



МАУРИЦИО ПЕККОЛО

В Ато Cuscinare — новый шеф

Маурицио Пекколо в Москве и Петербурге известен. Он открывал московский ресторан Eataly, работал в команде Swissam, управлял кухней московского ресторана «Палаццо Дукале», принимал участие в проектах итальянских ресторанов в двух российских столицах в качестве консультанта.

Новый шеф-повар петербургского ресторана Ато Cuscinare родом из Венеции. Образование он получил в профессиональном институте Giuseppe Maffioli в Кастельфранко-Венето и в нью-йоркском Институте кулинарного образования (The Institute of Culinary Education). Больше 30 лет работал в разных странах, изучая локальные кухни, участвовал в большом количестве гастрономических проектов и конкурсов, получил награды Maestro di Cucina, Maffiolid'Oro, стал членом международной ассоциации гастрономов Chaine des Rotisseur, вел программы на итальянском телевидении.

В новом меню, которое недавно представил Маурицио Пекколо в Ато Cuscinare, — тартар из лосося с цукини и томатами черри, тальятелле с прошутто и апельсином, спагетти «Карбонара ди Маре» с тунцом, грешками и красной икрой, пенне с розовым соусом alla vodka, ризотто с бурратой и генуэзским песто, страчетти из говядины в бальзамическом соусе и другие блюда.



Кавказское застолье в «Юности»

В панорамном ресторане «Юность» — с видом на башню «Лахта-центра» — готовят для новогодней ночи специальное меню «с грузинской перчинкой» от шефа ресторана. Сациви, рулетки из баклажанов, кролик с аджикой... Кстати, детское меню тоже обновят. Для тех, кто будет встречать праздник не в ресторане, а дома, есть готовое предложение для новогоднего стола, который в любом случае немислим без традиционных русских винегрета, оливье и холодца. В программе новогодних и рождественских праздников — истории от дуэта «Соседи», шоу и хиты от кавер-группы «Юность Band», выступление иллюзиониста Максима Киселева — финалиста телепроекта «Удиви меня», сказочное анимационное шоу для детей.

Морепродукты в Terrassa

Бренд-шеф ресторана Terrassa Игорь Зорин значительно обновил меню. Появилось большое количество блюд с морепродуктами: красные креветки с бобами эдамаме и мисо-соусом, салат с осьминогом в устричном соусе с картофелем и чечевицей, лосось в имбирно-медовом соусе с креветками. Среди мясных новинок — корейка теленка с копченой грушей. Есть новости и в разделе Raw Bar: теперь на глазах у гостей публики повар готовит нежнейший ролл с крабом и манго.

Среди десертов появилось шоколадное печенье с чернично-можжевельным соусом, в меру сладкое и хрустящее.



КРАСНЫЕ
КРЕВЕТКИ
С БОБАМИ
ЭДАМАМЕ
И МИСО-СОУСОМ