

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЕЗОНЫ

N.1 август 2020

с IL Патио

СЕЛФИ ДО
САРДИНИИ!

СДЕЛАЙТЕ СЕЛФИ И ВЫИГРАЙТЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ НА ОСТРОВ МЕЧТЫ!

Детали на последней странице

Вкус Сардинии

ВКУС ПРИКЛЮЧЕНИЙ:
**ШЕФ-ПОВАР АЛЬБЕРТО
ФАРИНА В IL ПАТИО**

стр. 2

САМЫЙ
СОЛНЕЧНЫЙ
ОСТРОВ ИТАЛИИ

стр. 3

FORTE VILLAGE:
РОСКОШНЫЙ ОТДЫХ

стр. 6



САРДИНИЯ

Почувствуй характер
Сардинии!



Вкус приключений: шеф-повар Альберто Фарина в IL Патио



Он покориł всю Европу, но остался мечтателем и авантюристом, каждый раз открывающим для себя новые страны, новые города и, конечно, новые кухни. Возможно, поэтому каждое его блюдо – загадка, которую так хочется решить.

Карьера Фарина началась стремительно, как и гоночные заезды, с которыми позже его многое будет связывать. Ещё неопытным парнем он попал в роскошную сеть отелей CIGA в Коста-Смеральде, жемчужине Сардинии, и столкнулся с миром высокой кухни, который живёт по своим особенным правилам. Однако его это не испугало: в сложностях он увидел возможности, а в вызовах – шанс иначе взглянуть на кулинарное искусство и своё место в нём.

В 20 лет Альберто, вдохновлённый перспективами и желанием расти, отправился в свободное плавание по Европе. На несколько лет он стал поваром известных автогонок – Ралли и чемпионата кузовных автомобилей DTM – и ездил на разные этапы от Германии до Португалии и от Шотландии до Австрии.

В конце 90-х Фарина вернулся в Италию и начал сотрудничать

с сетью Starwood Hotel&Resorts, став шефом в пятизвёздочных гостиницах Полту-Квату, Порто-Черво и Арчены. Гостям подавали не просто еду, а произведения искусства – как настоящий художник, Альберто лихо смешивал в одной тарелке традиции и инновации, простые ингредиенты и неожиданные сочетания. После этого он сменил курс на Швейцарию и угощал гостей частных шале. Сейчас он работает сезонно: зимой в Chlösterli Gstaad в Берне, а летом в La Bisaccia, одном из главных игроков туристической арены Сардинии. При этом его путешествия не закончились: следующая остановка – рестораны IL Патио. В особом меню от Альберто Фарина – шум волн Средиземного моря, солёный воздух, ароматов цветущих апельсинов и эвкалипта, шорох белого песка под ногами и то чувство свободы, которое бывает только в путешествии.

Самый солнечный остров Италии

**Добро пожаловать на Сардинию!
Остров в самом сердце
Средиземноморья, где море сверкает
лазурной голубизной, а над пляжами
с шелковистым белоснежным песком
возвышаются величественные скалы.**

По легенде, именно здесь Бог собрал камни, разбросанные по миру после сотворения всех материков, и ступил на них своей раскалённой сандалией. Его след на этом крохотном куске суши и стал Сардинией – островом ста запахов и цветов, который умеет удивлять.

Самобытность, колорит и краски Сардинии не дают усомниться в божественности её происхождения. На острове есть всё: уютные бухты, таинственные пещеры, горные вершины, дубовые рощи, райские пляжи и дикая природа. Здесь рады всем: и тем, кто пришвартовывает яхты в Коста-Смеральда, и тем, кто любит путешествовать с одним рюкзаком.

Один из лучших способов понять Сардинию – попробовать её на вкус. Ведь кухня острова – это учебник истории, вместивший в себя всю его многолетнюю историю и традиции, а главное – особенный характер региона и жителей.

Сардиния – это настоящая сокровищница чудес, разгадать секрет которой предстоит каждому путешественнику.



СЕЛФИ



IL Патио приглашает на сезон Сардинии!

Давайте немного пофантазируем.
Вы прилетели на Сардинию в аэропорт Кальяри.
Уже при выходе из самолета вас вскружил запах апельсинов,
солёного моря и эвкалипта. Осталось только пройти
паспортный контроль, и вы помчитесь в Forte Village Resort,
где зачекинитесь на целую неделю приключений.
А теперь вернёмся к реальности... и немного её изменим!

**Заказывайте блюда из нашего особого меню со вкусом
Сардинии и готовьтесь собирать чемоданы в путешествие
мечты. Больше пробуете – больше шансов на победу!**

Ищите подробности
на следующей странице!

ДО САРДИНИИ!

ГЛАВНЫЙ
ПРИЗ

СЕРТИФИКАТ НА

365
ДНЕЙ

ПОЕЗДКА
НА ДВОИХ

В 5* ОТЕЛЬ НА 7 ДНЕЙ



ForteVillage

SARDEGNA



ПЕРЕЛЁТ
БИЗНЕС-КЛАССОМ
ВКЛЮЧЁН!

1

Скачайте приложение
Italian Seasons IL Патио*

Сделайте селфи в приложении
на фоне пейзажей Сардинии.

Поделитесь снимком
в одной из социальных
сетей с хэштегом
#СЕЛФИДОСАРДИНИИ

Получите уникальный
билет и сразу узнайте
результат

*доступно для iOS и Android

ЗАКАЗЫВАЙТЕ,

2

Приглашайте друзей,
собирайте билеты,
повышайте шансы выиграть
отпуск в Сардинии!

3

Заказывайте блюда
из меню «Вкус Сардинии»,
сканируйте QR-код
и участвуйте
в розыгрыше главного
приза 30 сентября!

