

CLEVER group

## **Ресторан «Марио» готовится к новому сезону**

Киев посетил шеф-повар Анжело Франкини – признанный во всем мире мастер итальянской кухни и обладатель звезды Мишлен. Маэстро разработал для гостей ресторана «Марио» специальное меню, блюдами из которого можно будет насладиться уже в ближайшем будущем.

Ресторан «Марио» дополнил список лучших мировых ресторанов, привлекавших к разработке концепции меню итальянского гурмана Анжело Франкини. Синьор Франкини – один из самых титулованных шеф-поваров мира, обладатель звезды Мишлен – высочайшей награды европейских ресторанов и шеф-поваров, президент Ассоциации шеф-поваров Италии, профессор университета Dei Sapori (Италия). Он сотрудничает с избранными рестораторами Западной Европы, Африки, Канады, США, Японии и Китая.

Концепция новых предложений «От шефа», составленных Анжело Франкини для ресторана «Марио» - это классические блюда итальянской кухни, выполненные в современной манере. При разработке меню маэстро учел высокие требования посетителей изысканного ресторана. Новое Меню ресторана отвечает современным мировым кулинарным трендам, в соответствии с которыми блюда должны быть приготовлены из натуральных, экологически чистых продуктов по проверенным временем классическим рецептам.

Анжело Франкини занимается организацией работы ресторанов уже 25 лет, в течение которых его система доказала свою успешность. Все начинается с оценки персонала. Маэстро оценил профессионализм персонала ресторана «Марио», который, по его словам, соответствует самым высоким мировым требованиям. Следующий шаг – изучение вкусов и пожеланий клиентов. «Удовлетворить гастрономические предпочтения гостя – это и есть залог успеха для ресторанного бизнеса в любой стране мира. Главная цель моей работы – сделать так, чтобы посетители возвращались в ресторан снова и снова. Поэтому при составлении меню я учитываю вкусы людей, которые живут в конкретной стране, и лишь потом – собственный опыт и авторские предпочтения», - отмечает Анжело Франкини.

Ресторан, о котором мечтает Анжело Франкини – это заведение, где не было бы стены между шеф-поваром и его клиентами – в прямом и переносном смысле. Маэстро хотел бы не просто угощать своих гостей изысканными блюдами, но и превратить процесс приготовления еды в яркое представление, за которым могли бы наблюдать посетители ресторана.

Как известно, хороший итальянский повар должен уметь готовить вкусные блюда, взяв за основу всего три ингредиента: базилик, сыр и помидоры. Они соответствуют цветам итальянского флага (зеленый, белый и красный). Приобщиться к философии современной, истинно итальянской кухни можно прямо в Киеве, в ресторане «Марио».

Информационная справка о Клубе «Марио»:

Клуб «Марио» открылся в Киеве 6 лет назад. Расположен в центре города, в старинном особняке по ул. Льва Толстого, 14А.. «Марио» круглосуточно предлагает гостям изысканные блюда итальянской кухни, приготовленные лучшими шеф-поварами Италии по авторским рецептам. В 2008 году ресторан «Марио» провел беспрецедентное для Украины Шоу высокой кухни, с участием шести шеф-поваров, обладающих звездами Мишлен.

На 2 этаже действует караоке-бар. Каждый четверг в караоке-баре звёзды шоу-бизнеса поют с гостями Марио.

Всего в «Марио» 5 залов: 2 основных зала 2 банкетных зала, 1 VIP- зал, действует летняя терраса.

Мест для банкета / фуршета - 70 / 100.

Адрес: Киев, ул. Льва Толстого, 14-А. Тел.: 289-2020, 289-2900