

Внимание к деталям Идеальный ужин в Maritozzo

Владимир Гридин |

МАРИТОЦЦО в Италии называют булочку, в которую женихи по традиции прятали кольцо невесты перед помолвкой. В ресторане на Патриарших она появляется на каждом столе в хлебной корзине. Этот большой классический ресторан с винотекой почти на четыре сотни позиций, камином и винным баром стал несимметричным ответом на общую тенденцию к демократизации кухни. Сюда стоит идти, чтобы выгулять важных партнеров по бизнесу или новое платье в лишенных кричащей роскоши интерьерах, достойных настоящего итальянского аристократа.

Акцент в винной карте сделан, конечно же, на Италию, но без Старого и Нового Света не обошлось. Цены начинаются от 2,5 тыс. руб. за бутылку и от 550 руб. за бокал. Меню выглядит сдержанно: четыре раздела, шесть–восемь позиций в каждом. Такая умеренность сообщает о внимании, которое итальянские шефы заведения, а их тут сразу несколько, уделяют качеству ингредиентов и точности приготовления.

Кухня ресторана основана на простых традиционных блюдах Италии, но в каждом из них есть тонкости, ради которых стоит повторить азы. Тартар из говядины сопровождается песто из брокколи и прихваченный во фритюре желток — оболочка у него становится хрустящей, а центр остается жидким. Фаршированная фуа-гра говядина с пастой из трюфеля, чеснока и анчоусов alla Nociа — ремикс знаменитого турнедо Россини, сочиненного знаменитым композитором в перерывах между «Итальянкой в Алжире» и «Севильским цирюльником». Хрустящий канноло начиняют фисташковым муссом вместо рикотты — этот знаменитый сицилийский десерт больше нигде в Москве так не готовят.

Бренд-шеф ресторана Андреа Сантилли на вопрос об идеальном ужине в Maritozzo отвечает обстоятельно: «Мой ужин в ресторане Maritozzo состоял бы из пяти блюд — люблю, когда можно попробовать разные вкусы. И я обязательно взял бы две закуски. Мне вообще очень нравится этот вид блюд — помогает освежить рецепторы и задать настроение всему ужину.



Первым делом — сырые артишоки с лимоном и мятой. У них очень короткий сезон: с декабря по май максимум, и на февраль–март приходится пик этого сезона, его не стоит упускать. Эта закуска очень простая, но вкусная и легкая. Для меня это идеальное начало ужина.

Второй закуской стали бы сырые сицилийские креветки, сладкие, крупные и очень нежные. Мы подаем их с нутто и пеной карбонара — из яиц с сыром пекорино и черным перцем. Сочетание необычное и, конечно, очень вкусное.

На первое — паста. Мне нравится наше новое блюдо, квадруччи, фаршированные сицилийскими анчоусами. Этот вид пасты встречается в ресторанах довольно редко, потому что требует большого труда — это очень маленькие равиоли, размером примерно с ноготь мизинца. Мы придумали им элегантное сопровождение — тартар из устриц и пену из козьего сыра. Они да-

ют “морской вкус” и прекрасный аромат. В качестве основного блюда стоит заказать куропатку. Здесь сразу несколько видов мяса: грудка и открытый равиолло с фаршем из ножки и печени куропатки — отлично сбалансирует ужин, начатый с морепродуктов. Сочетание дичи с кислым зеленым яблоком и пряной пудрой из специй мне кажется очень удачным: одновременно освежающим и сытным.

А на десерт закажите холодный кокосовый суп с маракуйей и шоколадным мороженым. Тут я даже рассказывать ничего не буду — просто попробуйте, и сами все поймете».

Обновленное меню ресторана стало смелее, сложнее и элегантнее. Если полгода назад это была традиционная итальянская кухня из очень хороших продуктов, то сейчас в ней стало больше изобретательности, живости, импровизации, всего того, что понятно повидавшим итальянские виды заведений Maritozzo.

