторане. Пицца и вправду прекрасная, с тонким, но не промокающим насквозь тестом и пышным хрустящим бортиком. Из 18 ее вариантов разве что «Маргарита» окажется знакомой. непременно попробуйте нежную трюфельную пиццу Tartufata, в которой благодаря терпкому сыру таледжо почувствуются необычные фруктовые нотки. Пицца Salmone e caviale с лососем, черной икрой и сливочным сыром (незабываемый вкус!) даже на ее исторической родине считается деликатесом. Пицца N'duja танцует вокруг мягкой жучей от перца калабрийской колбаски ндуйя, которую можно намазывать, как паштет. Даже пицца «Четыре сыра» тут особенная: к обычным пармезану, моцарелле, горгонзоле и не совсем обычному таледжо добавили и вовсе необычную страчателлу, так что пицца стала «Четыре сыра + 1». Катрин Денев как-то пошутила: «У итальянца в голове только две мысли; вторая — это спагетти». В каждой шутке есть доля правды, так что паста — действительно



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
ДЛЯ ПИЦЦЫ



ФИЛЕ СИБАСА
В ЛИМОННОМ СОУСЕ



ENZO

но ключевое явление итальянской гастрономии и неотъемлемая часть меню Enzo. Пасту здесь готовят по секретному рецепту, соблюдая итальянские традиции, используя муку нескольких видов и сочиняя фантастически вкусные соусы. Обязательно стоит заказать пасту каламарата с боттаргой и креветками в сицилийском соусе с маслом, перцем чили и чесноком и римскую пасту каччо пеппе с соусом из пекорино и черного перца — по ней знатоки оценивают мастерство кухни. Ортодоксальные тальятелле с рагу болоньезе и пенне с крабом алла водка не менее хороши. Если после такого вступления останутся еще силы и энтузиазм к открытию новых

горизонтов вкуса, не откладывайте дело в долгий ящик. В меню есть и ризотто с ньокки, и запеченные в печи баклажаны с пармезаном, и томатный суп с морепродуктами, и минестроне, и множество других классических блюд итальянской кухни. В главных блюдах ощущается явный крен в сторону рыбы, зато мясо представляют иконы итальянского стола: шницель алла миланезе превращен в бургер, а говядина категории Prime подается в виде флорентийского стейка. Что бы ни появилось на вашем столе, после первого же блюда становится ясно: или Enzo, или билет в Италию — третьего не дано.

Владимир Гридин