MENU

TAVOLÀTA

RISTORANTE ITALIANO

ENG RUS

BENVENUTI & BUON APPETITO!

My kitchen takes great care of the freshness, seasonality and tradition of the products. Nevertheless my love for tradition hasn't prevented me from improving my cooking philosophy with new cooking techniques, attention to the textures and the use of new equipments.

I have been teaching at the Hotellerie school E. Ruffini in Arma di Taggia for 27 years, which is considered one of the best schools in the Italian territory. In my menu I tried to enclose my idea of cooking introducing excellent products like olive oil of cultivar Taggiasca ROI unmissable in my preparations, both sweet and savory. Fish, vegetables and pasta are, of course, a cornerstone of the Italian gastronomy for all Italian chefs.

I hope you will enjoy my dishes and understand my cooking philosophy.

– Valter Gaiaudi

Свежесть, сезонность и традиции, в сочетании с новыми приёмами приготовления продуктов, позволяющими изобретать новые текстуры на самом современном оборудовании – это и есть философия моей кухни.

27-летняя педагогическая карьера в одной из лучших школ Италии Hôtellerie school E. Ruffini в Арма-ди-Таджа и ценнейший опыт работы в кухнях самых роскошных отелей Ривьеры укрепили мою веру в правильность выбранной кулинарной философии: невозможно создать хорошее блюдо без качественных продуктов, таких, например, как оливковое масло Taggiasca ROI самых разных сортов. Рыба, овощи и паста – это святая основа знаменитого итальянского кулинарного искусства для всех без исключения поваров.

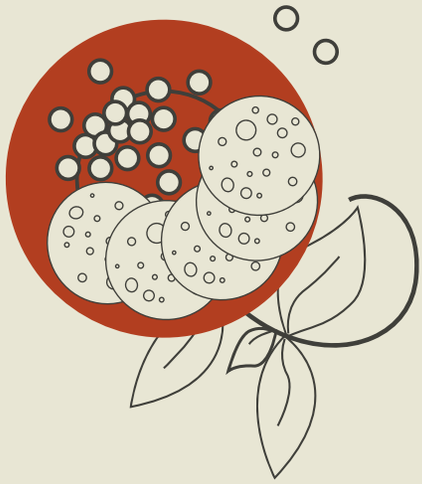
Я надеюсь, что вы испытаете истинное наслаждение, отведав мои блюда, а также примете мою кулинарную философию.

– Valter Gaiaudi

Course planned by Valter Gaiaudi

Блюдо, созданное Вальтером Гаяуди

ANTIPASTI



SALUMI MISTI 14,00 € / 147 SEK

Air-dried ham, honey melon, salami assortment, grilled vegetables,
Bresaola and dried cherry tomatoes
Вяленая ветчина, медовая дыня, ассорти из салями, овощи-гриль,
брезаола из бычатины и сушёные помидоры-черри

GRANDE ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI 28,00 € / 294 SEK

The chef's assortment of the day's antipasti
Большое ассорти антипасти от шеф-кока

CAPRESE (V) 12,00 € / 126 SEK

Tomato and mozzarella salad
Салат из помидоров и моцареллы

MERLUZZO AL FORNO 12,00 € / 126 SEK

Braised cod, leek and potato foam, basil oil and Taggiasca olive powder
Тушеная треска, картофельная пена с пореем, базиликовое масло, пудра из оливок «Таджаска»

CAPESANTE 14,00 € / 147 SEK

Smoked scallops with fennel and star anise, citrus sauce
Копчёные гребешки, приправленные фехелем и звёздчатым анисом, соус из цитрусовых

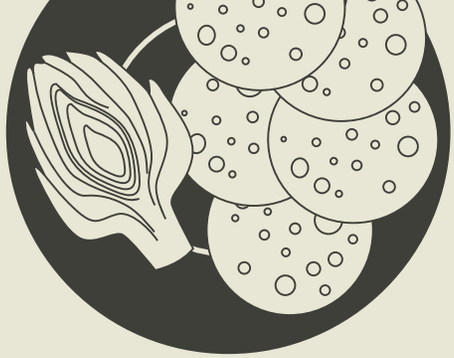
SALMONI IN DUE MODI 13,00 € / 137 SEK

Salmon in two ways, fresh cucumber salad and capers sauce
Лосось в двух вариантах, салат из свежего огурца, соус с каперсами

