



RISTORANTE

il giardino toscano

TOSKÁNSKÝ DEGUSTAČNÍ VEČER

za doprovodu živé hudby

22. listopadu 2018 od 18:30

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 Michelínskou hvězdou). Dále stál u zrodu restaurace La Magona v Bolgheri, kde měl příležitost spolupracovat a naučit se mnohé věci od četných 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.

Daniel Bukowski

Daniel je šéfkuchařem v našich hotelech. Rád objevuje zapomenuté suroviny a překvapuje neobvyklými kombinacemi chutí. Svě zkušenosti nasbíral a rozšířil během několika pobytů v zahraničí, mimo jiné v Kodani nebo Manchesteru, kde vařil pro tým Manchester United. V současné době čerpá inspiraci během pravidelných návštěv Toskánska, kde nakupuje suroviny od místních dodavatelů. S Gionatou navázal úspěšné kulinářské partnerství.



MENU

pro vás společně připraví šéfkuchař toskánské restaurace Io Cucino
Gionata D'Alessi a šéfkuchař hotelu Daniel Bukowski

AMUSE BOUCHE

Šafránový flan s květákem a ricottou

PŘEDKRM

Telecí crudité z plemene Chianina se sardelkami a variací hořčice

PRVNÍ CHOD

Červená raviola plněná rajčatovým pyrém, s burratou a rajčatovým krémem

DRUHÝ CHOD

Králík s fiocco šunkou (z chovu vepřů na agro farmě Oliviero Toscani), špenát a olivy Taggiasche

DEZERT

Sfogliatina s ricottou a čokoládovým fondue

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

Cena 990 Kč

Cena zahrnuje: welcome drink, menu, konzumaci nápojů,
live cooking show, parkování v hotelu NH Prague City

Rezervace: a.konderova@nh-hotels.com; +420 257 153 410

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