

『レストラン紹介』 第47回

Babbo Cucina (バッボ クシーナ)

今回は、以前2019年10月に取材、紹介した Cavalli Cucina の跡地に Cavalli のオーナーの息子さんが1年前にオープンさせたイタリアン料理店「Babbo Cucina」に行ってきました。オーナーの Haroldo さんは有名なイタリアンオーナーシェフ Tony さんの息子さんで若いころからお父さんを手伝い、オーストラリアでの料理修行を経て家業を継ぎ、同レストランをオープンさせたそうです。Babbo はイタリア語で「お父さん」の意味で Cavalli の雰囲気とメニューを引き継いでいて、父親へのリスペクト溢れるお店でした。

今回注文したのは以下のメニュー



Crocchetta de ossobuco
R\$34
子牛のすね肉のコロッケ



Bruschetta Tradicional
R\$34
ノーマルなブルスケッタ



Bruschetta de Param e Gorgonzola R\$45
生ハム&ゴルゴンゾーラ
チーズのブルスケッタ



Chefe Tony 2人前 R\$151

Cavalli 時代にはカシオペペとして提供されていた目玉メニューが Chefe Tony と名を変えて引き続き看板メニューとして提供されています。



Bravo Vera Zaroni 1人前 R\$84
ゴルゴンゾーラソースと牛肉のフェットチーネ



Nero di sépia 1人前 R\$95
イカ墨の海鮮スパゲッティ



Carbonara 1人前 R\$79
カルボナーラ



Parmigiana 1人前 R\$88
牛肉のパルメジアーナとポモドーロソースの
フェットチーネセット

Cannoli de doce de leite
/ **Cannoli de Nutella R\$28**
イタリア伝統のお菓子カンノーリ、2種注文。

Tiramisu R\$36
グラスに入った液状のティラミス。味はたしかにティラミスでした。



ブラジルのイタリアンレストランにありがちなようにパスタがやや柔らかめだったのは残念でしたが、看板メニューの **Chefe Tony** は中身をくり抜いた大きなパルメザンチーズの塊の内側をバーナーであぶり、そこにパスタとソースを放り込んで絡ませるという作業をシェフが目の前でやってくれるもので、他ではなかなか味わえない一品です。個人的には **Cavali** 時代より味が良くなったように感じました。またイカ墨を練りこんだパスタは他よりやや硬めの茹で加減で美味しかったです。

Google レビューでは、料理が出てくるのが遅い、という低評価がついており心配していましたが、やはり前菜の提供まで30分、メインディッシュの提供までに1時間半かかりました。私たちは、お酒を飲んで会話しながら過ごしていましたがあまり気になりませんでした。ゆっくりと時間を過ごしたいときに行かれることをお勧めします。

上記の料理に加えて男性6人でビールロングネック10本、ジュース2杯、水1本、コーヒー3杯、ボトルワイン2本を空けて一人約R\$230。

今回は1人前のパスタをたくさんの種類頼んだことで少し高めになってしまいましたが、2人前で種類を減らして頼むともう少しお得です。



< Babbo Cucina >

住所：Tv. Srg. Abraham 104 - Flores, Manaus - AM, 69058-114

電話：(92) 98256-6342

営業時間： 水曜、木曜 18:30-23:00

金曜、土曜 11:00-15:00, 18:30-23:00

日曜～火曜 定休日

文責：広報企画委員会 安田

※ 本取材は2023年2月10日に実施されたものです。