



Ресторан «*Вилла Паста*» был задуман группой **Gourmet Alliance**, как семейный ресторан итальянской кухни с высоким уровнем обслуживания, безупречным интерьером и доступными ценами. Яркая красочная Италия может оказаться ближе, чем вы думаете. Окна с видом на Храм Священномученика Климента, Папы Римского, кирпичные своды, деревянные ставни, плетеная мебель, и главное камин, создают по настоящему домашнюю атмосферу.

Ресторан «*Вилла Паста*»- это ресторан, меню которого смело можно назвать увлекательным, гастрономическим путешествием по регионам Италии и Европы.

Здесь можно провести статусный деловой обед, организовать семейное торжество, удивить вторую половину красивым свиданием под вечерние огни или просто с удовольствием провести выходные в кругу друзей.

В ресторане «*Вилла Паста*» для удобства гостей продумана каждая деталь. Автовладельцы смогут воспользоваться платной парковкой, для всех гостей доступен беспроводной интернет.



Итальянский ресторан «*Villa Pasta*» на Пятницкой открыт для Вас ежедневно и круглосуточно.





Организуем и проведем мероприятие любого масштаба:

- **БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ**
- **КОНФЕРЕНЦИИ**
- **ДЕЛОВЫЕ ВСТРЕЧИ**
- **КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**
- **ДНИ РОЖДЕНИЯ**
- **СВАДЬБЫ**

и любые мероприятия по вашему запросу.

Наши менеджеры готовы дать ответ на любой интересующий Вас вопрос круглосуточно по телефону: **+7 495 953 16 60**



В нашем ресторане Вы найдете решение даже для мероприятий нестандартного формата.



Вместимость ресторана - **170** персон

Зал на первом этаже на **50** персон

Зал Балкон на **50** персон

Средний зал **25** персон

Каминный зал на **45** персон



Открытая кухня



Барная стойка



Световое и звуковое оборудование, сцена, проекторы и экраны



Анатолий Малышев - шеф-повар ресторана «**Вилла Паста**» на Пятницкой, 26. Родился в 1992 г. в г. Донецк, затем с родителями переехал в Москву. Окончил Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумоского.

Свою карьеру начал в 2009 году в ресторане «Чин Чин» на должности повара горячего цеха, где через год благодаря своему упорству и стараниям стал Су-шефом. В 2011 году был приглашен на должность Су-шефа в кафе «De Marco», сети «Gourmet Alliance». С 2013 года возглавил кухню ресторана «Вилла Паста», где по сей день занимается тем, что делает его счастливым - выражает любовь к своему делу во вкусе блюда, в составлении меню, в подборе продуктов. В 2019 году ездил на обучение в ресторанах солнечной Италии.

Он, как истинный Шеф-повар, всегда в курсе последних гастрономических тенденций, стремится перенимать все лучшее из мирового опыта. Особое внимание уделяется итальянской кухне. Многие блюда нашего ресторана выполнены по авторским рецептам нашего шеф-повара, за каждым своя история и долгие поиски идеального сочетания таких критериев как вкусно и полезно!

Молодой, перспективный, профессионал и талантливый шеф Анатолий Малышев каждый день заботится о том, чтобы Вы, наши дорогие гости ресторана Вилла Паста, могли попробовать лучшие блюда в городе, а Ваши впечатления от проведенных мероприятий остались незабываемыми!

