



RISTORANTE

il giardino toscano

TOSKÁNSKÝ VEČER
21. března 2019 od 19:00

Gionata D'Alessi

Osobní vztah k vaření se u Gionaty začal rozvíjet v době, kdy byl ještě malým chlapcem a rád trávil svůj čas na zahradě se svým dědečkem, kde se učil rozpoznávat různé vůně přírody. Po dokončení studií začal pracovat v mezinárodním kontextu, např. v Londýně a ve Vittele, Val d'Isere. Za zmínku stojí tříletá zkušenost na pozici osobního šéfkuchaře u Dr. Finiho. Pro návrat domů se rozhodl na základě zajímavé pracovní příležitosti od Luciana Zazzeriho, šéfkuchaře a manažera podniku La Pineta (restaurace oceněná Michelinskou hvězdou). Dále stál u zrodu restaurace La Magona v Bolgheri, kde měl příležitost spolupracovat a naučit se mnohé věci od čtýřech šéfkuchařů, mezi nimiž je třeba zmínit Fulvia Pierangeliniho. Po třinácti letech v Bolgheri Gionata v červenci 2015 otevřel svou vlastní restauraci Io Cucino v Bibboně.



MENU

pro vás připraví šéfkuchař toskánské restaurace Io Cucino Gionata D'Alessi

AMUSE BOUCHE

Kvěťáková pěna

PŘEDKRM

Špíz z artyčoků s extra panenským olivovým olejem

PRVNÍ CHOD

Gnocchi z fialových brambor s králičím ragú

DRUHÝ CHOD

Vepřová líčka z plemene Cinta Senese s cibulkami Borretana a šafránovou polentou

DEZERT

Kaštanový dortík s mandlemi a zmrzlinou s příchutí koření

Rocco Toscani doplní jednotlivé chody víny z významného italského vinařství Oliviero Toscani.

Cena 1490 Kč

Cena zahrnuje: welcome drink, menu, konzumaci nápojů, live cooking show, parkování v hotelu NH Prague City (Mozartova 261/1, Praha 5)

Rezervace: a.konderova@nh-hotels.com; +420 257 153 415

Oliviero Toscani

Oliviero je synem prvního fotoreportéra předních italských novin Corriere della Sera a jako módní fotograf pracuje pro různé časopisy. Nicméně jeho největší příběh do dnešní doby se soustřeďuje na svahy kopců toskánského pobřeží, kde, inspirovaný krásou místní krajiny, koupil usedlost v Casale Marittimo. Toto malé rustikální místo v pitoreskním údolí, nacházející se na malém pozemku, bylo zpočátku využíváno pro víkendovou relaxaci a zůstalo nedotčeno až do roku 1980, kdy se v souvislosti s narozením syna Rocca rodina rozhodla do Toskánska přestěhovat. Rocco vyrůstal spolu s budováním usedlosti, plně zapojen do zvelebování nemovitosti prostřednictvím zavedení chovu jezdeckých koní, pěstováním olivovníků, pořízení prasátek plemene Cinta Senese a později též založením vinice. V dnešní době tato farma obhospodařuje 160 hektarů. Vytvoření vinice se stalo obrovským přelomovým bodem v životě Rocca, který byl v té době velmi úspěšným fotografem třetí generace zaměřeným na svět módy a spoustu kreativních projektů. Fascinován idejemi svého otce, který snil o vytvoření nejlepšího vína, jež mu může jeho půda dát, se Rocco rozhodl opustit svou úspěšnou kariéru, aby se plně věnoval vinařství. Vzhledem k tomu, že byl stejně revoluční jako jeho otec, stal se tváří nové generace vinařů, kdy opustil zaběhnutá pravidla, aby se vydal zkoumat nové cesty, jež přináší vynikající výsledky oceňované po celém světě.





NH Collection Prague

U Mrázovky 1566, 150 00 Praha 5

T: +420 257 154 262, E: info@ristoranteilgiardino.cz

WWW.RISTORANTEILGIARDINO.CZ