

ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ FRESA'S

РЕСТОРАН FRESA'S

ЗАВТРАКИ ОТ АНТОНИО ФРЕЗЫ

В НОВОМ РЕСТОРАНЕ FRESA'S ПРИ ГОСТИНИЦЕ SOFITEL, СОЗДАННОМ ИЗВЕСТНЫМ В ПЕТЕРБУРГЕ ИТАЛЬЯНСКИМ ШЕФОМ, ТЕПЕРЬ ПОДАЮТ И ЗАВТРАКИ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

В меню — авторские блюда: например, яичница из утиных яиц с нежным соусом из камамбера; панкейк с глазуньей и черной икрой осетра; крок-мадам (закрытый сэндвич), сдобренный черным трюфелем; пашот с авокадо на домашнем тартине. В ресторане работает традиционная итальянская Pasticceria со свежеприготовленными канноли, маритоццо и паннетоне. К маленькой ресторанной империи Антонио Fresa's Restaurant Group относятся также Marso Polo и Saviv Bistro. В траттории Marso Polo можно позавтракать с видом на Марсово поле и Михайловский сад. В меню немало новинок: например, круассан-ролл с палтусом, бенедикт с прошутто котто и черным трюфелем, пьядина с трюфельной мортаделлой. На сладкое здесь готовят безглютеновые блины с вареньем из мяты и абрикоса, пудинг из круассанов с ванильным джелато, ромовую бабу с лимончелло. В меню завтраков Saviv Bistro сочетаются самые разные вкусы: шакшуку здесь делают с осьминогом, глазунью — с черным трюфелем, а халу — традиционный израильский хлеб — подают с глазуньей, авокадо и молодым сыром. ■

ФЕСТИВАЛЬ ПОДДЕРЖИТ РОССИЙСКИХ ФЕРМЕРОВ И ВИНОДЕЛОВ

С 1 ПО 30 АПРЕЛЯ ПРОЙДЕТ XII ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ. В ЭТОТ РАЗ АКЦЕНТ СДЕЛАН НА РОССИЙСКОМ ВИНОДЕЛИИ И ГАСТРОНОМИИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Традиционно в рамках фестиваля будет представлено свыше ста гастрономических сетов, подготовленных специально для этого события, в разных ресторанах города. В меню сетов будут включены блюда из фермерских продуктов и отдельно подготовлено сопровождение из российских вин. Дегустационные сеты имеют две фиксированные цены.

В 2022 году Петербургский ресторанный фестиваль занял первое место в категории «Лучшее гастрономическое событие России» на финальном этапе Всероссийского форума гастрономического туризма, прошедшего под эгидой Ростуризма во Владивостоке. Также в прошлом году петербургский фестиваль вошел в пятерку лучших гастрономических событий России — по версии путеводителя 50 Best Tastes of Russia. ■



ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ

В 2022 ГОДУ ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ЗАНЯЛ ПЕРВОЕ МЕСТО В КАТЕГОРИИ «ЛУЧШЕЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОБЫТИЕ РОССИИ» НА ФИНАЛЬНОМ ЭТАПЕ ВСЕРОССИЙСКОГО ФОРУМА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА



РЕСТОРАН JEROME

ПАСТА С ОСЬМИНОГОМ В РЕСТОРАНЕ JEROME

В JEROME ВСЕ ПО-НОВОМУ

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН JEROME НА БОЛЬШОЙ МОРСКОЙ ВЕДЕТ СВОЮ ИСТОРИЮ С 2016 ГОДА. СЕГОДНЯ ЭТО ПРОЕКТ СОМЕЛЬЕ КАТЕРИНЫ ЯЦЕНКО И РЕСТОРАТОРА АНДРЕЯ МУСИХИНА. КУХНЮ ВОЗГЛАВИЛ ИТАЛЬЯНСКИЙ ШЕФ-ПОВАР АЛЕССАНДРО КАРИА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Алессандро впервые начал работать в Петербурге. Он повар в третьем поколении, родился и вырос в Милане. Стажировался в мишленовских La Pergola в Риме и Le Calandre в Падуе, работал во многих регионах Италии, в Англии, Франции и Монголии. Как истинный итальянский повар, свой фирменный стиль Алессандро основывает на семейных традициях и рецептах бабушки и отца в собственном авторском прочтении.

В планах нового шефа, в частности, популяризация малоизвестных в Петербурге итальянских блюд — от редких мясных отрубов до рыбных специалитетов. В меню Jerome появились новые позиции. Например, поркетта — жареный рулет из свинины с хрустящей корочкой из кожи и щедро приправленный специями. (Поркетта считается традиционной итальянской уличной едой, и в каждом регионе ее делают со своими особенностями.) Пасту с осьминогом шеф готовит по-неаполитански: она получается сочной и насыщенной, благодаря соусу, в который входят цукини, оливковое масло, томаты черри. Спеццатино из телятины с пюре и припущенным шпинатом — североитальянское блюдо: телятина томится с овощами на низком огне три с половиной часа. Получается насыщенное рагу с нежнейшим мясом.

Интерьер Jerome тоже обновился. Он проектировался совместно с дизайн-студией Galerie 46. Мебель — от японского бренда Nissin Mokkou и датского бренда Mater Design. Стены основного зала украшают работы фотохудожниц Памелы Ханны и Анны-Софи Гранжон, в отдельной гостиной разместилась ферма зелени, в лобби ресторана — продуктовая лавка. ■