

...per Edoardo e Giancarlo Fatucci



Может быть, это и нескромно, но я считаю себя послом итальянской кухни в России. Я много разъезжаю по стране, участвую в мастер-классах, провожу презентации, консультирую... Зачем я это делаю? Прежде всего для самого себя — просто нравится так жить. Во-вторых, у меня хорошо получается. В-третьих, приятно видеть людей, которым интересно то, чем я занимаюсь, это приносит огромное профессиональное удовлетворение. Я понимаю, что однажды в жизни наступит момент, когда смело смогу сказать: «Да, я действительно сделал что-то полезное для этого мира».

А что будет потом — не так уж и важно.

Фабрицио Фатуччи

СОДЕРЖАНИЕ

АНТИПАСТИ

Сицилийский салат из помидоров с фенхелем, апельсином, оливками, каперсами и базиликом	20
Летний салат	23
Овощной салат с сыром шевр	24
Фреско с фруктами, цветами и ароматными травами	27
Салат из шпината с сыром горгонзола, грецкими орехами и грушей	30
Салат из шпината с креветками, печеной тыквой и сыром пьява	33
Сицилийские лангустины с лимоном	34
Карпаччо из лангустина с пеной из сельдерея и желе Bloody Mary	37
Пармиджана из баклажанов по рецепту бабушки Луиджины	38
Запеченный баклажан с рататуем и сыром фета	43
Карпаччо из утиной грудки с лесными ягодами	44
Салат из радичио, мангольда и цикория с грецкими орехами и маринованной утиной грудкой	47
Тартар из говядины	50
Тартар из говядины с жареным тунцом и копченой икрой из баклажана	53
Вителло Тоннато	54
Равиолины из телятины с лимонным желе, соусом из тунца и каперсами	57
Карпаччо из гребешков с помидорами конкасе, оливками и каперсами	58
Гребешки с белой спаржей и консоме из синего картофеля	63
Тартар из лосося с крабовым мясом и йогуртовым соусом	64
Тартар из лосося с манго, авокадо, лаймом и кинзой	67

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

Тальятелле с рагу из баранины	74
Трюфельные ньокки с рагу из мяса козленка, чипсами из артишока и козьим сыром	77
Букатини алл'Аматричана	78
Каламарата с лангустином	81
Мальтальяти с рагу из утки	82
Каппеллаччи с уткой, соусом из рикотты и карамелью из красного вина	85
Тоннарелли Casio e Pere	86
Равиолины с муссом из сыра пекорино, с жареными кальмарами и цитрусовой пудрой	89
Спагетти «Карбонара»	92
Боттончини с лимонным сабайоном, с цветком цуккини и бобами	97
Алио олио пеперончино с черной икрой	98
Равиоли «Поцелуй России» со свеклой, фаршированные яблоком, сельдью, сметаной и укропом	101
Гарганелли с красным вином, рагу из цесарки, фундуком, пармезаном и пекорино	104
Грудка цесарки с соусом из фуа-гра и апельсиновыми цукатами	109
Суп грибной	110
Капучино из белых грибов с пеной из сыра таледжио	113
Гаспачо	116
Холодный суп из клубники и паприки с авокадо	119
Канделе с соусом «Дженовезе»	120
Паккери с осьминогом и сыром пекорино	123
Спагетти с чернилами каракатицы	126
Ризотто с чернилами каракатицы и тальятелле из каракатицы	129
Орекьетте по-апулийски с римской брокколи	132
Орекьетте с романеско, мидиями и сыром пекорино	135
Ризотто «Четыре сыра» с черным трюфелем	138
Ризотто со свеклой и шариком мороженого из сыра горгонзола	143
Ньокки с помидорами, моцареллой и базиликом	144
Равиоли с моцареллой и анчоусами, соусом из цуккини и лимонной цедрой	147

