



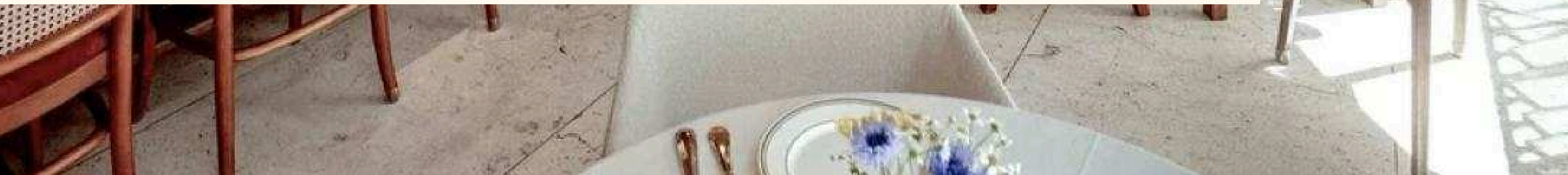
SALVE

<<Tutti a tavola!>>

Все к столу!
Санкт-Петербург, Басков переулок, 2



Автором интерьера, декора и брендинга ресторана стала команда Azi.studio, основанная талантливой Азизой Азим и Александром Карпинским и сама Франческа, которая внесла в дизайн пространства огромную любовь.



За жизнеутверждающим девизом

<<Tutti a tavola!>>

что означает «Все к столу!», стоит Франческа Нарди. В лаконичном, но не скучном меню представлены классические итальянские блюда и специалитеты по семейным рецептам Франчески. Особое внимание уделено завтракам, выпечке и десертам – фрителле, канноли, бомболони и многие другие атрибуты dolce vita.



SALVE



SALVE



SALVE



SALVE

Кухня

На кухне в Salve сочетают любовь к Италии и классические гастрономические техники. Автором концепции меню, как и всего ресторана, является сама Франческа. Шеф-повар на кухне – Эдуард Баязитов.

В основном меню Франческа и команда поваров готовят Италию, к которой сама хозяйка привыкла с детства. Простая, без фэйн-дайнинг изысков, на каждый день и случай – домашняя паста, панини, пицца, закуски к вину и коктейлям.



Завтраки

- Каждый день с 09:00 до 14:00 (по выходным до 16:00)
- Домашний хлеб, тартины, чиабатта, фокачча
- Итальянская выпечка и пастичеррия – бомболони, фрителле, канноли

Концепция: утро в Италии —

в центре Петербурга





↪ десертная карта



Вино и коктейли

Автором коктейлей в Salve стал Николай Орехов, известный по многочисленным проектам в Петербурге.

В Salve приготовят как мировую и итальянскую классику, так и авторские вариации: сбальято с ананасом, американо с малиной и кампари, россини с кокосом и клубникой, безалкогольные сприцы, безил смеш и домашние лимонады.

Demasi



SALVE



Подробнее о Salve

Salve a tutti!
e benvenuti!

Salve
a tutti.
e benvenuti

SALVE