

MENU D'AUTUNNO

MENU D'AUTOMNE

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

LA FILOSOFIA DI MEDITERRA

Due essenze gastronomiche La accolgono al Ristorante Mediterra: da un lato l'impronta creativa della proposta culinaria del nostro Executive Chef Salvatore Pullara, che trova le sue radici nella cultura gastronomica mediterranea, dall'altro un'attenzione ai prodotti del territorio legati indissolubilmente ai principi di stagionalità e freschezza. La delicata cucina di Mediterra è un raffinato connubio tra le primizie del mare ed i prodotti della terra veneta: grazie alla sua strategica posizione, a breve distanza sia dalle Dolomiti sia dal mar Adriatico, il Veneto rappresenta un importante crocevia dei sapori della montagna e del mare. Il tutto è valorizzato dal talento del nostro Chef, originario della Sicilia, che arricchisce la proposta culinaria con rivisitazioni delle più tradizionali ricette del territorio con un tocco originale e contemporaneo. Non solo, quindi, l'unione tra il gusto inimitabile e l'eleganza delle creazioni, ma anche un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia con un menù ispirato ai prodotti del Bel Paese; senza rinunciare a piccole e significative suggestioni internazionali.

LA PHILOSOPHIE DE MEDITERRA

Deux essences gastronomiques vous accueillent au restaurant Mediterra: d'une part, l'empreinte créative de la proposition culinaire de notre chef exécutif Salvatore Pullara, qui trouve ses racines dans la culture gastronomique méditerranéenne, d'autre part, l'attention aux produits locaux indissolublement liés aux principes de saison et de fraîcheur. La cuisine délicate de Mediterra est une combinaison raffinée entre fruits de mer et produits de la terre vénitienne: grâce à sa position stratégique, proche des Dolomites et de la mer Adriatique, la Vénétie est un important carrefour des saveurs venant de la montagne et de la mer. Tout cela est mis en valeur par le talent de notre Chef, originaire de Sicile, qui enrichit l'offre culinaire avec des réinterprétations des recettes les plus traditionnelles du territoire avec une touche originale et contemporaine. Non seulement l'union entre le goût inimitable et l'élégance des créations, mais aussi un véritable voyage à travers l'Italie avec un menu inspiré des produits du Bel Paese, sans renoncer aux petites et significatives influences internationales.

ФИЛОСОФИЯ МЕДИТЕРРЫ

Две гастрономических концепции встречают Вас в ресторане Медитерра : с одной стороны, кулинарные умения в меню нашего Шефа Сальваторе Пуллара, глубоко укоренившиеся в гастрономическую культуру Средиземноморья; С другой стороны, фокусировка на местных продуктах, неразрывно связанных с принципами сезонности и свежестью Деликатная кухня Медитерры это утонченная комбинация из деликатесов море продуктов и продуктов региона Венето: Благодаря его стратегическому положению, будучи недалеко от Доломитовых Альп и Адриатического моря. Неординарное сочетание в дальнейшем подчеркнутое талантом нашего Шефа, уроженцем Сицилии, который обогатил кулинарное предложение добавляя уникальное и современное сочетание в новую интерпретацию традиционных местных рецептов. Это не только непотражаемые вкусы и утонченность творений , но и настоящее путешествие по Италии с меню вдохновленным итальянскими продуктами с уклоном на международную кухню.

LEGENDA | LÉGENDE | легенда

(1) Glutine | Gluten | Глютена

(2) Crostacei | Crustacés | Ракообразные

(3) Uova | Œufs | Яйца

(4) Pesce | Poisson | Рыба

(5) Arachidi | Cacahuète | Арахис

(6) Soia | Soja | Соя

(7) Latte | Lait | Молоко

(8) Frutta a guscio | Fruits à coque | Орехи

(9) Sedano | Céleri | Сельдерей

(10) Senape | Moutarde | Горчица

(11) Sesamo | Sésame | Кунжут

(12) Solfiti | Sulfites | Сульфиты

(13) Lupino | Lupin | Люпен

(14) Molluschi | Mollusques | Моллюски



Vegetariano
Végétarien
Вегетарианское



Vegano
Végétalien
Веганское

Gli ingredienti contrassegnati con asterisco (*) sono surgelati all'origine o congelati in loco, a seconda della disponibilità
Les ingrédients marqués d'un astérisque (*) sont surgelés à l'origine ou congelés sur place, selon la disponibilité.

Ингредиенты, отмеченные звёздочкой (*), были заморожены изначально или замораживаются на месте в зависимости от наличия.



MEDITERRA
RESTAURANT

ANTIPASTI
Hors-d'œuvre
ЗАКУСКИ

Ceviche di ricciola mediterranea con uova di tobiko, crema Hokkaido e puntarelle
Ceviche de sériole méditerranéenne, œufs de tobiko, crème Hokkaido et puntarelle 23
Средиземноморское севиче из сериолы с икрой тобико, кремом из тыквы Хоккайдо и пунтарелле
(4,7)

Carpaccio di barbabietola, hummus al fico d'India, anacardi tostati, mela verde, olio al finocchietto
Carpaccio · houmous de figue de Barbarie · noix de cajou grillées · pomme verte · huile au fenouil sauvage 20
Карпаччо · хумус из опунции · жареный кешью · зелёное яблоко · масло с диким фенхелем
 (8)

Tartare di Gambero con carciofo grigliato, mandorla di Noto e mandarino
Tartare de crevette, artichaut grillé, amande de Noto et mandarine 26
Тартар из креветки с артишоком на гриле, миндалём из Ното и мандарином
(2,8)

