

MENU



Ta▼OLàTa

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

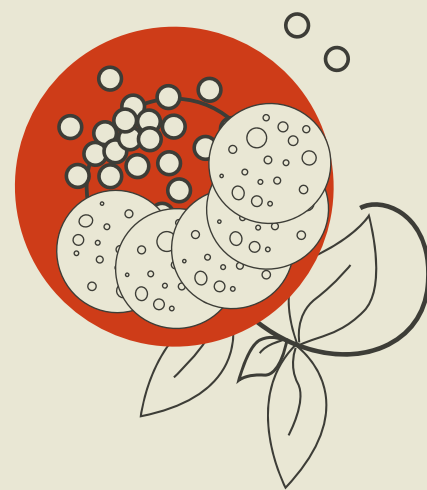
Свежесть, сезонность и традиции, в сочетании с новыми приёмами приготовления продуктов, позволяющими изобретать новые текстуры на самом современном оборудовании – это и есть философия моей кухни.

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

ANTIPASTI



SALUMI MISTI 14,00 € / 140 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 € / 280 SEK

The chef's assortment of the day's antipasti

Большое ассорти антипасты от шеф-кока

CAPRESE (V) 12,00 € / 120 SEK

Tomato and mozzarella salad

Салат из помидоров и моцареллы

MERLUZZO AL FORNO 12,00 € / 120 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 € / 140 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 € / 130 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 € / 590 SEK

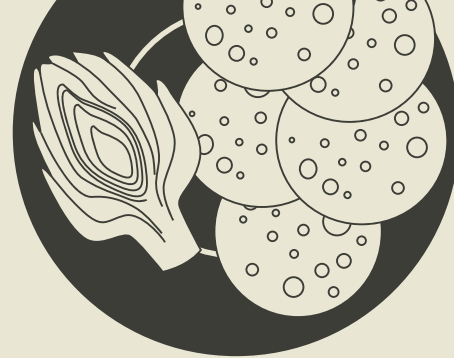
4 course menu of your choice

Меню из четырёх блюд на Ваш выбор



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

PASTE-PRIMI



RISOTTO AL GAMBERI 24,00 € / 240 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 € / 200 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 € / 200 SEK 🇮🇹

Lasagnette with gorgonzola and radicchio

Лазаньетте с горгонзолой и радиккио

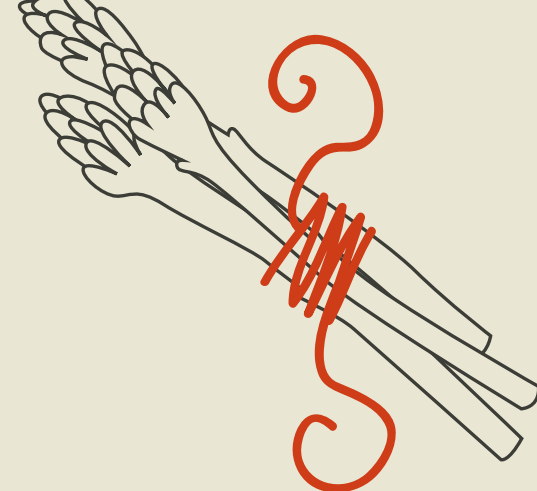
LOVELY GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

ПАСТУ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА ПРИГОТОВЯТ ПО ВАШЕЙ ПРОСЬБЕ



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

SECONDI



INVOLTINO DI CONIGLIO 24,00 € / 240 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 € / 280 SEK 🇮🇹

Grilled fillet of beef, roasted potato and braised endive

Бычья вырезка с гриля, жареный картофель, тушеный эндивий

SALMONE ARROSTO 24,00 € / 240 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 € / 280 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 € / 25 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 € / 100 SEK 🇮🇹

Ricotta pudding, sugared orange and chocolate sauce

Пудинг с сыром «Рикотта» из овечьего молока, засахаренный апельсин, шоколадный соус

MISTO DI DESSERTS 11,00 € / 110 SEK 🇮🇹

Tiramisu, citrus ice cream, extra virgine olive oil crumble and red berries

Тирамису, цитрусовое мороженое, крошка из оливкового масла «экстра вирджин», красные ягоды

GELATO ALL'OLIO 10,00 € / 100 SEK 🇮🇹

Olive oil ice cream

Мороженое из оливкового масла

PANNACOTTA AL LIMONE (V) 10,00 € / 100 SEK

Lemon pannacotta and rhubarb

Лимонная панна-котта и ревень

FORMAGGIO 6,00 € / 60 SEK

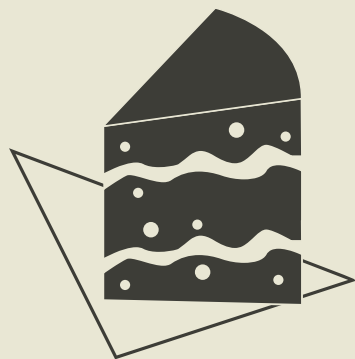
A piece of cheese

Кусок сыра

FORMAGGI ASSORTITI 13,00 € / 130 SEK

Italian cheeses

Итальянские сыры

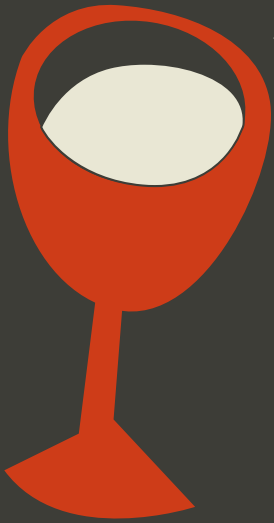


(v) = Available as vegan / Возможна и вегетарианская сервировка

*Isabella
Vignali
Batalucci
17/93*

PIAZZA
GIOBATTA BREZZO
PARTIGIANO

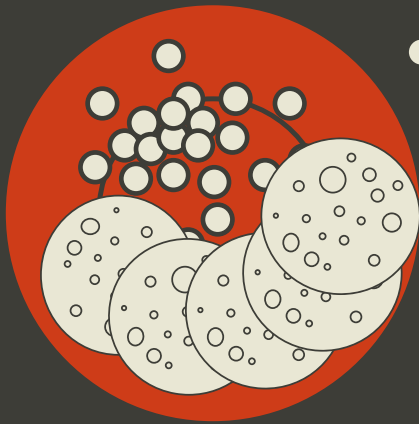




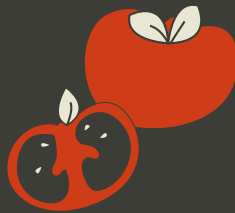
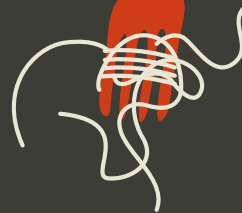
ANTIPASTI



POMODORO



PASTA



OLIVO

