

Фестиваль региональных кухонь Италии Венето

Festival of italian regional kitchen - Venet



Венеция и карнавал, Верона и Ромео с Джульеттой, река По и озеро Гарда, горнолыжная Кортина и пляжное Лидо ди Езоло – мировые туристические бестселлеры региона Венето. Это единственное место в Италии, где сочетание высокогорных районов с морскими просторами и речными долинами дает необычайное разнообразие природного, культурного и исторического наследия. По же можно сказать и о кухне Венето - гастрономия семи провинций настолько различается, что, например, одного только ризотто готовят здесь 365 видов – по числу дней в году. На кухне здесь используют все, что предлагает местная природа – и дичь и домашних животных, и речную и морскую рыбу, фрукты и овощи, которые нигде больше не встретишь.

Горы и море заставляют местные вина благоухать так как ни в одном другом регионе. Valpolicella, Amarone, Bardolino, Soave – классические ароматы этих вин сочетайте с кулинарными знаменитостями Венето: radicchio из Тревизо, черным ризотто с каракатицами, дикой олениной. А изристое белое Просекко попробуйте во время путешествия по знаменитому винному маршруту – Strada del Prosecco.

Блюда Венето

Dishes of Veneto



Суп из каракатиц и зеленого горошка

Cuttlefish and pea sou

400 p.

Радикио из Тревизо с куриной печенью
и пюре из фасоли

Treviso radicchio with chicken liver and mashed bea

440 p.

Корейка молодого оленя с фруктовой
горчицей, артишоками и картофелем

Deer brisket with fruit mustard, artichokes and potat

1300 p.

Черное ризотто с хрустящими
артишоками и маленькими каракатицами

Black risotto with crispy artichokes and small cuttlefishes

850 p.

Панеттон с ванильным мороженым
и горячими лесными ягодами

Panettone with vanilla ice cream and hot forest berry

180 p.



Ванильное мороженое с горячей малиной

Vanilla ice cream with hot raspberr

550 p.

Рекомендуемые вина

Recommended wines

Белое, 0.150 л *Soave Allegrini DOC, 2008, Allegrini*

400 p.

Красное, 0.150 л *Palazzo Della Torre DOC, 2006, Allegrini*

620 p.