

MENÙ

Menù

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 гастрономические 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 подчеркнута 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.

D'après la tradition locale



Из местной традиции

D'après nos parcours bien-être



Из наших wellness-программ



Végétarien
Вегетарианское





Végétalien
Веганское



Sans gluten
Без глютена

HORS-D'ŒUVRE

ЗАКУСКИ

Brandade de morue à l'huile de pépins de raisin avec crumble d'oignon et chips de polenta <i>Баккала Мантегато в масле из виноградных косточек, с луковой крошкой и воздушной полентой</i>	19 🍂	
Huître à l'eau de rose, tartare de gambas rouges de Mazara, amandes et gingembre <i>Устрица, настоянная на розовой воде, тартар из красных креветок Мадзара, миндаль и имбирь</i>	26 🍂	
Jambon de cerf et fromage tomino frit sur un crumble aromatisé à la réglisse avec des légumes de saison <i>Прошутто из оленины и золотой сыр томино на основе со вкусом лакрицы и сезонными деликатесами</i>	24	
Tartare de bœuf Sorana assaisonné, feuille de betterave et gaufrette de pain croustillante <i>Классический тартар из телятины Сорана с приправами, свекольными листочками и хрустящей хлебной вафлей</i>	21	
Cannoli sicilien savoureux aux tomates, ricotta de mouton, tomates datterino confites et baby aubergines <i>Пикантный сицилийский томатный канноло с овечьей рикоттой, засахаренными финиковыми помидорами и мини-баклажаном</i>	18 🍃	

ENTRÉES
ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Velouté de trois tomates avec une mousse au siphon de mozzarella de bufflonne et de la poudre d'aubergines brûlées

Крем-суп из трех томатов с сифонированным муссом из буйволиного молока и порошком из жареных баклажанов

18  

Risotto Carnaroli aux fruits de mer, seiche crue et poudre de citron (min. 20 minutes)

Ризотто из риса Карнароли с морепродуктами, сырой каракатицей и лимонным порошком (минимум 20 минут)

21 



Spaghettoni à la semoule de blé Matt à l'ail, huile, saucisse nduja, anchois de la mer Cantabrique et pain assaisonné (min. 20 minutes)

Однозерновые спагеттоны Матт с чесноком, маслом, ндуйей, кантабрийскими анчоусами и хлебом с приправами (минимум 20 минут)

17

Tortelloni à la semoule de blé brûlé farci à la viande de bœuf servi avec des artichauts, des noisettes, des poireaux et une réduction de parmesan 30 mois

Тортеллоне из жженой пшеницы с начинкой из говядины, артишоков, фундука, лука-поррея и кремом из 30-месячного пармезана

18

Pâtes Calamarata extrudées au bronze cuites dans de l'eau au fenouil sauvage avec du homard et de la sauce de tomates cerises

Паста "Каламарата" бронзовой вытяжки в воде из дикого фенхеля с омаром и соусом из помидоров черри

24

PLATS PRINCIPAUX
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ravioli au fromage croustillant avec des champignons cardoncelli mijotés au persil, piment et confiture de kumquat <i>Хрустящие сырныи равиоли с тушеным вешенками с петрушкой, чили и джемом из кунквата</i>	22	
Joue de porc ibérique, asperges et fausses chips <i>Свинные щечки по-иберийски, спаржа и "искусственные" чипсы</i>	23	
Tentacule de poulpe grillé avec de la mousse de pommes de terre et de la laitue misticanza <i>Щупальца осьминога на гриле с картофельным муссом и смесью трав</i>	24	 
Filet mignon de bœuf Sorana au beurre micronisé et foie gras parfumé à la truffe Bianchetto <i>Филе миньон из телятины Сорана в микронизированном масле с фуа-гра, ароматизированной трюфелем Бьянкетто</i>	32	
Thon rouge mariné au ponzu et citronnelle avec de l'oignon rouge à l'aigre-doux, des chips de riz et du pak choï <i>Красный тунец, маринованный в понзе и лимонной траве, с кислым красным луком, рисовыми чипсами и пекинской капустой</i>	28	 

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

Tiramisu inhabituel <i>Необычный тирамису</i>	13		
Chou craquelin au cacao amer et mousse aux fraises <i>Профитроли с кракелином в какао-порошке, с клубничным муссом</i>	12		
Bavarois au chocolat Ivoire et banane caramélisée <i>Баварский крем с шоколадом Кот-д'Ивуар и карамелизированным бананом</i>	12		
Cheesecake froid aux myrtilles et crumble à la vanille <i>Холодный черничный чизкейк с ванильной крошкой</i>	12		
Citron à quatre nuances <i>Лимон в четырех оттенках</i>	13		