

Главная



«Экспресс-Траттория» (Express Trattoria™) – новый формат заведения общественного питания, сочетающего вековые традиции итальянского ресторана небольших размеров, траттории (it. Trattoria, произносится с ударением на «и» – тратториá), и демократичность доступной современной закуской, бистро (fr. Bistrot). Слово «Экспресс» – в русском языке первая составная часть сложных слов со значением «моментальный, срочный» (произошло от лат. expressus «выдавленный» посредством английского express).

Девиз «Экспресс-Траттории» (Express Trattoria™) – «Buono come a Roma» («Вкусно, как в Риме») появился вместе с шеф-поваром из Рима, Никола Ди Мауро, который сразу же обозначил приоритеты ET: готовить все блюда именно так, как их готовят в итальянской столице, scrupolёзно придерживаясь абсолютно всех требований оригинальных рецептов.



Картина И.Соловьёва «Вечный Рим», висящая в «Экспресс-Траттории» в ТРК «Питер-Радуга»

Таким образом [«Экспресс-Траттория» \(Express Trattoria™\)](#) с самого начала своего существования задала довольно высокую планку качества и – как может убедиться любой постоянный искушенный посетитель – даже после продуктового эмбарго сохранила надлежащий уровень приготовления традиционных итальянских блюд.

И это при том, что второй девиз [«Экспресс-Траттории» \(Express Trattoria™\)](#) звучит так: «Veloce. Buono. Al Giusto Prezzo» («Быстро. Вкусно. Недорого»).

Напомним, что в «Экспресс-траттории» готовят по оригинальной рецептуре шеф-повара из Рима [Никола Ди Мауро](#).



[Приходите](#) , и мы [накормим Вас](#) !

С 10:00 до 22:00.

