# Eatalia - włoskie smaki dotarły do Poznania z Borówca



Gdy zapytamy znajomych o dobrą kuchnie w okolicach Poznania, to z dużym prawdopodobieństwem usłyszymy o restauracji Eatalia z Borówca. Lokal zjednał sobie gości smaczną włoską kuchnią, bazująca na świeżych składnikach i prostych, klasycznych pomysłach. W kwietniu 2016 r. projekt doczekał się efektownego rozwinięcia w postaci restauracji w Poznaniu. Eetalia zajęła część budynku należącego do nowego, czterogwiazdkowego hotelu przy ul. Gołębiej, w samym centrum miasta.




Eatalia jest częścią Palazzo Rosso, hotelu powstałego w zabytkowej, pięknie odrestaurowanej kamienicy, położonej w bezpośrednim sąsiedztwie Starego Rynku. Do restauracji wchodzi się od ul. Wrocławskiej. Pomieszczenie, które zobaczymy po wejściu do restauracji, to jedynie przysłowiowy czubek góry lodowej. W piwnicach znajduje się pięć kolejnych sal, w których można podjąć osiemdziesięciu gości. Kamienne i ceglane mury piwnic zostały odnowione z dbałością o każdy detal, co nadaje im niepowtarzalnego charakteru. Restauracja otwarta jest siedem dni w tygodniu w godzinach od 12:00 do 22:00 ( w niedzielę do 20:00).




Karta menu jest dokładną kopią karty znanej gościom z Borówca. Restaurację prowadzą także ci sami szefowie kuchni. Nie musicie się więc zastanawiać, czy serwowane tu dania prezentują doceniany przez stałych gości poziom. Kucharze zapewniają, ze nie zauważycie żadnej różnicy.

Zobacz menu restauracji Eatalia - menu



Kulinarną przygodę z Eatalią warto zacząć od tatara lub carpaccio, które są prawdziwym symbolem świeżości podawanych tu potraw. Jak widzimy, obok włoskich klasyków w karcie znajdziemy kilka polskich dań regionalnych, które są ukłonem w stronę turystów i miłośników tradycyjnej kuchni domowej. Zjemy tu zatem kaczkę, jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań regionalnych w Poznaniu i okolicach. Mięsa, np. doskonałe i delikatne poliki wołowe, przygotowywane są w niskich temperaturach czyli popularną metodą sous vide.

Uroku dań włoskich nie trzeba nikomu zachwalać. Ta prosta i smaczna kuchnia, opata na oryginalnych włoskich składnikach, broni się sama. Prawdziwa Mozzarella di Bufala, sery Pecorino, Gorgonzola i Parmezan czy szynki z Parmy nie mają sobie równych, a ich obecność w kuchennych magazynach gwarantuje zadowolenie gości. Sałaty, makarony i dostępna w kilkunastu odmianach pizza stanowią główną i przeważającą część karty. To dzięki nim restauracja zyskuje swój śródziemnomorski charakter.




Dwudaniowy zestaw lunchowy (w cenie 29 zł) dostępny jest w godz.: 12:00 - 17:00.

W karcie znajdziemy również spory wybór steków. Eatalia odważnie podejmuje wyzwanie i bez kompleksów zaprasza wszystkich na mięsną ucztę. O tym, czy steki mogą liczyć na miano najlepszych steków w Poznaniu zdecydujecie sami!




Zapraszamy!

Eatalia Poznań
Gołębia 6, 61-834 Poznań

www.eatalia.pl | www.facebook.com/Eeatalia | tel. +48 61 278 71 86 / tel. +48 502 580 950