

КАК ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ ЗАВОЕВАЛА МИР?

Георгий Филатов
старший научный сотрудник
Института всеобщей истории РАН

Pizzeria Toscana II
比薩薄餅店 II
RESTAURANTE

Место находки предположительно первой известной лапши



Изображение каравана Марко Поло из средневекового атласа



Римская фреска, изображающая банкет



Изготовление пасты,
иллюстрация XIV в.



Мальчик со спагетти
XIX в.



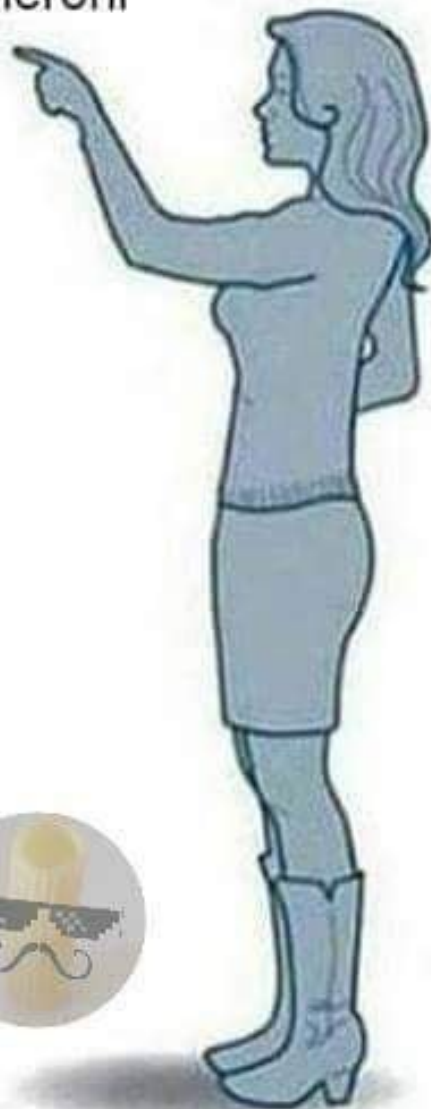
italians



- conchiglie
- rigatoni
- farfalle
- orecchiette
- pàccheri
- cannelloni
- capelli d'angelo
- bucatini
- pizzocheri
- fettuccine
- lasagne
- mafalde
- reginette
- fusilli
- bigoli
- maccheroni
- penne
- pennette
- tagliolini
- tagliatelle
- pappardelle
- fettucine
- spaghetti
- spaghetti alla chitarra
- vermicelli
- pici
- capellini
- bavette
- linguine

other people

maccheroni



Типичное итальянское меню

ANTIPASTI/ STARTERS

 Prosciutto e Bufala	€ 12
<i>Panna Ham aged for 24 months and buffalo mozzarella cheese</i>	
 Caponata di Verdure, Olive, Uvetta e Basilico	€ 12
<i>Traditional Palermitan vegetable caponata with olives raisins and basil</i>	
 Parmigiana di Melanzane	€ 12
<i>Classical Southern Italian dish, eggplant parmigiana oven-baked</i>	
 Polpo, patate e pesto	€ 12
<i>Grilled octopus seasoned with potatoes and pesto Genovese</i>	
 Potatoe That's Amore	€ 8
<i>Potato chips seasoned with Pecorino cheese and black pepper</i>	

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

   Fettuccine all'Alfredo	€ 13
<i>Fresh hand-made Fettuccine topped with a butter cream sauce and parmesan cheese</i>	
  Gnocchi alla Sorrentina	€ 12
<i>Fresh hand-made gnocchi served with a tomato sauce and fresh buffalo mozzarella</i>	
 Risotto alla Milanese	€ 14
<i>Traditional risotto with saffron and parmesan sauce</i>	
   Ravioli That's Amore	€ 13
<i>Ravioli stuffed with seasonal filling and topped with a creamy parmesan sauce</i>	
   Peccheri polpo guanciale e pecorino	€ 14
<i>Wide Tube Pasta with Octopus, crispy pork cheek, cherry tomatoes, and Pecorino cheese</i>	
   Tonnarelli Spigola, pachino e olive taggiasche	€ 14
<i>Tonnarelli pasta with sea bass, cherry tomatoes and taggiasche olives</i>	
   Spaghetti ai frutti di mare	€ 14
<i>A classic seafood dish: a sauté of fresh mussels, clams, shrimp, and squid tossed with spaghetti, olive oil, cherry tomatoes and parsley</i>	

SECONDI DI CARNE/ MEAT MAIN COURSES

  Saltimbocca alla Fabio	€ 18
<i>The tradition saltimbocca reinvented by Fabio, thin veal slices topped with dry beef, sauté in butter and sage sauce served with mashed potato</i>	
  Scaloppina Timo e Limone	€ 18
<i>Thin veal sliced in time and lemon sauce served di mashed potato</i>	
 Tagliata di Pollo That's Amore	€ 16
<i>Tender sliced organic farm chicken, rocket salad, confit tomatoes, parmesan cheese and balsamic reduction</i>	
 Agnello al forno con patate	€ 20
<i>Oven-baked lamb served with roasted potatoes</i>	
  Filetto di Manzo al Pepe Verde	€ 24
<i>Beef tender loin in a green pepper sauce</i>	
  Filetto di manzo all'Amarone	€ 24

