

Фестиваль региональных кухонь Италии

Тоскана

Festival of Italian regional kitchen

Tuscany



В каком-то смысле кухня Тосканы напоминает средневековую живопись. Простая, без излишеств, где-то даже грубоватая, она впитала в себя все цвета и оттенки этого региона – терракоты, красного кирпича, зелени. Стейк по Флорентийски, кувшины с оливковым маслом и вином, ломоть крестьянского хлеба, сыр Пекорино на деревянном столе – картина маслом типичной Тосканской трапезы.

Гастрономическое наследие Тосканской кухни, которое в 1533 году Катерина де Медичи преподнесла в качестве приданого своему жениху Генриху Орлеанскому, будущему королю Франции, бесспорно остается гарантом определенного метода приготовления еды, своего рода кулинарного стиля. Конечно, на протяжении многих лет он «утончался» и упрощался, и сегодня базируется на качестве ингредиентов, которое должно быть превосходным. Начинать знакомиться с тосканской кухней нужно, конечно, со знаменитого, ароматного, ярко-зеленого оливкового масла Экстравиржин, которое характеризует Тосканскую кухню также, как рожи оливковых деревьев определяют ландшафт этого региона.

Отдельная тема для разговора - тосканские вина. Это единственный регион Италии, обладающий пятью DOCG-зонами: Brunello di Montalcino, Chianti, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano и Carmignano.

Блюда Тосканы

Tuscany dishes

Гренки с куриной печенью, шпинатом и пекорино

Toast with chicken liver, spinach and pecorino cheese

380 р.

Суп с фасолью и пастой

Bean soup with pasta

300 р.

Филе камбалы Ромбо в картофельной корочке и с соусом из сморчков

Rombo fillet in potato crust with morel mushroom sauce

1 490 р.

Стейк из говядины «Фиорентина» (от 800 г) на гриле и запеченные в ароматных хлебных крошках овощи

Grilled beef steak "Fiorentina" with vegetables baked in fragrant bread crumbs

400 р. (за 100 г)



Рисовый торт с шоколадом, засахаренными фруктами, орешками и ванильным соусом

Rice cake with chocolate, candied fruit, nuts and vanilla sauce

280 р.

Рекомендуемые вина

Recommended wines

Белое, 0.150 л *Ancherona Chardonnay DOC, 2006, San Felice*

350 р.

Красное, 0.150 л *Rosso di Montalcino IGT, 2001, Tenuta "il roccolo"*

400 р.