СОДЕРЖАНИЕ

МЯСО, ПТИЦА, РЫБА

Дорада в томатном соусе с зеленым базиликом	154
Филе морского окуня с персиком на гриле, лавандой, лимонными цукатами и соусом из йогурта с моцареллой буффало	157
Утка с яблоками, апельсинами, медом и корицей	158
Утиная грудка на гриле со шпинатом, изюмом, кедровыми орехами и кисло-сладким соусом из черешни	161
Филе тюрбо с кремом из спаржи и рататюем	162
Крем-суп из спаржи с барабулькой и цветами	165
Карпаччо из оленины	166
Оленина в катаифи с белыми грибами, свекольными чипсами и пармантье из свеклы	169
Тушеный кролик с паприкой	170
Кролик по-римски с артишоком и соусом «Пекорино»	173
Филе трески по-неаполитански	176
Рулет из баклажана с черной треской, помидорами конфи и каперсами	181
Курица с соусом «Качатора»	182
Каре ягненка по-римски с артишоком, зелеными бобами и соусом «Пекорино»	185
Турнедо из лосося со шпинатом и йогуртовым соусом	186
«Закат» из филе лосося с пармантье из моркови и апельсина и мачедонией	189
Чилийский сибас с морепродуктами	190
Чилийский сибас в соке из паприки, с мачедонией из овощей и соусом сабайон со вкусом мяты	195
Тальята из филе тунца с пепперонатой и соусом из рикотты	196
Рыба-меч с кремом из вяленых помидоров, капонатой и соусом «Песто»	199
Телятина на косточке с помидорами черри	202
Филе телятины с белыми грибами и трюфельным соусом	205
Крем-суп из тыквы с гусиной мортаделлой, белыми грибами и печеньем «Амаретти»	208
Индейка в панчетте с рикоттой, мускатным орехом и кремом из тыквы	213

ДЕСЕРТЫ

Панакота из ромашки с карамелизованным яблоком и медовым мороженым	218
Суп из хурмы с белым шоколадом, каштановым мороженым и трюфельным маслом	223
Кассата семифреддо	224
Фисташковое семифреддо	229
Ванильная панакота с лесными ягодами	230
Кокосовая панакота с шоколадным печеньем, манговым соусом с пеперончино и мороженым из маракуйи	233
Груша в красном вине с мороженым с корицей	234
Медово-пряная груша с мороженым из горгонзолы, орехами и печеньем «Амаретти»	237
Торт с грушей и рикоттой	240
Штрудель с грушей в тесте катаифи, фундуком и мороженым из рикотты	243
Чизкейк New York с манговым соусом	244
Чизкейк с клубничной сердцевинкой	247
«За облаками» (меренги с лимонным кремом, клубникой и чипсами из розовых ягод)	248
«Пляж» (мусс из рикотты с шариком клубнично-томатного сорбе, рукколой, персиками и дыней)	251
Шоколадный флан с жидкой сердцевинкой	252
Шоколадные тортеллини с сыром маскарпоне и апельсиновым соусом	255
ТирамиGUSTO	258
Мусс из маскарпоне с клубникой и фисташками	261
Дольче Италия	262
Чоколатиссимо	267

АЛИО ОЛИО ПЕПЕРОНЧИНО С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Спагетти **100**
Перец чили красный **6**
Чеснок очищенный **10**
Петрушка свежая **6**
Масло оливковое *HORECA Select* **30**
Бульон рыбный **50**
Икра черная **10**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**

КАК ГОТОВИТЬ

Спагетти отварить в подсоленной воде до состояния аль-денте.

Перец чили и зубчики чеснока нарезать ломтиками, обжарить вместе с листьями петрушки на сковороде на оливковом масле. Затем просушить на салфетке.

В ту же сковороду налить рыбный бульон, добавить черную икру (5 г), отваренные спагетти, посолить, перемешать и потушить 2–3 минуты.

Спагетти с получившимся соусом выложить на тарелку, украсить черной икрой (5 г), обжаренными петрушкой, перцем чили и чесноком.



