

Фестиваль региональных кухонь Италии

Сардиния

Festival of Italian regional kitchen - Sardegna



Сардиния – земля поистине незабываемых ощущений! Стоит только ступить на остров - и сразу же погружаешься в водоворот интенсивных природных запахов и потрясающих пейзажей: заросли миртов, магнолий и земляничных деревьев вдоль дорог, стада коз и овец на склонах гор. И, конечно, море – чистое, прозрачное, цвета - от ярко-бирюзового до темно-синего, с белыми или розовыми пляжами, с обветренными временем скалами.

Кухня Сардинии настолько сильно отличается от итальянской, что ее, как и сардский язык, как и сам остров считают отдельной вселенной. Благодаря изолированности, она не изменялась на протяжении многих веков. Это, в основном, крестьянская кухня, состоящая из очень простых блюд. Хотя и готовятся они довольно оригинально с использованием открытого огня и местных трав: мирта, лавра, можжевельника. Сардские пастушьи традиции явили удивительное разнообразие типичных продуктов, которые сами по себе уже являются известными блюдами: сыр Пекорино Сардо, хлеб Курасао, кабанья колбаса, мед с миндальными орехами.

Вина Сардинии – знаменитые Vermentino, Nuragus, Cannonau, Malvasia, Vernaccia - пропитаны, как говорят сами сарды, ароматами четырех стихий: земли, моря, ветра и солнца.

Продлите лето в Ла Торре с фестивалем сардинской кухни!

Блюда Сардинии

Dishes of Sardegna

Карпаччо из осьминога

Octopus carpaccio

800 р.

Спагетти с лимоном и щечками тунца (минимум на 2 персоны)

Spaghetti with lemon and tuna fish cheeks (min. for 2 persons)

3 800 р.

Фрегола с ракушками вонголе, Martini dry и сушеными помидорами

Fregola with clams, Martini and sundry tomatoes

800 р.



Тунец с маком в соусе из телятины

Tuna fish with poppy seeds in a veal sauce

1 200 р.

Каре ягненка в травах с соусом из Пекорино и жареными артишоками

*Lamb with sardinian herbs, pecorino sauce
and roasted artichokes*

2 000 р.



Кофе по-сардски с кокосом, миндалем и ванилью

*Sardinian coffee with coconut,
almonds and vanilla*

300 р.



Рекомендуемые вина

Recommended wines

Белое, 0.150 л

Costamolino Vermentino DOC Argiolas

300 р.

Красное, 0.150 л

Montessua Isola dei Nuraghi IGT Tenuta San Guido

370 р.