

Фестиваль региональных кухонь Италии Пьемонт

Cucina italiana regionale Piemonte



Пьемонт – красота его величественных гор и лесов, плодородных долин и знаменитых средневековых замков тесно соседствует с гастрономической красотой его кухни. Пьемонтская кухня – бодрящая, насыщенная вкусами; она впитала в себя морозный воздух и туманные дни; она вызывает удовольствие в ожидании праздника, зажженного камина и бесконечного застолья. Холодные долгие зимы здесь капитулируют под натиском крепких, ароматных вин и грапп. Одним словом – это настоящая зимняя кухня.

Местные драгоценности: трюфели и белые грибы; блюда бедняков: аньолотти пьемонтези, боллито мисто и баня кауда; сладкие сокровища: боннет и джандуйотто; великолепные вина: Барбареско, Бароло, Дольчетто д'Альба, Роеро - Пьемонт является своеобразной Меккой для путешествующих гурманов. Прикоснитесь к этой стране вкусов и Вы...

Блюда Пьемонта Piatti piemontesi



Тар-тар из говяжьей вырезки с белым трюфелем, гарнированный в классическом стиле
Tartar di manzo al tartufo bianco
650 р.

Аньолотти, фаршированные 4 видами мяса и маскарпоне, в соусе из шафрана, демигляса и белого вина
Agnolotti piemontesi burro e salvia, demi glas e vino bianco
550 р.

Запеченная полента с мясным рагу, горгонзолой, белыми грибами и соусом из белого вина (на 1 или 2 персоны)
Polenta "Voncia" (per 1 o 2 persone)
700 р.

Телятина, тушенная в вине Бароло, с полентой и грибами
Brasato di vitellone al Barolo servito con polenta e funghi
750 р.

Традиционный пудинг с печеньями Амаретти, какао и ванильным соусом
Bonnet
200 р.



Рекомендуемые вина
Vini consigliati

Белое, 0.150 л *Roero Arneis DOC, 2007, Matteo Correggia*
550 р.

Красное, 0.150 л *Dolcetto d'Alba DOC Vignalinga, 2006, Albino Rocca*
550 р.