

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН «L`ALBERO»



Григоренко
М.
2-7, Фргтб

Описание

Время работы: с 12 до последнего гостя

Кухня: итальянская

Посадочных мест: 40

Средний счет: свыше 3000

Музыка: джаз/блюз, фоновая, живая

Идеально для: корпоративов, свиданий

Кредитные карты: American Express, Maestro, Master Card, Union Card, Visa

Предложения: банкеты, детские праздники, диваны, летняя веранда, еда навынос, чайная карта, карта вин, кофейная карта, сигары, бронирование

Парковка: бесплатная

Развлечения: шоу-программы, спортивные трансляции, TV, живая музыка



- ▣ Ресторан Альберо как снаружи, так и внутри напоминает итальянское палаццо, уютно устроившееся посреди небольшого парка.
- ▣ Здесь тихо и умиротворенно, как в загородной усадьбе, а полностью перенестись солнечную Италию помогает настоящая средиземноморская кухня.



Дизайн

- ▣ Дизайн интерьера Альберо выполнен известным декоратором. В ресторане два зала – Диванный и Зимний сад. Изюминка Диванного зала – волнообразные колонны, составленные из позолоченных рам для картин. В Зимнем саду растет настоящий канадский клен. Дорогой паркет, богатые ковры, изящная мебель и посуда, обилие зелени и цветов, живая джазовая музыка – словом, ни одна деталь не выпадает из общей картины дворцовой роскоши.

Диванный зал



Зимний сад



Так же у ресторана есть терраса, где, прогуливаясь по парку, люди могут зайти и выпить бокал хорошего итальянского вина



- ▣ Кухня в Альберо средиземноморская в авторском исполнении шеф-повара из Италии Николо Каннути, который предлагает современное виденье классических итальянских блюд. Основные позиции в меню отданы блюдам из рыбы и морепродуктов, но есть также блюда из мяса и вегетарианские.



Меню

▣ *Бизнес-ланчи и обеды*

- ▣ При заказе любого блюда из бизнес-ланча - поларок (чай или кофе)
- ▣ Салат ди Вердуре (110/1 гр.)
- ▣ Салат из помидоров с огурцами, болгарским перцем, редисом и соусом "Песто".
- ▣ Салат Армония (100/1 гр.)
- ▣ Салат из куриного филе, маринованных шампиньонов и сельдерея, заправленный соусом а-ля "Дижон".
- ▣ Кассеруола ди формаджи (120/30 гр.)
- ▣ Крема фаджиоли (250/15/10/1 гр.)
- ▣ Крем-суп из фасоли с куриным копченым филе и гренками.
- ▣ Польпетти (260 гр.)
- ▣ Картофельный суп с фрикадельками и свежим базиликом.
- ▣ Зуппа ди Спиначи (250/10 гр.)

Меню

▣ Холодные закуски

- ▣ Карпаччо ди манзо (75/70/20 гр.)
- ▣ Тонко нарезанная говяжья вырезка с соусом «Цитронель». Подается с пармезаном, рукколой и лимоном.
- ▣ Карпаччо ди Коста-Парализо (100/60/54 гр.)
- ▣ Ассорти тонко нарезанного филе семги, тунца, сибаса с сыром пармезан, салатом фризе, фисташками и кедровыми орешками. Гарантируется бальзамической икрой и лимоном. Подается с соусами "Цитронель", "Маракуйя", и "Песто".
- ▣ Лингуа ди манзо (180/26 гр.)
- ▣ Отварной говяжий язык. Подается со сливочным хреном и фокачча; украшается листьями салата, зеленью и помидорами черри.
- ▣ Антипаста алла русса (100/92 гр.)
- ▣ Аффетата миста (165/57 гр.)
- ▣ Ассорти средиземноморской гастрономии: салями милано, сальсичча пикантная, говяжий язык, копченое куриное филе, сыр моцарелла.
- ▣ Капрезе (250 гр.)
- ▣ Спелые томаты в сочетании с сыром фиор ди латте и соусом «Песто».
- ▣ Тар-тар из из говяжьей вырезки с тостами, миксом салатов и отдельными ингредиентами. Подается с яичным желтком и лимоном.

Меню

▣ *Горячие закуски*

- ▣ Ассорти тигри пер бирра (950/100 гр.)
- ▣ Тигровые креветки и кальмары в воздушном пивном кляре, обжаренные куриные крылья, картофель фри и сырныи шарики. Подаются с соусами «Блю чиз» и «Тар-тар».
- ▣ Алантино ди полло (300/50/60 гр.)
- ▣ Маринованные куриные крылышки трех видов на Ваш выбор: обжаренные, острые в соусе «Табаско», в соусе «Барбекю». Подаются с соусом «Блю чиз», сельдереем и морковью.
- ▣ Жульен из шампиньонов. Подается в корзиночке из слоеного теста.
- ▣ Обжаренная куриная печень с кумкватами в сиропе. Подается с миксом салатов, заправляется кремом «Бальзамик».
- ▣ Креветки с соусом «Маракуйя» (120/70/36 гр.)
- ▣ Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с добавлением белого вина. Подаются со спаржей, с соусом «Маракуйя».
- ▣ Меланзанья Аль-пармеджано (235/20/6 гр.)
- ▣ Мильфей из баклажанов, сыра моцарелла, фриор ди латте, пармеджано реджано, томатов и базилика.
- ▣ Камамберт фритте (210/50/15/1 гр.)
- ▣ Классический жареный сыр камамбер. Подается с соусом из красной смородины.

- ▣ Главное фирменное блюдо шеф-повара – лопатка ягненка, начиненная множеством специй и соединившая в себе несколько средиземноморских вкусов: итальянские, марокканские, ливанские. Готовится это блюдо очень сложным способом: сначала мясо долго маринуется, потом запекается в течение 36 часов, а после еще выстаивается.



Особенности

- ▣ Каждую неделю для гостей ресторана организуются гастрономические четверги, в рамках которых шеф-повар Никола Канути представляет новые рецепты и интересные кулинарные сюрпризы. По воскресеньям шеф-повар проводит мастер-классы итальянской кухни для всех желающих.

План ресторана

