

Чому ми обрали кухню Південного Тіролю темою сезонного меню в тратторії? По-перше, це дуже цікава гастрономічна точка на карті Італії, розташована на кордоні з Австрією. Тут відчувається вплив австрійської кухні: шпек, штруделі та витримані сири. По-друге, Південний Тіроль – це серце Доломітових Альп, а взимку завжди хочеться в гори: дихати морозним повітрям, пити глінтвейн, їсти теплу, поживну і пряну їжу. Вирушаємо в гастрономічну подорож разом?

### Specialità

#### Antipasti

Тірольська дошка antipasti: сири, ковбаси та грісіні \_\_\_\_\_ 195 €

Паштет з птиці. Подається з луковим конфітюром та чабатю \_\_\_\_\_ 80 €

Салат-мікс зі свіжими та в'яленими томатами, синьою цибулею та рікотою \_\_\_\_\_ 90 €

Теплий салат з грибами та картоплею \_\_\_\_\_ 110 €

Мікс салатів з курячою печінкою, панчетою та помідорами чері \_\_\_\_\_ 95 €

#### Супи

Гарбузовий крем-суп з горгонзолою та опеньками \_\_\_\_\_ 60 €

Густий овочевий суп з яловичиною \_\_\_\_\_ 90 €

#### Основні страви

Піца з саямі spinata romana, копченим сиром, корнішонами та солодким перцем \_\_\_\_\_ 140 €

«Відкритий равіоль» з лисичками, гливами, печерицями та опеньками\* \_\_\_\_\_ 95 €

Паста з яловичою щокою \_\_\_\_\_ 110 €

Шпинатні равіоли з в'яленими томатами, рікотою та соусом з грибів \_\_\_\_\_ 110 €

Сальтімбокка з бейбі-кукурудзою, капустою романеско та пюре з солодкого перцю і картоплі\*\* \_\_\_\_\_ 180 €

Штрудель с качкою \_\_\_\_\_ 95 €

Індичі пупочки тушковані з овочами \_\_\_\_\_ 95 €

Запечена в пергаменті ціла річкова форель \_\_\_\_\_ 130 €

Funghi: запечені гриби з хурсткою фокачею\*\*\* \_\_\_\_\_ 120 €

#### Десерти

Шоколадний мус з шоколадною ложечкою \_\_\_\_\_ 90 €

Пряна груша в листовому тісті \_\_\_\_\_ 75 €

Шоколадна саямі\*\*\*\* \_\_\_\_\_ 65 €

\* Як мінімум, це незвично – «відкритий равіоль». А ще красиво і дуже смачно. Особливо з келихом французького роже Gris de Gris - 110 грн.

\*\* Saltimbocca alla romana – традиційна страва італійської кухні – телятина з пармською шинкою та шавлією. Цікаво, що salt'im bosca дослівно перекладається як «стрибай до рота».

\*\*\* Наші funghi (вони ж гриби: білі, опеньки, лисички, гливи та печериці) – страва, яку хочеться розділити з другом. Відламуєш шматочок фокачі і зачерпуєш ним гриби з соусу. Ммм... Як смачно!

\*\*\*\* Майже така, як в дитинстві. Тільки краще – з горішками, італійська версія шоколадної ковбаси. Подача, яка нікого не залишить байдужим ;)