Предлагаю вашему вниманию два непохожих блюда с добавлением черной икры. Первое — традиционная паста итальянских футбольных матчей. Когда мы с друзьями собираемся вместе посмотреть матч, мы готовим именно ее. Мне захотелось немного облагородить классический рецепт, добавив черную икру. Если соберетесь готовить это блюдо, будьте очень внимательны и следуйте моему рецепту. Это блюдо очень трудное! Если вы ошибетесь хоть один раз, то, скорее всего, ничего уже не получится.

РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ

и шариком мороженого из сыра горгонзола

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Ризотто со свеклой

Рис «Карнароли» *Cascina Verdesole* **80**
Масло сливочное *Fine Food* **30**
Вино сухое белое **40**
Вода **300**
Сок свекольный **50**
Сыр пармиджано реджано *HORECA Select* **15**
Лук-шалот очищенный **20**
Петрушка свежая *Fine Food* **3**
Масло сливочное *Fine Food* **5**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**

Мороженое из сыра горгонзола

Сливки 20% *Fine Food* **40**
Молоко **40**
Сыр горгонзола **30**

Чипс свекольный

Свекла **50**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**
Масло фритюрное **50**

Сервировка

Ризотто со свеклой **250**
Мороженое из сыра горгонзола **60**
Чипс свекольный **4**
Укроп свежий *Fine Food* **1**

КАК ГОТОВИТЬ

Ризотто со свеклой

Рис «Карнароли» слегка обжарить на сливочном масле, добавить белое сухое вино и выпарить. Влить половину воды, выпарить, затем добавить оставшуюся часть воды, влить свекольный сок и выпаривать до готовности риса. За 5 минут до готовности добавить тертый пармезан, рубленый лук-шалот, свежие листики петрушки, холодное сливочное масло, мелкую морскую соль и перемешать.

Мороженое из сыра горгонзола

Сливки и молоко соединить, добавить тертый сыр горгонзола, довести смесь до кипения и снять с огня, остудить и процедить. Оставить на ночь в морозильной камере, затем получившуюся массу взбить в аппарате PacoJet.

Чипс свекольный

Очищенную свеклу нарезать тонкими ломтиками, посолить и обжарить во фритюре при температуре 180°C до состояния чипса. Просушить на бумажном полотенце.

Сервировка

Свекольное ризотто выложить на тарелку, сверху положить шарик мороженого из сыра горгонзола, украсить чипсом из свеклы и веточкой свежего укропа.

ВЫХОД 315 г (на одну порцию)

Второй рецепт — мой самый любимый. Он построен на игре контрастов цвета, вкуса и консистенции ингредиентов.

МЯСО



В Италии есть традиционные рецепты приготовления любого вида мяса, но по популярности, конечно, лидирует свинина. Сложно представить, сколько видов колбас и прошутто делается из нее во всех регионах. Впрочем, нельзя забывать о совершенно фантастической пьемонтской говядине, ягнятине из Абруццо, Лацио, Сардинии, дичи, крольчатине, птице — наша страна представляет собой настоящий кулинарный Cirque du soleil.

Самые вкусные блюда из свинины — рагу с помидорами, молочный поросенок, запеченный в углях, как это делают на Сардинии, или свиные ребрышки на углях. А какая из свинины получается сальсичча — на гриле или в бульоне! Кстати, когда мясо варится в бульоне, его очень часто едят на второе, а получившимся соусом заправляют пасту.

Я люблю все, что делают из баранины: и приготовленную в дровяной печи, и тушеную с картошкой, и запеченную на гриле... Обожаю этот солоноватый вкус мяса. Один из лучших рецептов — целиком замариновать молодого ягненка и запечь в дровяной печи с картофелем, который вбирает в себя весь сок. Другое коронное блюдо из баранины — ребрышки по-римски на гриле и запеченные в духовом шкафу с розмарином и другими специями. Еще один интересный вариант — молочный барашек по-римски с бульоном, яйцом, лимоном и майораном.

