



## ВКУС К ИТАЛИИ

*Вечный город хранит в себе множество тайн. Одна из них — старинная Aldrovandi Villa Borghese в окружении зелени парка Боргезе на холме Пинчо, а также ее гурманский ресторан, заслуженно отмеченный звездой Мишлен*



Автор текста: Ольга Шевчик  
Фото: © 2018 HOTEL & SPA ESCIGI

Почти в самом центре города, но среди зелени и тишины; в современном комфорте, но в окружении старинной роскоши; за столиком в шикарном ресторане, и совсем скоро — в шезлонге рядом с бирюзовым бассейном... Что ни говори, а Aldrovandi Villa Borghese — место уникальное. Заведение расположилось в здании виллы 19 века, некогда служившей местом для Istituto Cabrini — института, где получали образование девушки из знатных семей. Здание было столь прекрасно, что многие элементы были сохранены, а добавленный мрамор, блеск паркета и зеркала подчеркнули изначальную роскошь. Сююты и номера отеля напоминают итальянскую обувь — удобно и всегда потрясающе красиво. Не говоря уже о том, что гости отеля имеют возможность вдыхать аромат зелени и наслаждаться видами природы — окна номеров выходят в окружающий отель сад, а также на парк Боргезе.

Однако едва ли не меньше, чем шикарными интерьерами номеров, отель гордится рестораном Assaje, выходящим в зеленый садик и имеющим звезду от Мишлен. Его кухней заведует известный шеф-повар Andrea Migliaccio, работавший с самим Аленом Дюкассом. В результате их фантазии гости виллы имеют возможность полностью погрузиться в разнообразие итальянской кухни разных регионов. Обязательно стоит попробовать фирменное предложение ресторана — истинно итальянское блюдо: молочного поросенка, жаренного с гарниром из корней козлородника (кстати, это растение сегодня приобретает все большую популярность в высокой кухне), и всё это под соусом из портвейна с луком-шалот и горчицей.

[www.mythahotels.com](http://www.mythahotels.com)

*Вилла расположена посреди собственного сада, а совсем рядом знаменитый парк Боргезе, так что гости могут наслаждаться зеленью, радующей глаз, и тишиной*



*Истинная страсть к высокой кухне и понимание самой сути средиземноморской кулинарии позволили шефу ресторана Assaje получить звезду Мишлен всего за девять месяцев работы*