

Аромат осени

Текст – ЖАНИНА ВОЛКОВА



Конец сентября – первые числа октября – это начало сезона белых трюфелей, то время года, когда эти редкие грибы начинают появляться в самых роскошных блюдах. Лично я отношу себя к зависимым от трюфелей людям и очень люблю есть их круглый год, а так как мы находимся в начале трюфельного сезона, я подумала, что будет очень кстати перечислить некоторые из моих самых любимых блюд с трюфелями.



LE MICHELANGELO

3, rue des Cordiers (near the Port Vauban) 06600 – Vieil Antibes, France
Tel: +33 4 93 34 04 47
www.lemichelangelo-mamo.com

Справа

Согласитесь, не каждый ресторан может похвастаться вкуснейшей пиццей с трюфелями.



Когда дело доходит до трюфелей, вполне логично представить высокую кухню, хотя чаще всего эти грибы используют в пасте или ризотто. Вот ресторан, который я открыла для себя только этим летом – Michelangelo в Антибе. Здесь вам подадут незабываемые равиоли с трюфелями, да и остальная кухня в целом выше всяческих похвал! Другие блюда с трюфелем, которые я рекомендую попробовать здесь, – это пицца с трюфелем и Мамо Бургер, который может быть подан с трюфелем и фуа гра, – действительно очень вкусные.



Осень – это то время года, когда трюфели начинают появляться в самых роскошных блюдах самых роскошных ресторанов



МАРИО

Россия, Москва,
ул. Климашкина, 17
Тел. +7 495 253 6505



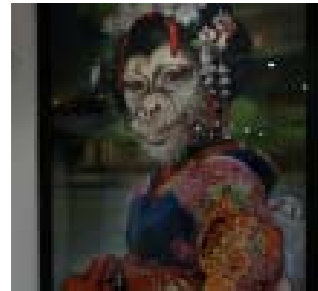
Прочтя уже многое о трюфелях, вы, вероятно, хотите скорее отведать их. А что если сейчас вы не в Антибах или Пьемонте, а в холодной, дождливой и осенней Москве? На этот счет не стоит беспокоиться, в ресторане «Марио» сервируют великолепные

блюда с трюфелем. За годы своего существования ресторан стал неперенным атрибутом городской жизни, и я добавлю, что «Марио» – один из моих самых любимых ресторанов и одно из немногих мест в Москве, где всегда можно отведать правильно

приготовленную пасту al dente, изготовленную единственным способом, который мне действительно нравится. Перед тем как насладиться трюфельным ризотто или нежнейшей пастой, попробуйте салат из артишоков или грибы на закуску.

Вверху

Даже дождливой осенью в ресторане «Марио» всегда уютно, светло и вкусно.



СУМОСАН

Россия, Москва, гостиница Radisson «Славянская», площадь Европы, 2
Тел. +7 495 9 418 841
www.sumosan.com

И еще раз я не могу не упомянуть о «Сумосане»: если вы большой любитель трюфелей и суши, вам необходимо взять на заметку, что в нашем меню есть роллы с тунцом и трюфелем (T&T). Больше нигде в мире мне не встречалось такое необычное сочетание суши

и трюфелей, как в ресторане «Сумосан». Так что если вы в Москве, Киеве или Лондоне, и не можете отказать себе в желании попробовать трюфель и суши, загляните в любой из «Сумосанов» трех столиц и убедитесь, что удивительные вкусы совсем рядом.



Справа
Роллы с тунцом и трюфелем (T&T) от «Сумосан» – визитная карточка ресторана..

В отличие от Италии, в Париже – одной из гурме-столиц мира – используют больше черный, чем белый трюфель



BENOIT

20, rue Saint-Martin – 75004 Paris,
France
Тел. +33142722576
www.benoit-paris.com

Париж до сих пор остается одной из гурме-столиц мира, и я не могу не упомянуть о нем. В отличие от Италии, в Париже используют больше черный, чем белый трюфель. **Ален Дюкасс** – хорошо известное имя для гурманов. Еще раз он заявил о себе, открыв первое

бистро, получившее звезду Michelin. Меню более рафинированное, чем в обычном бистро, конечно же из-за звезды. Фуа гра с инжиром – настоящий деликатес, здесь присутствуют трюфеля, не только с ризотто, но гребешок с луком-пореем и трюфелем. Заведение очень маленькое и всегда полностью занято посетителями, так что не забудьте забронировать столик заранее.

Справа
Черные трюфели – как акценты на всех блюдах изысканной французской кухни.



SAN MARCO

Via Alba 136, Canelli – (AT), Italy
Тел. +39141 823544
www.sanmarcoristorante.it

Пьемонт – это третий по величине регион Италии. Он широко известен среди любителей вкусной кухни и вина. Пьемонт также родина белого трюфеля «Альба» и многих прекрасных сортов вин, таких как Бароло и Барбареско, и это, между прочим, только их меньшая часть. Малоизвестен тот интересный факт, что Пьемонт – это и родина пасты из джандуйи (сорт шоколада

с орехами), приготовленной с пьемонтским фундуком, известной миру как Nutella. Ресторан San Marco в Каstellи, отмеченный одной звездой рейтинга Michelin, подает множество самых разнообразных блюд с трюфелями наравне с классическими блюдами. Они готовят одно из лучших Vitello Tonnato в мире (телятина с соусом из тунца).

На фото
Урожай трюфелей в Пьемонте – особая гордость всех рестораторов.

