

Лето в La Torre



Наступление жарких летних дней неизменно отражается на меню любого кафе. И в итальянском La Torre с 18 мая действует обновленное летнее меню. Учитывая вкусы гостей и следуя последним тенденциям кулинарной моды, шеф-повар La Torre Манфредо Молтени подготовил целый набор легких и освежающих блюд для нового меню. Нововведения коснулись всех разделов: здесь и новые супы, и паста, мясные и рыбные горячие блюда, десерты и коктейли.

Базу для летнего меню составляют классические продукты итальянской кухни: свежие овощи, фрукты и морепродукты. Легкие и ароматные, эти ингредиенты как нельзя лучше отвечают основным принципам формирования летнего меню.

В позициях закусок сделан акцент на карпаччо – рыбные и мясные. Прохладные, с ароматами моря, свежих овощей и фруктов – они как ничто другое могут утолить голод в жаркую погоду, не перегружая организм. Как, например, карпаччо из рыбы-меч с оливками

ми Таджаски, помидорами и огурцами, или карпаччо из тунца по-сицилийски с фенхелем и апельсином. По многочисленным просьбам посетителей кафе в летнем меню появилась и классика: запеченная телятина под соусом из тунца – неизменно популярное во всем мире блюдо и летом, и зимой.

В разделе супов не забыли многолетний хит московских ресторанов – холодный суп Гаспачо. Стоит попробовать новый суп из топинамбура с осьминогами, оригинальный вкус которого оставит вам массу

впечатлений. А чтобы зарядиться энергией, попробуйте пикантную и бодрящую Им-пепату – суп из солнечных летних помидоров, мидий и ракушек вонголе – традиционное блюдо итальянского юга, которое подается с поджаренным на гриле хлебом.

И конечно, любимое поле деятельности для фантазии шефа – паста и ризотто, которые создают широкий простор для творчества во все сезоны. И здесь основное место занимают морепродукты и овощи. В летнем меню этот раздел пополнился 8 потрясающими новинками, в числе которых: строццопети с ракушками вонголе, спаржей и соусом песто, пикантные тальятелле с осьминогом и спаржей, тальятелле с тунцом, стручковым горошком и оливками Таджаски, гарганелли с кальмарами, спаржей и помидорчиками, гарганелли с креветками и цуккини, ризотто с кремом из желтого болгарского перца и гребешками.

На горячее отлично подойдет запеченная в духовке Тюрбо с фисташками, сезонными овощами и соусом из лимонной травы, Чилийский сиба, запеченный в тапенаде из оливок Таджаски со стручковым горошком. Или осьминог, тушеный в соусе Лучано с креветками и картофельным пюре с базиликом. Ароматы овощей нового сезона – картофеля, спаржи, помидора и свежайшие морепродукты создают неповторимый вкус этих блюд. Специальные легкие соусы из лимонной травы, томатов, каперсов, оливок наилучшим образом подходят к летним вариантам блюд из мяса и рыбы.

Разумеется, летом меняются предпочтения гостей и в выборе десертов. В новом меню вы найдете разнообразные освежающие сорбеты собственного приготовления с добавлением фруктов и ягод. Несомненным хитом станут строппини – густые смеси из фруктовых сорбетов с добавлением алкоголя. Их в Италии пьют при завершении трапезы или в перерыве между мясными и рыбными блюдами. Buon appetito!