



Белые ночи с итальянским акцентом



Ул. Большая Морская, 54
(812) 385 1292

Ресторан Arcobaleno и бар Nove Санкт-Петербургского отеля Domina Prestige обновили меню и винную карту и добавили несколько эксклюзивных позиций.

В карте гастрономического ресторана Arcobaleno появились вина Paolo Conterno: Langhe Arneis a Val и Langhe Bianco Divers. Первое — чистый арнеис с нежными цветочными и фруктовыми ароматами, который хорошо подходит к лёгким рыбным блюдам и морепродуктам. Семья Контерно в прошлом году дебютировала с автохтонным пьемонтским белым сортом — и сразу очень удачно. Второе — 100% шардоне, более плотное и основательное, частично выдержанное в дубе, с ароматами цитрусов, тропических фруктов и миндаля. Оба вина в России почти не представлены, так что встретить их в ресторанной карте — редкая удача.

Среди летних новинок меню ресторана — лёгкий салат с сыром дорблю с интересной заправкой на основе пахты, крем-суп из молодых цуккини с аранчини с крабом, утиная грудка с печёной тыквой, цикорием и соусом

из фенхеля, а также сеты закусок к белым и красным винам.

Из других интересных вин в Nove можно насладиться освежающим La Scolca Gavi di Gavi, фруктовым Château Marjosse или терпким Luigi Bosca Malbec. ■

