

Фестиваль региональных кухонь Италии

Эмилия - Романья

Festival of Italian regional kitchen – Emilia-Romagna



Эмилия-Романья – регион, возникший на пересечении важнейших античных дорог виа Франчиджена и виа Эмилия, сейчас является своеобразной разделительной зоной между севером и югом Италии. В кулинарном аспекте Эмилия-Романья представляет собой мозаику из сюрпризов. На этой плодородной земле, расположенной в основном на равнинах и плоскогорьях, рождается кухня богатая и щедрая для творчества и фантазии. Каждый город здесь имеет свои блюда, и очень часто они являются настоящими сокровищами национальной кухни. Самые известные итальянские кулинарные бренды: сыры пармеджано реджано и грана падано, пармская ветчина, мортаделла, бальзамический уксус – происходят из Эмилии-Романьи.

Объединяющим элементом местной кухни, наверное, можно назвать пасту, производимую вручную. Она присутствует на всех столах этого региона в самых фантастических видах и с самыми разнообразными наполнителями и соусами. Если перечислить их все, не хватит и страницы: лазанья, каннелони, капелачи, капелетти, галани, гарганелли, мальфати, паппарделле, тальятелле, тортелли, тортеллини, тортеллони и т.д. с маслом, сливками, помидорами, ветчиной. Или со знаменитым рагу Болоньезе, родина которого тоже Эмилия-Романья.

Добавьте сюда бокал молодого, освежающего вина Ламбруско, Санджовезе или Треббьяно и потрясающий ужин в стиле Эмилии-Романьи Вам гарантирован.

Блюда Эмилии-Романьи

Dishes of Emilia-Romagna

Пьядина, фаршированная мортаделлой, анчоусами и зеленым салатом

Piadina stuffed with mortadella, anchovies and green salad

450 р.

Пьядина, фаршированная Пармской ветчиной, рукколой, помидорами и моцареллой

Piadina stuffed with Parma ham, rucola, tomato and mozzarella cheese

450 р.

Пармская ветчина с дыней

Parma ham with melon

550 р.

Тортеллини в бульоне

Tortellini in broth

400 р.

Тортеллини пастиччати

Tortellini pasticciati

600 р.



Каракатица на гриле и салат из рукколы с бальзамико

Breaded cuttlefish on the grill and rucola salad with balsamic

650 р.



Свинина на косточке «all'Emiliana»

с помидорами гратен

Pork loin in Emilia-Romagna style with tomatoes "au gratin"

800 р.

Песочный торт с персиками и персиковый сорбет

Small cake with peaches and peach sorbet

280 р.

Рекомендуемые вина/Recommended wines

Красное, 0.150 л

Laurento Sangiovese di Romagna Riserva, 2005, Umberto Cesari

460 р.

"Il Casato" Lambrusco Daunia Amabile IGT

220 р.