iL ПАТИО 1993

сезонное меню

sole mio

*солнце моё

Cavolfiore

Цветная капуста

Изначально цветная капуста появилась в Египте, а вот в Европе её первыми распробовали итальянцы. Благодаря им она и получила своё название – cavolfiore, что переводится с итальянского как «цветок капусты» (вот и ответ на вопрос, почему она всё-таки цветная). Вы удивитесь, но она не всегда одного цвета. Например, на Сицилии есть фиолетовая цветная капуста – любовь многих известных шеф-поваров, а в регионе Марке – зелёная.

Карпаччо из цветной капусты

Cauliflower carpaccio

Тонкие слайсы сырой цветной капусты под сырным соусом с пармезаном и трюфельным маслом. Вкус лёгкий и спокойный, как отпуск на побережье Италии

335.-

Имбирный чай

Ginger tea

365.-

Стейк из цветной капусты

Cauliflower steak

Цветная капуста, слегка обжаренная на гриле. Для нотки пикантности и правильного акцента – сливочно-перечный соус

365.-

Melanzana

Баклажан

Один из самых популярных продуктов в Италии. Баклажан начали выращивать ещё несколько веков назад, преимущественно в южных регионах. Есть несколько сортов этого овоща: почти чёрный Виолетта Лунга, нежно-фиолетовый Тонда Комуне ди Фиренце, круглый Палермитана и похожий на помидор Росса ди Ротонда. Он, к слову, является чемпионом по содержанию каротина и защищён сертификатом DOP.

Камбала с овощами гриль

Flounder fillet with grilled vegetables

Филе камбалы с воздушным пюре из цветной капусты и овощами гриль – кабачками, баклажаном, сладким перцем и томатом с ароматным орегано

499.-

Чай с малиной, маракуйей и шалфеем

Tea with raspberries, passion fruit and sage

365.-

Баклажан со страчателлой

Baked eggplant with strachatella

Сочный баклажан, запечённый с чесноком. Подаётся охлаждённым со страчателлой, кремом из вяленых томатов и руколой – идеален перед главным блюдом

375.-

Zucca

Тыква

Главная звезда сезона. Тыкву часто используют в приготовлении соусов для пасты, ризотто и даже десертов. Италия входит в десятку стран по производству этого овоща, а по всей стране часто проводят фестивали в его честь. Так, в 2021 году на одном из таких праздников в Тоскане представили самую большую тыкву в мире – её вес составил целых 1226 килограммов.

Телячьи щёчки на тыкве

Veal cheeks with baked pumpkin

Телячьи щёчки с картофелем и винно-мясным соусом на запечённой тыкве. Заказывать и представлять себя владельцем виллы в Тоскане

729.-

Чай с чёрной смородиной, миндалём и апельсином

Tea with black currant, almonds and orange

349.-

Тыквенный суп со страчателлой и креветками

Pumpkin soup with stracciatella and shrimps

Оранжевый – хит осени. Яркий суп из тыквы с трюфельным маслом, страчателлой и обжаренными креветками

399.-

Mirtillo rosso

Брусника

В России горячо любят бруснику: из неё варят морсы, которыми спасаются при простуде, делают джемы и варенья, а ещё разные алкогольные напитки от наливок до ликёров. А вот в Италии эту ягоду используют несколько иначе – как начинку для брускетт или в дополнение к сырам, для приготовления соусов к мясу или пасте. Ещё она отлично подходит к кростате – открытому пирогу из песочного теста родом из Венеции.

Чай с брусникой
и розмарином

Tea with cowberry
and rosemary

329.-

Утка
с яблоками
и брусникой

Duck leg with apples
and cowberry sauce

Контраст сладости и приятной кислинки: тушёная утиная ножка с хрустящей корочкой, карамелизированными яблоками и брусничным соусом

699.-

Funghi

Грибы

Если вы думали, что грибы собирают и едят только у нас в стране, вы удивитесь. В Италии они тоже в большом почёте. Особенно здесь ценятся сморчки: их стоимость на рынке может доходить до 500 евро за килограмм. Перед приготовлением их тщательно промывают и замачивают некоторое время в холодной подсоленной воде, а уже потом варят пару минут и добавляют в блюдо.

Курица с шампиньонами в хлебе

Chicken with champignons in bread

Нежные кусочки курицы с шампиньонами, картофелем и сливочным соусом с чёрным перцем. Вместо тарелки – слегка подсушенный в печи хлеб

549.-

Грог

на травяном ликёре

Grog with herbal liqueur

369.-

Спагетти со сморчками и шампиньонами

Spaghetti with morels and champignons

Грибное место: спагетти в сливочном соусе со сморчками, шампиньонами, трюфельным маслом и пармезаном

549.-

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

*Грог с травяным ликёром доступен только в ресторанах с алкогольной лицензией.

Arancia

Апельсин

В Италии растёт много апельсинов, большая часть – на Сицилии. Мягкий климат острова идеально подходит для этих фруктов, поэтому они получаются такими сладкими и богатыми витамином С. А в одной из провинций Турина ежегодно проходит битва цитрусовых, в которой участвуют тысячи жителей города. Они переодеваются в исторические костюмы и устраивают апельсиновые бои.

Апельсиновый мильфей

Orange millefeuille

Почти невесомое слоёное тесто с творожно-апельсиновым кремом, апельсиновым соусом и долькой апельсина в карамели.
Вдохновение в каждой ложке!

360.-

Чай с маракуйей
и облепихой

Tea with passion fruit and sea buckthorn

365.-

Цены, указанные на настоящем сайте, носят информационный характер, могут отличаться в зависимости от месторасположения ресторана и ни при каких условиях не являются публичной офертой, которая определяется положениями статьи 437 Гражданского кодекса РФ.

Дата запуска настоящей информационной брошюры: октябрь 2022 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях.
Все цены указаны в рублях.