

*Кафе настоящей Итальянской и Японской кухни

Каникулы в Италии

продолжаем знакомиться с кулинарными традициями и особенностями разных регионов Италии.



Полезные рекомендации от нашего шеф-повара о правильном подборе напитков к блюдам!



информация о Cafe Rione и о проводимых акциях в социальных сетях и на сайте WWW.CAFE-RIONE.RU

Япония

Это страна, где пересекаются будущее и настоящее...



Ханами

-праздник любования цветением сакуры. Японцы настолько очарованы красотой цветущей сакуры, что ввели в своей стране ритуал любования этим деревом.



ТРАДИЦИИ ЯПОНИИ

• ПАСТА / PASTA



Сальмонэ
соус из копченой горбуши, семга, укроп, сок лимона, приправленные сыром "Пармезан" **240гр./240р.**



Фавинетте ветчина, цукини, помидоры черри, белое вино, сливки **270гр./240р.**



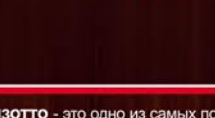
Больцано
спагетти с грецким орехом, рукколой, каперсами и соусом "Песто" **210гр./205р.**



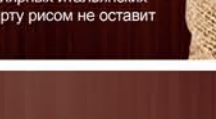
Гамберетти
спагетти с креветками, зеленым лучком и помидорчиками в сливочном соусе с сыром "Пармезан" **250гр./290р.**



Альфредо
спагетти с фрикадельками из мяса цыпленка, цукини и сельдерея **300гр./240р.**



Помидоро-базилико
спагетти с спелыми томатами и свежим базиликом **240гр./180р.**



Ризотто Фунги Почини
с белыми грибами **200гр./195р.**



Существует два способа поедания пасты: классический и итальянский. В классическом для подачи спагетти стол сервируют вилкой и ложкой! На ложке все как раз и будет закручиваться. Накальваем 2-3 макароны, вытягиваем их до уровня груди, на ложке накручиваем и отправляем в рот. Итальянский способ поедания спагетти не требует ложки. Просто накальваем макароны, вытягиваем до груди и накручиваем на вилку.

Ризотто - это одно из самых популярных итальянских блюд. Нежное блюдо с тающим во рту рисом не оставит равнодушным ни одного гурмана.

• САЛАТЫ / NSALATE



Казанова обжаренные креветки, паприка, сладкая кукуруза, томаты и лист салата **200гр./235р.**



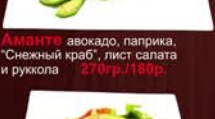
Зотате салат с сыром "Фета", авокадо, сладкой кукурузой и розовым луком **185гр./195р.**



Аманте авокадо, паприка, "Снежный краб", лист салата и руккола **270гр./180р.**



Риммонни пикантный салат с семгой, помидорами, сыром "Фета" и слабосоленой семгой в горчичной заправке **180гр./230р.**



Фрутти Ди Маре морепродукты, обжаренные яблоки, морковь и лист салата, заправленные соусом из бальзамки **200гр./270р.**



Копизей лист салата, молодая стручковая фасоль, зеленое яблоко, куриное филе, маслины в соусе "Пармезан" **180гр./165р.**

Rione Café



Неужели есть на планете другой народ, кроме русского, который так любит праздники? Свои или чужие. Нам ведь только дай повод, не правда ли? Есть один народ. Итальянцы. У них тоже что ни день, то праздник. Если не по всей стране, то в каком-нибудь городке обязательно день своего местного святого, с размахом, с шествием, с карнавалом!

• РЫБНЫЕ БЛЮДА / SECONDI DI PESCE



Сальмонэ кон руккола
стейк из семги под оригинальным сливочно-мятным соусом **280гр./340р.**



Дорвад
в собственном соку **380гр./330р.**



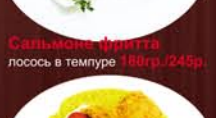
Сальмонэ ди Гамберетти
с нежным соусом из креветок **200гр./320р.**



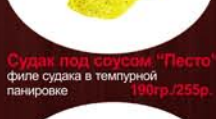
Сальмонэ фриггта
лосось в темпуре **180гр./245р.**



Ужин рыбака Петро
судак, зеленая фасоль, черри, красный лук, картофель **270р./260р.**



Судак под соусом "Песто"
филе судака в темпурной панировке **190гр./255р.**



Дорвад
запечена под пряными травами **290гр./310р.**

Rione Café

Верона - город Ромео и Джульетты, город, воспетый Петраркой, Шекспиром, Гете, Байроном. Это один из самых известных и прекрасных городов Италии, со множеством памятников мирового значения. Это город, скрывающий за своими изящными фасадами многовековую и славною историю. Места, которые стоит посетить: Римская Арена, Площадь Эрбе, Башня Ламберти, Базилика Сан-Дзено Маджоре.

• СУШИ / 寿司



Сяке
с лососем **45р.**



Томаго
с омлетом **1135 гр. 40р.**



Сяке Кунсей
с копченым лососем **50р.**



Чука
с салатом чука **1135 гр. 40р.**



Унаги
с угрем **1135 гр. 60р.**



Сяке спайс суши
лосось, соус "Спайс" **1135 гр. 55р.**



Эби
с креветкой **1135 гр. 60р.**



Эби спайс суши
креветка, соус "Спайс" **1135 гр. 60р.**



Магуро
с тунцом **1135 гр. 60р.**



Тай спайс суши
айунь, соус "Спайс" **1135 гр. 60р.**



Тай
с окунем **1135 гр. 50р.**



Унаги спайс суши
угорь, соус "Спайс" **1135 гр. 60р.**



Икура
с красной икрой **1135 гр. 55р.**



Магуро спайс суши
тунец, соус "Спайс" **1135 гр. 60р.**



Масаго
с икрой капелана **1135 гр. 45р.**



Тобико
с икрой летучей рыбы **1135 гр. 45р.**

Rione Café

Весна в Японии это не только буйство красок, но и особое состояние души. В это время года вас повсюду будет сопровождать запах сакуры. На улицах и в садах розовым облаком

поднимается цветущая сакура, оставляя на земле живой ковер из лепестков, падающих с деревьев. Ханами - это традиция любования цветами. С наступлением весны "розовая волна" продвигается с юга на север, заворачивая мимолетной красотой и очаровывая единением с природой.

• АССОРТИ / 盛り合わせ



Set1
"Сяке маки", "Сяке кунсей маки", "Каппа маки", "Текка маки", "Унаги маки" **11 550 430р.**



Set2
лосось, угорь, тунец, креветка, лосось, колпечный, огурец, икра "Тобико", сыр "Филладельфия" **11 480 530р.**



Set3
лосось, угорь, тунец, креветка, огурец, авокадо, сыр "Филладельфия" **11 440 460р.**



Set4
паприка, огурец, лист салата, авокадо **11 350 210р.**



Set5
лосось, угорь, креветка, огурец, авокадо, сыр "Филладельфия" **11 630 560р.**

Rione Café

Гора Фудзи является популярным в Японии и за её пределами местом среди туристов. С 1 июля по 27 августа на горе работают центры спасения и

многочисленные ямагоя (горная избушка), где можно купить еду и напитки, а также отдохнуть на спальных полках. Поэтому данный период считается наиболее безопасным и удобным для восхождения. В остальное время вершина Фудзи покрыта толстым слоем снега. Также в начале сезона некоторые маршруты, где снег ещё остался, могут быть закрыты.