MENU ITALIANO ANTIPASTI/PRIMI/SECONDI/DOLCI 59,00 € / 620 SEK

4 course menu of your choice
Меню из четырёх блюд на Ваш выбор

(v) = Available as vegan / Возможна и вегетарианская сервировка



PASTE-PRIMI

RISOTTO AL GAMBERI 24,00 € / 252 SEK

Risotto with scampi, tomato and citrus flavoured Stracciatella cheese
Ризотто с хвостиками скампи, помидор, приправленный цитрусовыми сыр «Страчателла»

PACCHERI ALLA LIGURE (V) 20,00 € / 210 SEK

Paccheri pasta, zucchini, tomato, Taggiasca olives and roasted pine nuts
Паста-паккери , цуккини, помидор, оливки «Таджаска», обжаренные семена пинии

LASAGNETTE AL GORGONZOLA 20,00 € / 210 SEK

Lasagnette with gorgonzola and radicchio
Лазаньетте с горгонзолой и радиккио

LOVELY GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST
ПАСТУ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА ПРИГОТОВЯТ ПО ВАШЕЙ ПРОСЬБЕ

(v) = Available as vegan / Возможна и вегетарианская сервировка

SECONDI

INVOLTINO DI CONIGLIO 24,00 € / 252 SEK

Rabbit roll, Taggiasca olives, aubergine caviar, seasonal vegetables and thyme sauce
Рулет из крольчатины, оливки «Таджаска», баклажановая икра, сезонные овощи, соус с тимьяном

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,00 € / 294 SEK

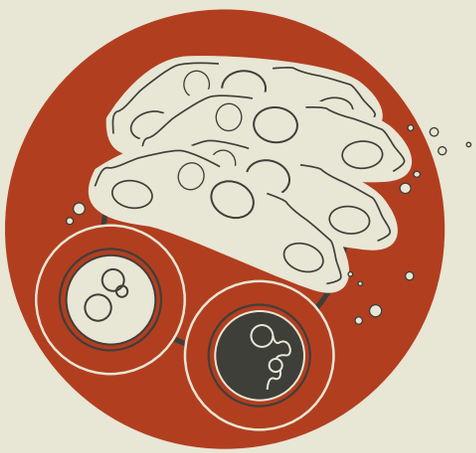
Grilled fillet of beef, roasted potato and braised endive
Бычья вырезка с гриля, жареный картофель, тушеный эндивий

SALMONE ARROSTO 24,00 € / 252 SEK

Roasted salmon, seasonal vegetables, marinated red onion and roasted sesame sauce
Жареный лосось, сезонные овощи, маринованный красный лук, жареный кунжутный соус

SOGLIOLA SALTATA 28,00 € / 294 SEK

Butter-fried halibut, grape emulsion, braised endive and lightly caramellised clementine
Палтус, обжаренный на сливочном масле, виноградная эмульсия,
тушеный эндивий, слегка карамелизированный клементин



CONTORNI 2,50 € / 26 SEK

SIDE ORDERS / ГАРНИРЫ

INSALATA VERDE	• Green salad	• Зелёный салат
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE	• Tomato-onion salad	• Салат из помидоров и лука

(v) = Available as vegan / Возможна и вегетарианская сервировка

DOLCI

BUDINO AL FORMAGGIO 10,00 € / 105 SEK

Ricotta pudding, sugared orange and chocolate sauce
Пудинг с сыром «Рикотта» из овечьего молока, засахаренный апельсин, шоколадный соус

MISTO DI DESSERTS 11,00 € / 116 SEK

Tiramisu, citrus ice cream, extra virgine olive oil crumble and red berries
Тирамису, цитрусовое мороженое, крошка из оливкого масла «экстра вирджин», красные ягоды

GELATO ALL'OLIO 10,00 € / 105 SEK

Olive oil ice cream
Мороженое из оливкового масла

PANNACOTTA AL LIMONE (V) 10,00 € / 105 SEK

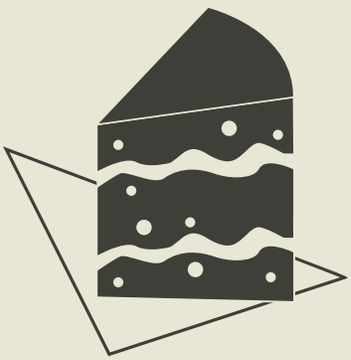
Lemon pannacotta and rhubarb
Лимонная панна-котта и ревень

FORMAGGIO 6,00 € / 63 SEK

A piece of cheese
Кусок сыра

FORMAGGI ASSORTITI 13,00 € / 137 SEK

Italian cheeses
Итальянские сыры



(v) = Available as vegan / Возможна и вегетарианская сервировка

PIAZZA
GIOBATTA BREZZO
PARTIGIANO

ANTIPASTI
POMODORO
PASTA
OLIVO