

# Фестиваль региональных кухонь Италии

## Сицилия

### *Festival of Italian regional kitchen - Sicily*



Сильный запах дикого фенхеля и сильные семейные традиции – кто был на этом острове, тот сразу же поймет, что речь идет о Сицилии. На острове бога Солнца (Гелиоса) все особенное: и великолепная природа, и вечное искусство, и живая история, и восхитительные ароматы местной кухни, и дружелюбие жизнерадостных сицилийцев.

Сицилийская кухня – фантастическое смешение стилей и направлений благодаря географическому расположению (на рубеже Европы и Африки), культурному импринтингу (еще Запад или уже Восток?) и смене господств разных народов (греков, римлян, арабов, карфагенян, феникийцев, французов, испанцев), каждый из которых перед уходом оставил свой след в искусстве, архитектуре, литературе и кулинарии тоже.

Несмотря на этот круговорот цивилизаций и природное богатство, существуют три Р (Пи), объединяющие сицилийскую гастрономию – pasta (паста), pesce (рыба), pasticceria (сладости). Паста алла Норма, букатини, спагетти с помидорами, баклажанами, базиликом, рыбой и морепродуктами. Мидии с кус-кусом, карпаччо из тунца и рыбы-меч, креветки и кальмары с оливковым маслом, свежим орегано и лимоном. Сицилийские кассаты, трубочки канноли, сорбетты, торрони, марципан. Добавим сюда местные вина и напитки (Principe di Corleone, Corvo, Donna Fugata, Limoncello, Marsala) и кулинарные шедевры этого острова можно перечислять до бесконечности.

Однако на Сицилии вы никогда не найдете знаменитый салат из фенхеля и апельсинов в том виде, в каком его предложит вам шеф-повар в Ла Торре (спросите у официанта).

# Блюда Сицилии

## *Dishes of Sicily*

### Сицилийская пицца

*Sicilian pizza*

**650 р.**

### Ассорти маринованных морепродуктов – рыба-меч, тунец, креветки

*Sicilian marinated seafood - swordfish, tunafish, shrimps*

**880 р.**



### Паста канноликки с мидиями и помидорками Пакино

*Cannolicchi with mussels and Pachino tomatoes*

**600 р.**

### Кус-кус ручной работы с баклажанами и тушеная баранина

*Handmade couscous with eggplant and lamb stew*

**880 р.**

### Тюрбо с баклажанами, сладким перцем и копченым сыром Качокавалло

*Turbot with eggplants, sweet pepper and smoked cheese Caciocavallo*

**1300 р.**



### Цветная капуста во фритюре с фисташками

*Cauliflower fried with pistachios*

**250 р.**



### Миндальный торт с фенхелевым мороженым и карпаччо из карамелизованных апельсинов

*Almond cake with fennel ice cream and carpaccio with caramelized oranges*

**280 р.**

## Рекомендуемые вина/*Recommended wines*

### Белое, 0.150 л

*Alambra DOC Azienda Agricola Spadafora, 2009*

**350 р.**

### Красное, 0.150 л

*Sant'Agostino Balbo Soria JGT Firriato, 2006*

**390 р.**