Между телятиной и говядиной итальянцы предпочитают вторую и готовят ее у нас обычно тремя традиционными способами. Первый — гуляш из самых жирных частей мяса, содержащих коллаген. Он делается долго, в большом количестве бульона, с добавлением помидоров, картофеля, овощей. Второй — соусы к пасте. Вспомните, например, знаменитые болоньезе или канделе с мясным неаполитанским рагу. Третий — тальята. Филе быстро обжаривают на гриле при высокой температуре. Мясо должно быть очень сочным внутри и хрустящим

ПТИЦА



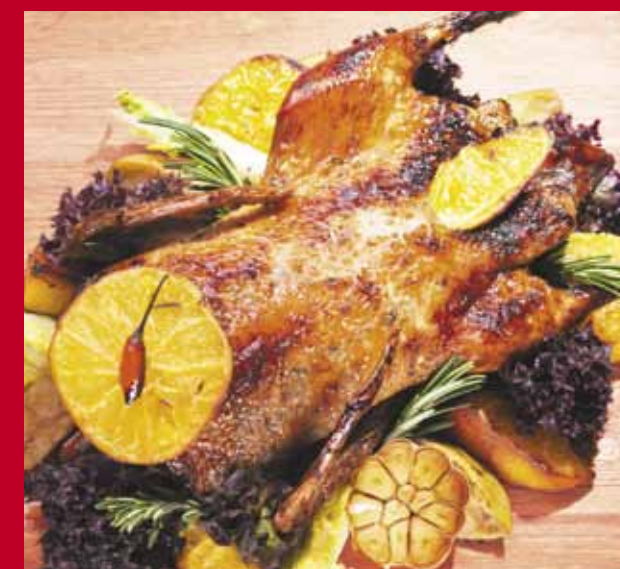
— голуби, фаршированные свиной сальсиччей, беконом и хлебом.

Что касается гарниров, то к мясу идеально подходят любые овощи, начиная со шпината, свеклы, картофеля, брокколи и заканчивая оливками, каперсами, помидорами. Я не советую есть говядину с грибами, это может навредить пищеварению, а вот с белым мясом и со свининой они сочетаются прекрасно. Мясо также можно готовить с сыром — рождается очень пикантный вкус. Но лучший гарнир к мясу, на мой взгляд, запеченный картофель с розмарином. К птице хорошо подходят горькие овощи — жареный radicchio с чесноком, оливковым маслом и пеперончино.

Из «мясных» специй я всегда использую розмарин, шалфей и тимьян. Тут главное — не переборщить с количеством. В частности, это касается дичи, которая сама обладает ярко выраженным вкусом. А вот курица любит специи, к ней идеально подходят картофель на гарнир, а также лимон и розмарин в качестве заправки.

снаружи, со слегка подгоревшей корочкой, которая даст приятную горчинку. Время приготовления мяса находится в прямой зависимости от содержания жира: чем его больше, тем дольше.

Блюда из птицы довольно популярны в Италии. Например, курица, запеченная в духовом шкафу с картофелем, — традиционное воскресное блюдо. Среди самых распространенных вариантов: курица со сладким перцем, куриные грудки на гриле, цыпленок тапака, курица с оливками, сладким перцем, луком (кстати, те же технологии подходят и для кролика). Гусь хорош для приготовления белого рагу с пастой мальтальяти. Из утки можно сделать карпаччо с лесными ягодами, приготовить ее с апельсинами, а грудку — с вишней и шпинатом. Из индейки я готовлю рулеты с рикоттой, амаретти и кремом из тыквы с шалфеем. Голубей чаще используют во Франции, но и у нас есть один очень интересный рецепт



РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНА

с черной треской, помидорами
конфи и каперсами

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Икра баклажанная

Баклажан **80**
Орегано сушеный **1**
Тимьян сушеный *HORECA Select* **2**
Базилик сушеный **2**
Чеснок очищенный **3**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **3**
Перец белый молотый *HORECA Select* **2**
Масло оливковое *HORECA Select* **30**

Помидоры черри конфи

Помидоры черри **50**
Масло оливковое *HORECA Select* **5**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **2**
Пудра сахарная **1**
Тимьян сушеный *HORECA Select* **1**

