



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 spaghetti, 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 Вагю A5 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 – 165 € на человека. Винный сет – 70 € на человека.