



Roberto's Restaurant
14 februari 2011

Cena di San Valentino con le ricette di Sophia Loren

Valentijnsdiner met de recepten van Sophia Loren

Valentine's dinner with the recipes of Sophia Loren

Stuzzichini

Fagioli al caviale

Bonen met Italiaanse Perle Kaviaar

Beans with Italian Perle caviar

&

Pizza Napoletana fritta al tartufo nero

Gebakken Napolitaanse pizza met zwarte truffel

Fried Neapolitan pizza with black truffle

Het combineren van bonen en kaviaar kan op het eerste gezicht een zonde lijken, maar...
denk aan het sprookje van Assepoester en de prins die verliefd wordt op de nederige, straatarme Assepoester.
Nou, de combinatie van bonen met kaviaar heeft dezelfde betoverende charme!

*At first glance, the pairing of beans and caviar might seem sinful...
but remember the Cinderella story, and the splendid prince who falls in love with the humble, poor-as-a-church-mouse Cinderella.
Well, marrying beans with caviar has the same charm!*

La Pasta

Linguine al limone e cappesante

Linguine met citroen en coquilles

Linguine with lemon and scallops

Bijna vanaf het begin, werd mij tijdens interviews gevraagd welk dieet ik volg om in vorm te blijven.

Het doet mij plezier om hun reactie te zien als mijn antwoord "Pasta" is.

*Almost from the beginning, interviewers have asked me what diet I follow to stay in shape.
It amuses me to see their expressions when I answer "Pasta"!*





Il Pesce

Aragosta al rum con spiedini di mozzarella e melanzane

Kreeft met rum, mozzarella en aubergine spiesjes

Lobster with rhum, mozzarella and aubergine skewers

Tijdens het filmen van *Le Soleil* (in Casablanca, Marokko) vroeg de crew me mee voor het avondeten in een goedkoop restaurant in de haven, “waar je de lekkerste kreeft in de wereld kunt proeven”... het was een geweldige avond, en het gerecht (kreeft met rum), was mogelijk nog beter!

While shooting Le Soleil (in Casablanca, Morocco) the crew asked me to supper in an inexpensive restaurant in the port “where you can taste the best lobster in the world”...it was a great evening, and the dish (Lobster with rum), was also great!

La Carne

Riso del conte

Rijst en geroosterde kalkoen gevuld met fruit

Rice and roast turkey stuffed with fruits

Een vriend van me, van Venetiaanse adel en die even rijk is in zijn smaak als in zijn illustere voorouders, liet me kennis maken met dit magnifieke gerecht van rijst.

De naam van het gerecht niet kennende, noemde ik het vanaf die dag “Riso del Conte”

This magnificent rice dish was introduced to me by a friend descended from Venetian nobility who is as rich in his food taste as in illustrious ancestors. Not knowing the name of the recipe, I called it from that day on “Riso del Conte”

Le dolci sorprese

Budino di castagne

Kastanjepudding

Chestnut pudding

Gelo di anguria

Watermeloen custard

Watermelon custard

Crostatina alle fragole

Aardbeientaart

Strawberry jam tartalette

Toen ik met Richard Burton in Palermo was voor het filmen van *The Voyage*, werd ‘Gelo di Anguria’ een soort van verslaving voor ons... Om het recept te bemachtigen gingen we naar de keuken van een van de bekendste banketbakkers in Palermo, en het was alleen onze faam die de chef overhaalde om ons de voorbereidingen te laten aanschouwen.

When I was in Palermo filming The Voyage with Richard Burton, ‘Gelo di Anguria’ became a kind of addiction to us....

To get the recipe we entered the kitchen of one of the most renowned pastry shops in Palermo, and it was only our celebrity that convinced the chef to allow us to observe the preparation...

Alle uitspraken door Sophia Loren

All comments by Sophia Loren

€ 95,- 5 gangen menu, inclusief prosecco, water, koffie en parkeren, € 35,- bijpassend wijnarrangement

€ 95,- 5 course menu, including prosecco, water, coffee and parking, € 35,- accompanying wine arrangement