Рулет из баклажана с черной треской

Филе черной трески **120**
Крем из вяленых помидоров **20**
Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**
Перец белый молотый
HORECA Select **по вкусу**
Баклажан **40**
Масло оливковое *HORECA Select* **40**

Сервировка

Икра баклажанная **50**
Рулет из баклажана с черной треской **180**
Помидоры черри конфи **40**
Каперсы *HORECA Select* **5**
Масло оливковое *HORECA Select* **10**
Базилик зеленый *HORECA Select* **2**

КАК ГОТОВИТЬ

Икра баклажанная

Баклажан разрезать пополам, сделать надрезы в сердцевине, посыпать сушеными орегано, тимьяном и базиликом, добавить зубчики чеснока, посолить и поперчить. Соединить половинки, завернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу 20–40 минут при температуре 180°C. Мякоть запеченного баклажана отделить от кожуры, соединить с оливковым маслом и взбить до консистенции пюре.

Помидоры черри конфи

Помидоры черри выложить на противень, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать солью, сахарной пудрой и сушеным тимьяном. Запекать в духовом шкафу 10–15 минут при температуре 180°C.

Рулет из баклажана с черной треской

Филе черной трески разрезать пополам, нанести на половинки крем из вяленых помидоров, посолить, поперчить, сложить вместе и обернуть тонкими слайсами баклажана. Обжарить со всех сторон на оливковом масле и довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 10 минут.

Сервировка

На блюдо нанести горячую баклажанную икру, сверху уложить разрезанный по диагонали рулет из баклажана с черной треской. Украсить помидорами конфи, каперсами, оливковым маслом и листьями зеленого базилика.

ВЫХОД 280 г (на одну порцию)

Второй рецепт — пример приготовления благородной черной трески по-сицилийски. Филе трески прокладывается кремом из вяленых помидоров и заворачивается в баклажан. Готовый рулет поджаривается на сковороде. Икра из баклажанов готовится отдельно. Нужно завернуть баклажаны в фольгу и поджарить, чтобы кожица немного подгорела. Затем из мякоти сделать пюре с оливковым маслом. Получается очень вкусная баклажанная икра «с дымком». В качестве гарнира предлагаются помидоры черри, запеченные с тимьяном в духовом шкафу.

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

с гусиной мортаделлой, белыми грибами и печеньем «Амаретти»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Крем-суп из тыквы

Картофель **30**
 Тыква **150**
 Лук репчатый **20**
 Масло оливковое *HORECA Select* **20**
 Розмарин *HORECA Select* **3**
 Вино сухое белое **15**
 Вода **300**
 Мед *Fine Food* **20**
 Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**
 Перец черный молотый *HORECA Select* **по вкусу**

Сервировка

Грибы белые **40**
 Мортаделла гусиная **25**
 Масло оливковое *HORECA Select* **35**
 Соль морская мелкая *HORECA Select* **по вкусу**
 Перец черный молотый *HORECA Select* **по вкусу**
 Крем-суп из тыквы **280**
 Печенье «Амаретти» *HORECA Select* **5**
 Каштан **10**

ВЫХОД 370 г (на одну порцию)

КАК ГОТОВИТЬ

Крем-суп из тыквы

Картофель и тыкву очистить от кожуры, нарезать кубиками, очищенный репчатый лук — перьями.



Нарезанные овощи обжарить на сковороде на оливковом масле, добавить розмарин, влить белое вино и выпарить. Залить водой и варить до готовности.



Незадолго до готовности добавить мед, мелкую морскую соль и черный молотый перец. Готовый суп взбить в блендере и протереть через сито.



Сервировка

Белые грибы и гусиную мортаделлу нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле (25 г). Посолить, поперчить.



Крем-суп из тыквы налить в тарелку и выложить сверху обжаренные грибы и мортаделлу.



Украсить кусочками печенья «Амаретти», черным молотым перцем, молотым каштаном и оливковым маслом (10 г).

