

# Фестиваль региональных кухонь Италии

## Ломбардия

### *Cucina italiana regionale* *Lombardia*



*Ломбардия – это туман, поднимающийся с просторных лугов, который поглощает все звуки и укутывает рисовые поля, окружает башни деревенских церквей и шпили католических соборов. Это туман, вспомнив о котором, пробегает холодок по телу и ощущается влажность в воздухе. Туман, который заполняет длинные и прохладные ломбардийские зимы. Которые, в свою очередь, рисуют в воображении картины былых времен и образы теплой деревенской кухни с дымящимися кастрюлями, с шипящими сковородками, с манящими запахами еды и вина.*

*Озера, реки, горы, обширные рисовые поля, многочисленные стада скота - земля и природа здесь диктуют свои порядки во вкусах. Наваристые супы и похлебки на основе риса и фасоли, ризотто, оссобуко, отбивная по-милански, равиоли с тыквой, полента – блюда, ярко характеризующие Ломбардийскую кухню. Добавим сюда ароматные сыры: горгонцولا, грана падано, маскарпоне, проволоне, а также саями из Милана, брезолау из Вальтеллины и общее впечатление о кухне этого региона будет почти завершено. Остается только побывать там.*

Брезаола из Вальтеллины с сыром каприно в  
перечной крошке, подается с черным хлебом  
и лавандовым медом

*Bresaola con caprino e pepi, pane nero  
con miele di lavanda*

550 р.



Крем-суп из тыквы с тортелли,  
фаршированными маскарпоне  
и рикоттой, подается с мостардой из Кремоны и  
черным трюфелем

*Zuppa mantovana*

400 р.

Ризотто по-милански и оссобуко  
из телятины с гремоладой  
*Risotto giallo alla Milanese con ossobuco in gremolada*  
900 р.

Гратен из гречишной пасты Пицокери, картофеля, Савойской капусты с  
сыром Фонтина и шалфеем по старинному рецепту из долины Вальтеллина  
*Pizzoccheri della Valtellina*

400 р.

Традиционное пирожное из кукурузной муки и ванильный крем с мадерой  
*Torta sbrisolona con crema inglese al Madera*

220 р.

### Рекомендуемые вина *Vini consigliati*

Белое, 0.150 л *Cortefranca bianco TdF DOC, 2007, Ca del Bosco,*  
640 р.

Красное, 0.150 л *Fruttai Ca Rizzieri Sfursat di Valtellina DOCG, 2000, Aldo Rainoldi*  
900 р.