Uovo 64°, funghi autunnali, crema al Grana Padano, cipolla croccante e perle di ribes nero
Œuf à 64 °C, champignons d'automne, crème de Grana Padano, oignon croustillant et perles de cassis 20
Яйцо 64°C, осенние грибы, крем из Grana Padano, хрустящий лук и жемчужины чёрной смородины
 (3,7)

Battuto di Manzo al coltello, spuma allo zabaione salato e lamelle di tartufo
Tartare de bœuf au couteau, écume de sabayon salé et lamelles de truffe 26
Тартар из говядины ручной рубки, пена из несладкого сабайона и стружка трюфеля
(3)

PRIMI PIATTI
Entrées
ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Vellutata di Zucca Delica con Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi

Velouté de courge Delica et Parmigiano Reggiano affiné 36 mois

Крем-суп из тыквы Delica с Parmigiano Reggiano 36-месячной выдержки

 (7)

20

Corallini risottati alle nocciole con terrina di fegato e polvere di liquirizia

Corallini façon risotto aux noisettes, terrine de foie et poudre de réglisse

Паста кораллини, приготовленная как ризотто, с фундуком, террином из печени и

порошком лакрицы

(1,7,8)

22

Ravioli ripieni con finferli e Fontina, genovese di cinghiale e riduzione di mirtillo

Raviolis aux giroldes et Fontina, sauce génoise de sanglier et réduction de myrtille

Равиоли с лисичками и сыром Fontina, соусом «дженовезе» из кабана и черничной редукцией

(1,3,7,9)

23

Tagliolini al nero di seppia, cavolfiore violetto arrosto e limone candito

Tagliolini à l'encre de seiche, chou-fleur violet rôti et citron confit

Тальолини с чернилами каракатицы, запечённой фиолетовой цветной капустой и цукатами из лимона

(1,3,14)

23

Calamarata In guazzetto di mare, cavolo nero in crema e in foglie

Calamarata en ragoût de fruits de mer, crème et feuilles de chou noir

Каламарата в соусе из морепродуктов с кремом и листьями чёрной капусты

(1,2,4,14)

24



MEDITERRA
RESTAURANT

SECONDI PIATTI
Plats Principaux
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Falafel verdi in crosta di barbabietola con crema di yogurt agrumato
Falafels verts en croûte de betterave, crème de yaourt aux agrumes 23
Зелёный фалафель в свекольной корочке с цитрусовым йогуртовым кремом



Faraona In farcia di castagne ai profumi d'autunno
Pintade farcie aux châtaignes, parfums d'automne 29
Цесарка с каштановой начинкой и осенними ароматами
(7,9)

Rombo chiodato alla brace con spuma di patate alla mediterranea
Turbot grillé accompagné d'une mousse de pommes de terre à la méditerranéenne 30
Тюрбо на гриле с картофельной пеной по-средиземноморски
(4,7)

Guancia di manzo, scorza nera, birra e note di miele
Joue de bœuf, salsifis noir, bière et notes de miel 29
Говяжья щёчка, скорцонера, пиво и медовые ноты
(1,9)

Sgombro confit, verza fermentata, maionese al sedano e nocciola tostata
Maquereau confit, chou de Savoie fermenté, mayonnaise au céleri et noisette grillée 28
Скумбрия конфи, ферментированная савойская капуста, сельдерейный майонез и жареный фундук
(3,4,8,9,10)



Cherry: Foresta Nera rivisitata all'Agricanto e Jivara

Cherry : Forêt-Noire revisitée à l'Agricanto et Jivara

Cherry : авторская версия торта «Шварцвальд» с Agricanto и Jivara
(6,7,12)

13

Pavlova al carbone vegetale, Chantilly al mascarpone, frutta e pepe rosa

Pavlova au charbon végétal, chantilly au mascarpone, fruits et poivre rose

Павлова с растительным углём, кремом шантильи с маскарпоне, фруктами и розовым перцем
(3,7)

13

Tronchetto in Cialda di riso croccante con mousseline alle nocciole e spuma al lampone

Bûchette de gaufrette de riz croustillante, mousseline de noisette et écume de framboise

Хрустящий рисовый рулет с фундучным муслином и малиновой пеной
 (8,12)

13

Bon Bon: cestino al pistacchio, namelaka al cioccolato al latte e caramello al passion fruit

Bon Bon : panier à la pistache, namelaka au chocolat au lait et caramel au fruit de la passion

Bon Bon: фисташковая корзиночка, намелака из молочного шоколада и карамель с маракуйей
(6,7,8)

13

LEGENDA | LÉGENDE | легенда

(1) Glutine | Gluten | Глютена

(2) Crostacei | Crustacés | Ракообразные

(3) Uova | Œufs | Яйца

(4) Pesce | Poisson | Рыба

(5) Arachidi | Cacahuète | Арахис

(6) Soia | Soja | Соя

(7) Latte | Lait | Молоко

(8) Frutta a guscio | Fruits à coque | Орехи

(9) Sedano | Céleri | Сельдерей

(10) Senape | Moutarde | Горчица

(11) Sesamo | Sésame | Кунжут

(12) Solfiti | Sulfites | Сульфиты

(13) Lupino | Lupin | Люпен

(14) Molluschi | Mollusques | Моллюски



Vegetariano
Végétarien
Вегетарианское



Vegano
Végétalien
Веганское



MEDITERRA
RESTAURANT