GUSTO

итальянский ресторан

Ресторан GUSTO — деловой обед
или романтический ужин в центре Петербурга.
Авторская и домашняя итальянская кухня
от шеф-повара из Рима Фабрицио Фатуччи.

Gusto restaurant — business meeting
or romantic date in the center of
Saint-Petersburg. Author and home
Italian cuisine from chief
Fabrizio Fatucci.

Уникальная гостевая зона
с отдельным входом, уютной
столовой и нарядной гостиной
на 20 человек. Идеально
для праздников и закрытых
деловых встреч.

Unique guest area with its own entrance,
a cozy dining room and elegant living
room for 20 people. Ideal for
holidays and close meetings.

{ Санкт-Петербург / Saint-Petersburg
ул. Дегтярная, 1А / Degtyarnaya str., 1A
+7 (812) 717-18-18, +7 (812) 941-17-44 }

www.gusto-spb.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

АНТИПАСТИ

Сицилийский салат из помидоров с фенхелем, апельсином, оливками, каперсами и базиликом	20	Тальятелле с рагу из баранины	74
Летний салат	23	Трюфельные ньокки с рагу из мяса козленка, чипсами из артишока и козьим сыром	77
Овощной салат с сыром шевр	24	Букатини алл'Аматричиана	78
Фреско с фруктами, цветами и ароматными травами.	27	Каламарата с лангустином	81
Салат из шпината с сыром горгонзола, грецкими орехами и грушей.	30	Мальтальяти с рагу из утки	82
Салат из шпината с креветками, печеной тыквой и сыром пьява	33	Каппеллаччи с уткой, соусом из рикотты и карамелью из красного вина.	85
Сицилийские лангустины с лимоном	34	Тоннарелли Сасио е Пере	86
Карпаччо из лангустина с пеной из сельдерея и желе «Кровавая Мэри»	37	Равиолини с муссом из сыра пекорино, с жареными кальмарами и цитрусовой пудрой.	89
Пармиджана из баклажанов по рецепту бабушки Луиджины	38	Спагетти «Карбонара»	92
Запеченный баклажан с рататуюем и сыром фета	43	Боттончини с лимонным сабайоном, с цветками цуккини и бобами.	97
Карпаччо из утиной грудки с лесными ягодами.	44	Алио олио пеперончино с черной икрой	98
Салат из radicchio, мангольда и цикория с грецкими орехами и маринованной утиной грудкой	47	Равиоли «Поцелуй России» со свеклой, фаршированные яблоком, сельдью, сметаной и укропом	101
Тартар из говядины	50	Гарганелли с красным вином, рагу из цесарки, фундуком, пармезаном и пекорино	104
Тартар из говядины с жареным тунцом и копченой икрой из баклажана	53	Грудка цесарки с соусом из фуа-гра и апельсиновыми цукатами	109
Телятина «Вителло»	54	Суп грибной	110
Равиолини из телятины с лимонным желе, соусом из тунца и каперсами	57	Капучино из белых грибов с пеной из сыра таледжио	113
Карпаччо из гребешков с помидорами конкасе, оливками и каперсами.	58	Гаспачо	116
Гребешки с белой спаржей и консоме из синего картофеля.	63	Холодный суп из клубники и паприки с авокадо	119
Тартар из лосося с крабовым мясом и йогуртовым соусом	64	Канделе с соусом «Дженовезе»	120
Тартар из лосося с манго, авокадо, лаймом и кинзой	67	Паккери с осьминогом и сыром пекорино	123
		Спагетти с чернилами каракатицы	126
		Ризотто с чернилами каракатицы и тальятелле из каракатицы.	129
		Орекьетте по-пулийски с римской брокколи.	132
		Орекьетте с романеско, мидиями и сыром пекорино	135
		Ризотто «Четыре сыра» с черным трюфелем	138
		Ризотто со свеклой и шариком мороженого из сыра горгонзола	143
		Ньокки с помидорами, моцареллой и базиликом	144
		Равиоли с моцареллой	147
		и анчоусами, соусом из цуккини и лимонной цедрой	147

GUSTOMAESTRO

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА



Сделайте подарок себе и своим близким:
научитесь готовить как шеф-повар!
Мастер-классы для взрослых
и детей, корпоративные мероприятия, праздники

GUSTOMAESTRO — первая в Санкт-Петербурге итальянская кулинарная школа.
GUSTOMAESTRO — first Italian culinary school in Saint-Petersburg.
Проект поддерживается генеральным консульством Италии
и Итальянским институтом культуры в Санкт-Петербурге.

