



Два заведения на Профсоюзной – «Лимончино» и «Il Forno», стали началом нового сетевого проекта, основанного на тиражировании итальянских ресторанов. Ассортимент блюд, предлагаемый ими, достаточно интересен, еда съедобная и вкусная, но цены на них слишком высоки для ресторанов подобного ранга. Напомним, что во главе угла этих заведений находится подача пиццы, приготовленной в дровяной печи. Суть концепции заложена в само название «Il Fornetto» - это ряд пиццерий от «Il Forno», с менее обширным ассортиментом блюд и более низкой их стоимостью. Сейчас функционирует два таких заведения, одно – на ул. Тимура Фрунзе, а второе – на Цветном (возле «Жан-Жака»). Вскоре ожидается открытие третьей линии «Beeftro», как части бренда от «Beefbar», уже полюбившегося москвичам.

Заведение «Il Fornetto» расположено на Цветном – в помещении, состоящем из нескольких маленьких залов с отделкой стен белым кирпичом, с окнами полуподвального типа. Здесь же стоят буфеты с ручками из фарфора, а лампочки свисают с потолка на длинных шнурах, стены декорированы стилизованной «под старину» проводкой.

Из быстрых блюд здесь предлагают «трио брускет» - три бутерброда на итальянский манер, приготовленные с поджаренным хлебом. Первый бутерброд включает, уложенные на поджаренном хлебе, базилик и помидоры, второй украшает ретро-розочка из лосося, а третий – с курицей. Пицца предлагается ржаная и пшеничная, также можно выбрать начинку, правда счёт при этом сразу вырастет.

Из горячих блюд здесь предлагают посетителям тефтели, оформленные в «гнездовое» спагетти и приправленные томатным соусом. Можно отведать ризотто с мелко измельчённой печенью курицы, приправленной почему-то лимонной кислотой. Фирменный «Бабушкин чай» слишком сладок и слишком отдаёт мёдом. Черничный пирог со сметаной нужно запивать, иначе достаточно сухой, он едва ли будет вами доеден.