



STELLA DI MOSCA  
HOTEL

## Ресторан IL Ristorante отеля Stella di Mosca представил новое меню

*Фотографии доступны [по ссылке](#)*



*Шеф-повар Мануэль Пизу приглашает открыть новый гастрономический сезон в ресторане IL Ristorante отеля Stella di Mosca и погрузиться в свежие интерпретации итальянской классики.*



STELLA DI MOSCA  
HOTEL

Для новых позиций шеф-повар Мануэль Пизу выбрал сочетание лучших сезонных ингредиентов с традиционными итальянскими продуктами. Гостей ждут яркие вкусовые акценты – красные креветки с рикоттой и лимонным курдом, мецци паккери с морепродуктами, морской язык *alla mugnaia*, севиче из желтоперого тунца с цукини *alla scarpese*.



*Щечка говяжься со сморчками  
Тальолини, морской еж, красные креветки и базилик*

Ценителям насыщенных вкусов стоит попробовать равиоли с говяжьими щечками и рикоттой, поданные с ароматным сливочным маслом, шалфеем и черным трюфелем, или же ризотто с томатами и калабрийской ндуджей, в



STELLA DI MOSCA  
HOTEL

котором пряность легендарной салями из итальянской Калабрии идеально сбалансирована свежестью томатов. Еще одним фаворитом, который согреет в прохладные дни, станет крем-суп с нежным сочетанием баклажанов, помидоров черри и страччателлы. Никого не оставят равнодушным и новые десерты, такие как панна-котта по-римски и тирамису от шефа.



*Ризотто с томатами и калабрийской эндуджей*

Среди других новинок заявлены:

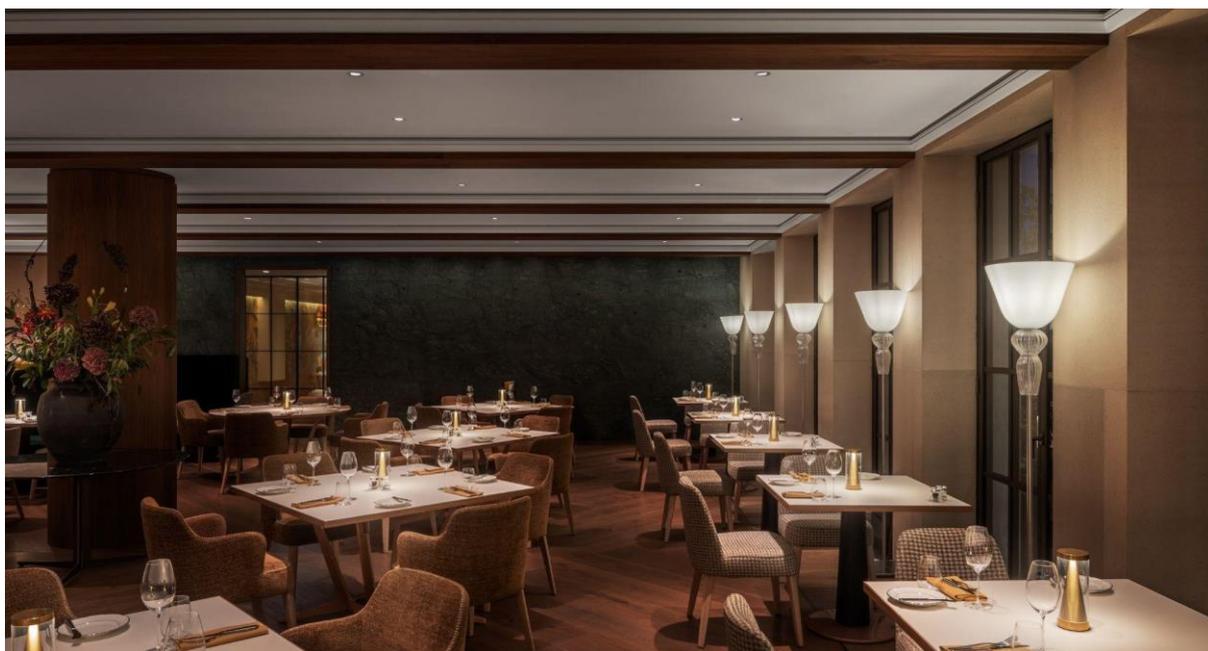
- Щечка говяжья со сморчками
- Красные креветки, рикотта, лимонный курд, шарики бальзамического уксуса
- Мецци паккери с морепродуктами



## STELLA DI MOSCA HOTEL

- Равиоли с рикоттой, говяжьими щечками, сливочным маслом, шалфеем и черным трюфелем
- Морской язык alla mugnaia, картофель конфи

Il Ristorante расположен на первом этаже отеля Stella di Mosca и имеет удобный вход со стороны Большой Никитской улицы. Шеф-повар Мануэль Пизу, родом с Сардинии, работал в лучших заведениях Италии и Лазурного берега, а теперь пересобирает традиционные ингредиенты и вкусы своего детства заново, чтобы создать смелые новаторские блюда для меню Il Ristorante. Мануэль отдает предпочтение качественным сезонным продуктам и переосмысливает привычные итальянские блюда в современной интерпретации.



*Интерьер ресторана Il Ristorante отеля Stella di Mosca*

***О Шеф-поваре Мануэле Пизу***



## STELLA DI MOSCA HOTEL

Мануэль Пизу родился на Сардинии. Он начал свой гастрономический путь еще в детстве, подрабатывая в семейной пекарне. Закончив обучение в Кальяри, он поработал в отелях фешенебельного курорта Порто-Черво, а позднее закончил École Ritz Escoffier – легендарную школу кулинарного и кондитерского искусства в Париже. Затем Мануэль переехал в Монте-Карло, где успел поработать с известным шефом и обладателем трех звезд Мишлен Мауро Колагреко. Сегодня шеф-повар отеля Stella di Mosca связывает свое будущее с Россией.





STELLA DI MOSCA  
HOTEL

В своем творчестве Мануэль Пизу отдает должное итальянским гастрономическим традициям и кухне родной Сардинии, но пересобирает традиционные ингредиенты и вкусы своего детства заново, чтобы создать смелые новаторские блюда для меню Il Ristorante.