

Agency :	Bright Connection
Magazine :	Platinum
Category :	Lifestyle
Frequency :	1 issues / quarter
Circulation :	35 000
Article title :	Heady aroma of Venice
Author :	Mrs. Ekaterina Timofeyeva

НОЖОМ И ВИЛКОЙ



ПЬЯНЯЩИЙ АРОМАТ ВЕНЕЦИИ

С началом осени романтическая настроенное тепло-чисто стрезвется в Венецию, а самая информированная сто часть старается кабрировать номер в отеле Civilization Palace Hotel. И не только потому, что это роскошное заведение расположено на Канале Гранде, но и потому, что здесь принимает гостей ресторан Aquino's Lounge & Restaurant. Смысла быть в Венеции и по-студентски питаться на ходу и фастфудом. Ну надо непременно стать гостем шеф-повара Massimo Aquino и погрузиться в со-единенно им и ресторане атмосферу истории Венеции, старинной живописи и гастрономических блюд, которые выглядят и весят, как пальма выдаложется худощав-ля. «Я люблю цвета, это моя страсть на кухне. Тарел-ла, на мой взгляд, напоминает холст, на котором можно писать, творить», — говорит восторженный повар. Ку-льминация помпозные Massimo Aquino представляется в средиземноморском стиле, но с отчетливыми акцентами на венецианские традиции.

ОСТРЫЙ ВКУС ИНДИИ

«Когда речь идет об индийской кухне в Лондоне, адрес ресторана Апата должен быть первым на слу-ху, — написано в ресторанном гиде AA Restaurant Guide, 2012. — Это стильное, изысканное место с хрустальным потолком, через который помещается ресторану буквально «капляется» дневным светом. Девор прост и современен. Меню состоит из разнообразных мясных, рыб-ных и овощных блюд — и практически все они готовятся на глазах у гостей».

Этом назвали историю и гид Michelin «Великобри-тания и Ирландия 2012»: «Без сомнения, ресторану Апата присужден свой стиль... Это ресторан мирового уровня...».

Престиж упомянутых ресторанных «комитетов» довольно высок и авторитетен — им можно верить.

В меню Апата преобладают и основным изысканным блюда индийской кухни, приправленные утонченными специями маринованы и приготовленные на гриле.

