

РЕСТОРАНЫ

клубники, фисташкового мороженого и еще пророк знает чего, увенчанный взбитой пенкой из авокадо.

От Эмильи до Романы

Казалось бы, все уже наелись пастами, пиццами и ризотто. Но вот почему-то открываются в городе все новые и новые итальянские рестораны. Делают их в основном крупными, словно желая подстраховаться рисками валовым объемом. Маленькие же ресторанчики в совершенном дефиците. Как-то это не по-итальянски. Там ведь на каждом шагу попадаются места камерные и непретенциозные, на несколько столиков, куда не приходишь, а заходишь по дороге.

Именно такое место теперь есть в ареале Сенной площади. Скрамность украшает вывеску ParmeZanoff и гарантирует эстетическое единство с окружающей околосенной средой, где вовсе не ждешь встречи ни с каким итальянским рестораном, а ждешь чего-то рюмочно-распивочного. А может быть, это просто временная вывеска — тогда ей можно пожелать постоянства.

Цветут ухоженные антуриумы в горшках и сливочного оттенка кожаные кресла. Нет, это явно не взыскуемый кабачок. Слишком торжественно. Одну стену небольшого в семь столов зала (единственного) оформили зеркалом, так поступают в девяти из десяти случаях тесноты. Другую стену выложили нарядным белым кирпичом, тоже чтоб попросторнее казалось. Принципиально верно поступили с окнами: зашторивать не стали, а зажгли в глубоких оконных нишах светлые люстры — по контрасту с брутальными черными, вывешенными в зале. Еще здоровенные позолоченные часы в солярном сти-

ле. Вот и вся обстановка. Ничего в ней нет про Италию. Но и не надо, про Италию все есть в тарелках, причем без всяких международных ответвлений. В последнее время многие рестораторы, желая потратить вашим и нашим, отходят от моноэтнической кормежки. Азербайджанская харчевня предлагает блинчики с икрой, в узбекском шалмане можно на оливье наткнуться. Не то в «Пармезаноффе».

Меню обширное, одних закусок-салатов целая страница, от цезаря (330 руб.) до прошутто с дыней (450 руб.). Больше других



НИКИТА ИСАЕНТЕВ

Помимо восточного, в «Арияфе» имеется и вполне европейский зал



АЛЕКСАНДР КОСЯКОВ

Обстановка в ресторане ParmeZanoff торжественная, но приветливая

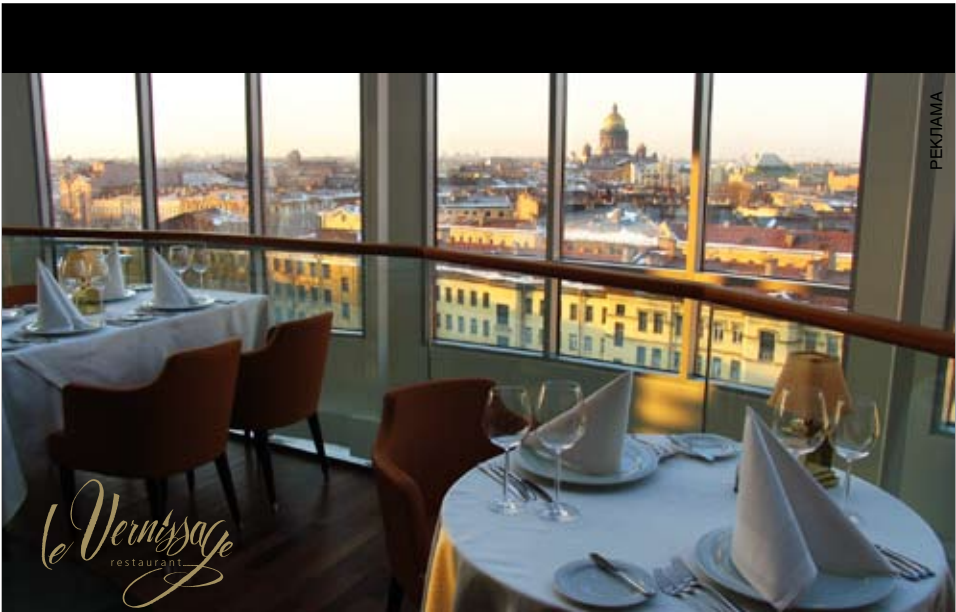
раздел про макаронные изделия, паст наберется под два десятка (210–790 руб.). С десятков видов пиццы (250–469 руб.); если не устраивают сочетания ингредиентов, можно поиграть с топингами, скажем, укрепить «Маргариту» (250 руб.) салями (125 руб.) или корнишами (100 руб.).

Кухню помогал ставить повар из Милана. Он и теперь бывает наездами, и ничего — справляются вполне достойно. Бывают, понятно, и проколы. Все давно выучили, что приготовить пасту значит сделать соус. Фузилли с капонатой (249 руб.) практически безупречны (да и просто приятного размера), только соус на капонату ну никак не похож. Насыщенное пряностями сложносоставное овощное рагу, чей дразнящий аромат должен сбивать дыха-

ние, вот что такое сицилийская капоната. А не скучная горстка пассерованной нарезки из цуккини и перца.

Между тем домашняя лазанья (315 руб.) с мясным рагу с честью не роняет честь имени. Салат реджина (280 руб.) очень свежий, очень зеленый и присыпан рикоттой. Овощной минестроне (210 руб.) яркий и правдивый, как фаблио. Котлета помилански (429 руб.), тщательно отбитый сочный кусок мяса в хрустящей панировке, это просто il classico. Влажное тирамису (250 руб.) с послевкусием амаретто щедро присыпано шоколадной стружкой. А еще свежую мяту в чай добавляют, наливают вино и коньяк, над душой не стоят, музыку заводят тихо. И, несмотря на off в названии, пармезана здесь полно.

«Арияф» (****)
ParmeZanoff (****)



РЕКЛАМА

Панорамный ресторан авторской кухни «ВЕРНИСАЖ»

19 АПРЕЛЯ 2009 ГОДА
пройдет Пасхальный Воскресный обед.
Иеромонах ПАРФЕНИЙ из подворья Балаамского монастыря
в Санкт-Петербурге освятит куличи и пасхальные яйца.
В меню пасхальные блюда, приготовленные по старинным рецептам.
26 АПРЕЛЯ 2009 ГОДА
в отеле «Амбассадор» пройдет Весенний Воскресный обед.
Праздник весны будет встречен праздничным концертом звезд
МАРИИНСКОГО ТЕАТРА.

Изысканная кухня шеф-повара отеля «Амбассадор» Валентина Комисина.
Алкогольные и безалкогольные напитки без ограничения.
Резервация столиков по телефону: 609-09-92.
Пр. Римского-Корсакова, д. 5-7, отель «Амбассадор»

РЕКЛАМА

DECADENCE GROUP

МОСКВА

RESTAURANT

панорамный ресторан
современная европейская кухня
летняя терраса

Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18
"Сити - Центр", 6 этаж
тел +7 (812) 332 - 0200
Охраняемая парковка, выезд во двор с набережной.

WWW.DECADENCEGROUP.RU