
Меню Луиджи Мани / Menu Luigi Magni

26 мая - 8 июня / may 26 - june 8

Морковный суп / Барабулька / Дикий рис 500

Carrot soup / Red mullet / Wild rice

Осьминог в соусе "гаспачо" 800

Octopus "pizzaiola" style

Луковые равиоли / Карпаччо из говядины / Сабайон 600

Gold onion ravioli / Beef carpaccio / Zabaione

Чилийский сибас /Баклажаны/ Буррата 950

Chilean seabass / Aubergine / Burrata

Антрекот из говядины / Картофельный мильфей 950

Beef entrecôte / Potato mille-feuille

Кокосовая панна کوتа / Кофейная гранита 400

Coconut panna cotta / Coffee granite



Луиджи Мани

Я очень открытый человек и всегда готов к переменам. Поработал немного в итальянских ресторанах и улетел в Токио.

В 22 года я стал су-шефом ресторана "Sadler Tokyo" в Японии. Там под руководством шеф-повара Claudio Sadler (две звезды Мишлен) я готовил итальянскую еду, а позже работал в его миланском ресторане. За работу в "Sadler Tokyo", мне присудили премию национального конкурса итальянской кухни в Японии.

Вернулся на родину — в Италию и шесть лет работал в ресторанах, отмеченных в путеводителе Мишлен. Разрабатывал аутентичную японскую кухню для ресторана "Rin" в Милане.

Теперь я открываю для себя Россию. Почему? Я просто люблю рисковать! А если честно, искренне считаю, что именно в Москве сейчас идет сильнейшее развитие ресторанного бизнеса, и я хочу быть частью этого процесса.

Я не боюсь экспериментировать, наоборот, думаю, в этом моя сущность. Я уже адаптировал японскую кухню для Италии, а итальянскую кухню для Японии. А теперь, надеюсь, найти подход и к московской публике.

Моя главная цель — создать универсальную кухню, чувственную, как в Италии и дисциплинированную, как у японцев.

- "Il Pellicano" в Тоскане (две звезды Мишлен)
- "Piccolo Lago" в Пьемонте (две звезды Мишлен)
- "Hotel Villa Crespi" в Пьемонте (две звезды Мишлен)