Санкт-Петербург, ул. Дегтярная, 1а
gustomaestro@gmail.com
www.gusto-spb.ru
+7 812 9033732



Istituto Italiano di Cultura
San Pietroburgo



Consolato Generale d'Italia
San Pietroburgo



СОДЕРЖАНИЕ

МЯСО, ПТИЦА, РЫБА

Дорада в томатном соусе с зеленым базиликом	154
Филе морского окуня с персиком на гриле, лавандой, лимонными цукатами и соусом из йогурта с моцареллой буффало	157
Утка с яблоками, апельсинами, медом и корицей	158
Утиная грудка на гриле со шпинатом, изюмом, кедровыми орехами и кисло-сладким соусом из черешни ..	161
Филе тюрбо с кремом из спаржи и рататуюем	162
Крем-суп из спаржи с барабулькой и цветами	165
Карпаччо из оленины	166
Оленина в катаифи с белыми грибами, свекольными чипсами и пармантье из свеклы	169
Тушеный кролик с паприкой	170
Кролик по-римски с артишоком и соусом «Пекорино»	173
Филе трески по-неаполитански	176
Руллет из баклажана с черной треской, помидорами конфи и каперсами	181
Курица с соусом «Качатора»	182
Каре ягненка по-римски с артишоком, зелеными бобами и соусом «Пекорино»	185
Турнедо из лосося со шпинатом и йогуртовым соусом	186
«Закат» из филе лосося с пармантье из моркови и апельсина и мачедонией	189
Чилийский сибас с морепродуктами	190
Чилийский сибас в соке из паприки, с мачедонией из овощей и соусом сабайон со вкусом мяты	195
Тальята из филе тунца с пепперонатой и соусом из рикотты ..	196
Рыба-меч с кремом из вяленых помидоров, капонатой и соусом «Песто»	199
Телятина на косточке с помидорами черри	202
Филе телятины с белыми грибами и трюфельным соусом ..	205
Крем-суп из тыквы с гусиной мортаделлой, белыми грибами и печеньем «Амаретти»	208
Индейка в панчетте с рикоттой, мускатным орехом и кремом из тыквы	213

ДЕСЕРТЫ

Панакота из ромашки с карамелизованным яблоком и медовым мороженым	218
Суп из хурмы с белым шоколадом, каштановым мороженым и трюфельным маслом	223
Кассата СЕМИФРЕДДО	224
Фисташковое семифреддо	229
Ванильная панакота с лесными ягодами	230
Кокосовая панакота с шоколадным печеньем, манговым соусом с перончино и мороженым из маракуйи ..	233
Груша в красном вине с мороженым с корицей	234
Медово-пряная груша с мороженым из горгонзолы, орехами и печеньем «Амаретти»	237
Торт с грушей и рикоттой	240
Штрудель с грушей в тесте катаифи, фундуком и мороженым из рикотты	243
Чизкейк New York с манговым соусом	244
Чизкейк с клубничной сердцевиной	247
«За облаками» (меренги с лимонным кремом, клубникой и чипсами из розовых ягод)	248
«Пляж» (мусс из рикотты с шариком клубнично-томатного сорбе, рукколой, персиками и дыней)	251
Шоколадный флан с жидкой сердцевиной	252
Шоколадные тортеллини с сыром маскарпоне и апельсиновым соусом	255
ТирамиGusto	258
Мусс из маскарпоне с клубникой и фисташками	261
Дольче Италия	262
Чоколатиссимо	267
Чоколатиссимо	269