Древнеримская фреска с изображением предшественника пиццы

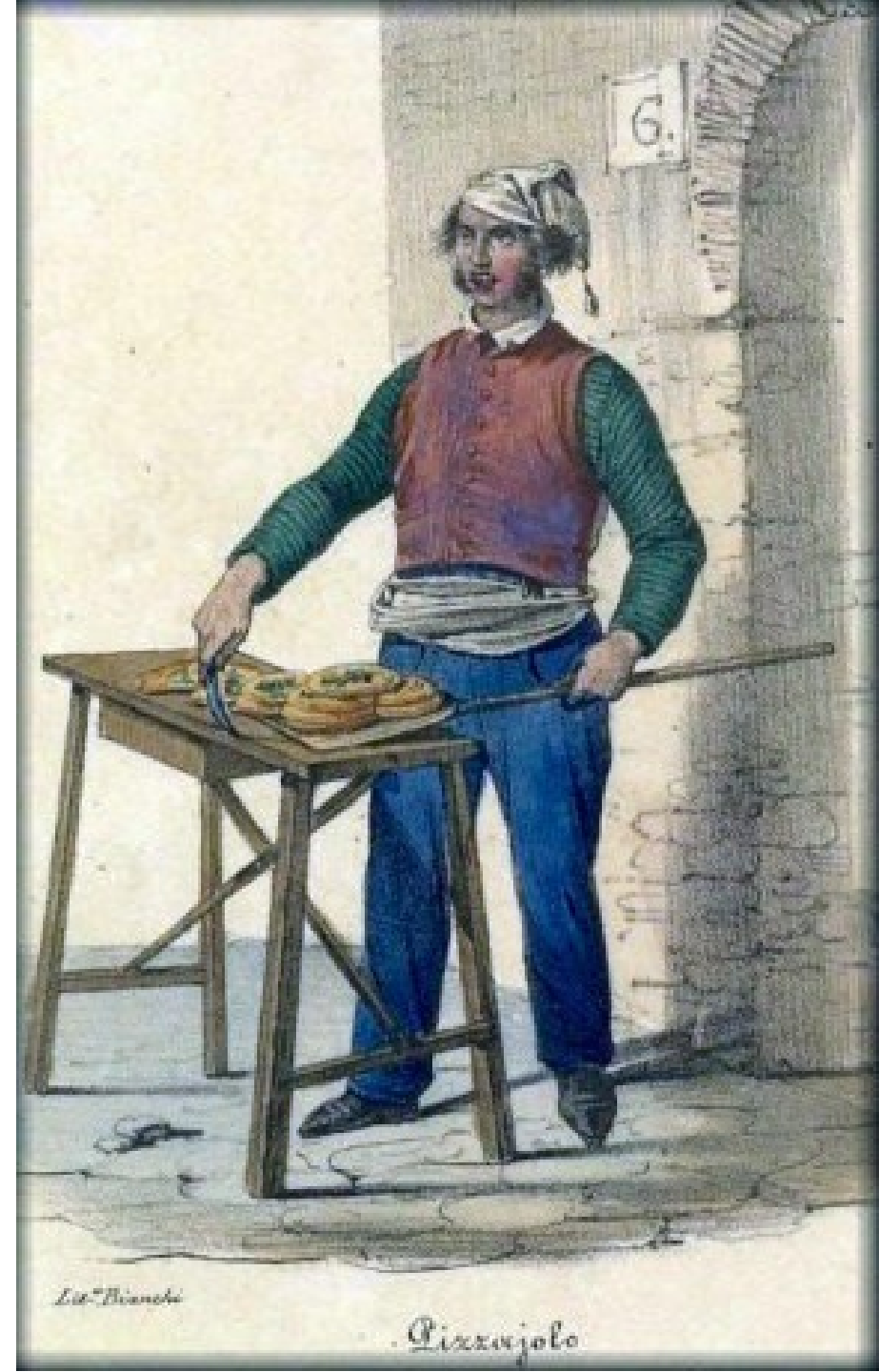




Пицца маринара



Продавец пиццы в Неаполе, 1830-е гг.



Пицца маргарита



Пицца маргарита



Флаг Италии



Пиццайоло, 1858 г.



Гавайская пицца





Одна из первых пиццерий США



Солдаты США в Риме



Кадр из сериала «Друзья»



Кадр из фильма «Один дома - 2»



Кадр из мультсериала «Черепашки-ниндзя»





Паста-карбонара



Итальянский ресторан на Никольской улице

