

# ANTHOLOGY BY FRANCK GARANGER

Дегустационное меню в итальянском стиле из 7 курсов, созданное под руководством шеф-повара Franck Garanger специально для ресторана Anthology

1

## RICORDO DEL MARE

Oscietra Royal caviar, lobster, green apple, sweet & sour vinaigrette  
*Осетровaya королевская икра, омар, зеленое яблоко, кисло-сладкий винегрет*  
или

## GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Sicilian coat red prawns, burrata cream, tomato coulis, lemon zest  
*Красные сицилийские креветки, крем буррата, томатное пюре, лимонная цедра*  
или

## CAPONATA PALERMITANA

Sicilian sweet & sour vegetable salad, plant-based almond mozzarella, bell pepper coulis  
*Сицилийский овощной салат с кисло-сладким соусом, миндальной моцареллой на основе миндального молока и соусом кули из болгарского перца*

2

## CANNELLONI DI CAPASANTA

Scallop cannelloni, black truffle, herb salad, Parmigiano Reggiano foam  
*Каннеллони, фаршированные морским гребешком, черным трюфелем, салатом из трав, соусом Пармезан Реджано*  
или

## LA MIA PRIMAVERA

Morel salad, grilled asparagus, Sicilian Avola almonds and pea cream, arugula  
*Салат из сморчков, спаржи на гриле, сицилийского миндаля Авола, горохового крема и рукколой*  
или

## VITELLO TONNATO

Veal loin, Albacore tuna espuma, caperberries, gremolata, Lessatini olives  
*Телячья вырезка, эспума из тунца Альбакор, каперсы, гремолата, оливки лессатини*

3

## RAVIOLI ALLO SCAMPO

Langoustine ravioli, San Marzano tomato consommé, sage butter  
*Равиоли с лангустинами, консоме из помидоров Сан-Марцано, сливочное масло с шалфеем*  
или

## RISOTTO DEL COLLE DEL VENETO

Carnaroli rice "Acquerello", radicchio Trevigiano, goat cheese, 25-year aged "Extravecchio"  
traditional balsamic vinegar  
*Рис карнароли Акверелло, радиккио Тревиджано, козий сыр, традиционный бальзамический уксус Экстравеккио 25-летней выдержки*  
или

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Pietro Massi spaghettoni, clams, dried cherry tomatoes



# Explora

JOURNEYS

*Спагетти Пьетро Масси, моллюски, вяленые помидоры черри*

4

## GRANITA ALLA GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

*Сицилийский десерт, представляющий собой колотый фруктовый лёд на основе роскошной граппы*

5

## LA MONTAGNA

A5 Japanese Wagyu beef, Amarone sauce, porcini-stuffed Swiss chard, truffle potato pallet  
*Стейк Вагу А5 из японской мраморной говядины, соус Амароне, швейцарский мангольд, фаршированный белыми грибами, картофельная палочка с трюфелями*

или

## IL MARE

Mediterranean seabass, Arabica coffee, olive condiment, potato foam, tonka bean  
*Средиземноморский сибас, кофе арабика, оливковая приправа, картофельная пенка, бобы тонка*

или

## LA CAMPAGNA

Garden harvest, Taggiasca olive sand, butternut squash mousseline, Piedmonte hazelnuts  
*Оливки Таджиаска и нежный мусс из тыквы с орехами, пьемонтский фундук*

6

## AGRUMI

Silky Amalfi coast lemon, vanilla-grapefruit compote, Tarocco blood orange sorbet  
*Лимоны с побережья Амальфи, ванильно-грейпфрутовый компот, сорбет из сока кроваво-красных апельсинов сорта Тарокко*

7

## MILLEFOGLIE

Caramelised crispy dough, soft vanilla cream, raspberries  
*Карамелизованное хрустящее тесто, нежный ванильный крем, малина*

или

## CANNOLO SICILIANO

Bronte pistachio, ricotta, Amarena cherries  
*Фисташки Бронте, рикотта, вишня Амарена*

или

## EUFORIA DI CIOCCOLATO

85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond  
*85% темный шоколад с тофу и миндалем, запеченного с амаретто*

## PICCOLE DELIZIE

Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy  
*Миньярдиз от шеф-кондитера Кристофа Сапи*

Ужин в ресторане Anthology – это поистине уникальный гастрономический опыт, который не входит в стоимость общей кулинарной концепции Explora Journeys.

Дегустационное меню – 140 € на человека. Винный сет – 60 € на человека.