1 блюдо = 1 QR-код
= 1 шанс на победу



УЧАСТВУЙТЕ, ВЫИГРЫВАЙТЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ
ПРИЗЫ

СЕРТИФИКАТ НА

365
ДНЕЙ

**4 УИКЕНДА
(3 ДНЯ И 2 НОЧИ)
НА ДВОИХ В ОТЕЛЕ
PALAZZO DOGLIO**

РАЗЫГРЫВАЕМ 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ

Солнце Сардинии

The sun of Sardinia

450Р

Обжаренные креветки, сладкие томаты в самом соку, хрустящие листья салата и, конечно, сочная мякоть апельсина – настоящий цитрусовый взрыв, а не салат. Яркий, как само солнце Сардинии.

Если бы Серов бывал на Сардинии, он бы точно нарисовал свою знаменитую девочку не с персиками, а с апельсинами. Ведь здесь они как раз такие, которые должны быть: сочные, с приятной сладостью и оранжевым настроением. В городке Муравера, например, даже устраивают праздник в их честь. Вива ла апельсина!



Пряные вонголе и мидии с боттаргой

650Р

Spicy vongole and mussels with bottarga

Для новых впечатлений – мидии и вонголе тушатся в чесночном соусе с томатами, а перед подачей знакомятся с боттаргой (икрой серой кефали). В оттенках – пикантность, в мыслях – желание собрать остатки соуса кусочком свежего хлеба.

Вонголе (или, как их ещё называют, венерки) – это моллюски, которые на побережье Сардинии добавляют в каждое второе блюдо. Причины? Доступность, польза, нежный вкус. Плюс идеальный вариант для сиесты с бокалом белого холодного.

Подача вашего блюда может отличаться от фотографии.

Спагетти с вонголе и видом на Кабрас

Spaghetti
with vongole
and Cabras view

400₽

Удачная постановка. В главной роли – спагетти с вонголе и боттаргой, на подхвате – чесночный соус с томатами и пряной рукколой. Сценарий простой, но определённо заслуживающий внимания. Готовьтесь требовать на бис!

Не только ради розовых фламинго стоит ехать на озеро Кабрас в северной части острова. Ведь именно здесь ловят кефаль, из икры которой и делают боттаргу. Её либо подают тонкими слайсами как закуску, либо готовят с ней пасту.



Ньокетти сарди

350₽

Gnocchetti
Sardi

Паста, готовая посоперничать за звание символа Сардинии.

Мясной соус, орегано, базилик, томаты. Во вкусе можно уловить шум ветра, царапающего гранитные скалы вдоль линии моря.

Ньокетти сарди – традиционная сардская паста в форме продолговатых ракушек. Чаще всего её готовят с густым мясным соусом или рагу, не изменяем этой традиции и мы.

Ньокетти сарди с ягнёнком

Gnocchetti Sardi with lamb

Время ожидания этого блюда может достигать 20 минут, но поверьте, оно того стоит!

600₽

Дары моря Порто-Торрес

Stewed
seafood from
Porto Torres

650₽

Морской союз: кальмары, осьминог и креветки оказались в одной лодке и подняли белые флаги перед томатным соусом с картофелем, маслинами и тимьяном. Чем не повод попробовать?

Этот рецепт наш сардинский шеф-повар придумал в крошечном городке Порто-Торрес. Оказавшись в Сардинии, обязательно сверните с дороги и проведите здесь пару часов для вдохновения.



Жажда осьминога

690₽

Octopus

Осьминог в приятной компании – помидоров черри, мини-картофеля и холодного томатного супа, утоляющего жажду и заодно играющего роль соуса. Смешать, но не взбалтывать!

Совет от Альберто Фарина: обратите внимание на щупальцы осьминога. Рядов с присосками должно быть 2. Если он 1, то осьминог родом из Северной Атлантики, что немного влияет на его вкусовые качества.

Подача вашего блюда может отличаться от фотографии.

Ората ди Ористано

Orata di Oristano

790Р

Дорада – рыба, к которой никогда нет вопросов. Сочная, лёгкая, немного сладковатая. Запечённая целиком в винном соусе с маслинами, каперсами и помидорами черри, чтобы ещё раз убедить вас в своём привилегированном статусе.

Что интересно: Ористано – один из немногих городов в Сардинии, у которого нет прямого выхода к морю. Однако это не мешает местным поварам готовить рыбу так, что вам захочется лично поблагодарить их за ужин.

Время ожидания этого блюда может достигать 20 минут, но поверьте, оно того стоит!



Каре ягнёнка с овощами по-сассарийски

990Р

Rack of lamb with vegetables

Здесь могла быть красивая легенда о рецепте, но мы скажем просто: ягнёнок на косточке, подпустивший к себе овощи на гриле и brutalный мясной соус. Джентльмен, не иначе.

Время ожидания этого блюда может достигать 20 минут, но поверьте, оно того стоит!

Жареное мороженое

Fried ice cream

290Р



ВЫИГРАЙТЕ ПУТЕШЕСТВИЕ НА ОСТРОВ МЕЧТЫ

СЕЛФИ ДО САРДИНИИ!

ЗАКАЗЫВАЙТЕ, УЧАСТВУЙТЕ, ВЫИГРЫВАЙТЕ!

1

ЗАКАЗЫВАЙТЕ
БЛЮДА МЕНЮ
"ВКУС САРДИНИИ"

2

СКАЧИВАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ
ITALIAN SEASONS
IL PATIO

3

ДЕЛАЙТЕ СЕЛФИ
И ВЫИГРЫВАЙТЕ ОТДЫХ
НА САРДИНИИ!

Дата запуска меню: август 2020 г.

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны: калорийность – на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.