

# Фестиваль региональных кухонь Италии

## Пулья

*Festival of Italian regional kitchen - Puglia*



Пулья (или Апулия) – «шпора» и «каблук» итальянского сапога, омываемые кристально чистым адриатическим морем и обласканные теплым южным солнцем. Византийцы, варяги, германцы, французы и испанцы – все эти народы в своё время владели Апулией, оставив после себя значительное наследие в историческом и культурном отношении. Знаменитые церкви в гrotтах, великолепные византийские фрески, многочисленные замки, и, конечно, потрясающая местная кухня привлекают сюда туристов со всего света круглый год.

Овощи, рыба и свежайшие морепродукты составляют основную часть меню пульезцев. Среди морепродуктов немало настоящих «драгоценностей»: мидии, моллюски канноликки, даттери, улитки, морские трюфели, и даже устрицы. Здесь на побережье их едят большей частью в сыром виде. Только что пойманные, практически живые – они наиболее ароматны и вкусны. Отдельно стоит упомянуть морских ежей – свежие, с капельками морской воды – они хороши сами по себе и как деликатесная добавка к простым спагетти. Уже из-за возможности попробовать морских ежей стоит посетить Пулию.

Приятного аппетита!

# Блюда Пульи

## *Puglia dishes*

**Маринованные аличы и брускетони из хлеба «di altamura» с овощами**

*Pickled anchovies and bruschetta from altamura's bread with vegetables*

**580 р.**

**Морские улитки в пикантном соусе**

*Sea snails in spicy sauce*

**800 р.**

**Суп из брокколи с мидиями**

*Broccoli soup with mussels*

**500 р.**

**Бараньи потрошки со сладким луком и картофелем**

*Bowel's lamb with sweet onions*

**680 р.**



**Сан Пьетро с ветчиной прошутто и тальятелле из овощей**

*Jhon Dory fish with ham and vegetables tagliatelle*

**1500 р.**



**Тортик из рикотты и лимона с кедровыми орешками**

*lemon cake with ricotta and pine nuts*

**250 р.**

## **Рекомендуемые вина**

*Recommended wines*

**Белое, 0.150 л**

*Chardonnay Marina Cvetic, IGT, Masciarelli*

**700 р.**

**Красное, 0.150 л**

*Shiraz, IGT, Planeta*

**700 р.**