

Víc než jen hotelová restaurace.

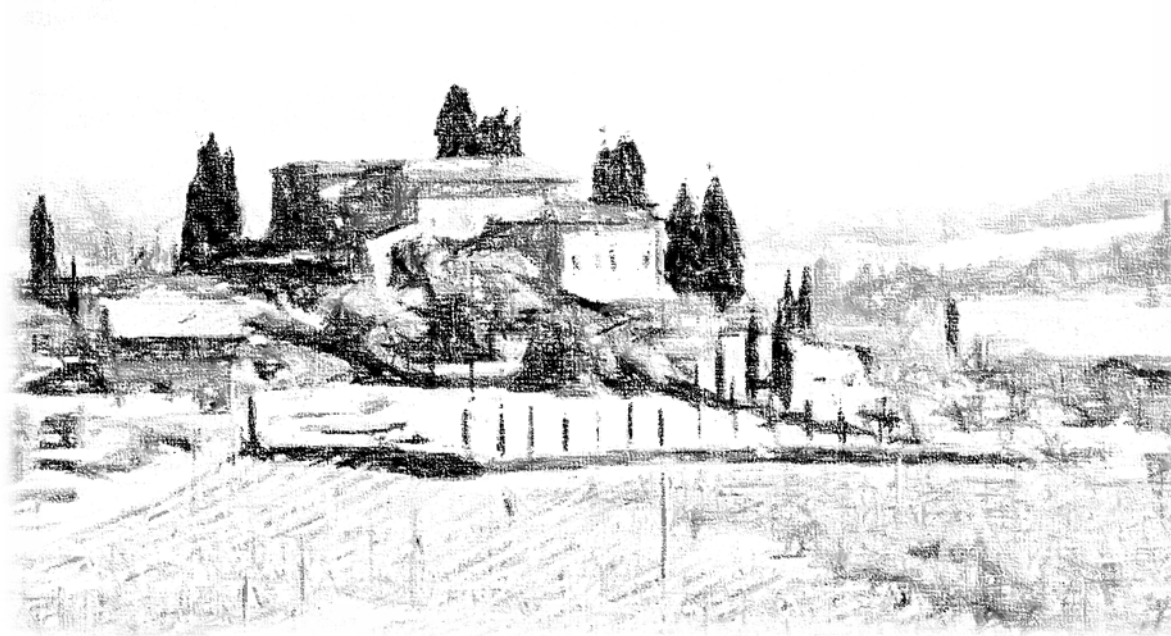
Ristorante Il Giardino Toscano přináší toskánskou kuchyni do Prahy. Čerstvou a originální.



Šéfkuchař Daniel Bukowski dobře poznal regionální kuchyni i nádherná vína během svých pobytů v Toskánsku. Cítí se povinen vám přinést místní nezaměnitelnou a autentickou chuť. Kromě toho pravidelně zve regionální kuchaře do Prahy, kteří pro Vás vaří a obohacují menu znovu a znovu svými specialitami. V kuchyni pracuje vynikající tým, motivován spoluprací s toskánskými kuchaři.

Daniel Bukowski pravidelně a pečlivě vybírá nejčerstvější suroviny a víno od místních obchodníků a vinařů z Pisy, Florencie a Bolgheri a dopravuje je do naší ledničky v Praze. Vychutnejte si vášeň, se kterou Vám naši kuchaři vytvářejí vše autentické, co se děje v tomto italském regionu.

Díky tomu je Ristorante Il Giardino Toscano tak jedinečným v Praze.



ANTIPASTI

CZK

Fiore di zucca ripieni con blue di Volterra, parmigiana di melanzane, tartare di Chianina



Plněný cuketový květ modrým sýrem z Voltery, gratinovaný lilek, Chianina tatarák

370,-

Carpaccio di Chianina



Carpaccio z plemene Chianina

390,-

Il piatto Salumi di Cinta Senese

Výběr sušeného masa z toskánského prasete Cinta Senese

390,-

La caprese del "Giardino"

Buffalo mozzarella s rajčaty na tři způsoby

290,-

L'insalata di spinaci con le erbe

Listy mladého špenátu, rukola, polosušená rajčata,
marinovaná řepa, čerstvé bylinky, křupavá focaccia a citrusový dresink

210,-

POLÉVKY

La minestrone con Cavolo nero

Zeleninová polévka s lístky italské kapusty, těstovinou a sýrem pecorino

180,-

RISOTTO A TĚSTOVINY

Il risotto alla Padella croccante con Burrata e zafferano

Křupavé risotto s omáčkou ze šafránu a sýru Burrata

380,-

Il risotto Acquerello con le erbe, pancetta e spinaci

Risotto s bylinkami, pančetou a špenátem

410,-

Gli spaghetti di pasta Mancini alle vongole veraci

Spaghettoni s čerstvými mušlemi, česnekem a chilli papričkou

380,-

Raviolino di patate e zafferano con crema di pecorino

Ravioli plněné bramborovým pyré se šafránem, krémová omáčka ze sýra pecorino

380,-



Produkt individuálně dovážený z toskánského regionu, s omezenou dostupností

**K našemu domácímu pečivu a předkrmům podáváme Extra panenský olivový olej produkovaný
v toskánském rodinném vinařství La Regola**

VÝBĚR Z GRILU

Il pesce fresco

Denní nabídka čerstvých ryb a mořských plodů

La grigliata mista di frutti di mare

Grilovaná chapadla chobotnice, sépie a tygří krevety

Il filetto di manzo 250g

Steak z hovězí svíčkové

La bistecca alla Fiorentina



Hovězí steak z toskánského plemene Chianina

Il lombo di agnello

Jehněčí kotletky

La quaglia disossata con pancetta

Křepelka v pančetě

PŘÍLOHY

Restované brambory s bylinkami

Grilovaná zelenina s bylinkami

Míchaný zeleninový salát

DEZERTY

La torta al limone

Koláč z toskánských citrónů

La tagliata di frutta fresca

Čerstvé krájené ovoce

Il sorbetto di frutta di stagione

Sezónní domácí ovocný sorbet

La selezione di formaggio Pecorino

Pecorino čtyř druhů a stárí

CZK

cena dle denní nabídky

760,-

810,-

350,- /100g

740,-

550,-

160,-

190,-

110,-

170,-

Informace o alergenech

V souladu s nařízením (EU) č. 1169/2011 bychom vás chtěli informovat, že vám rádi poskytneme seznam veškerých přísad, které používáme při přípravě pokrmu.

WINES OF TUSCANY REGION

SPARKLING

NV **La Regola Brut** Metodo Classico /Gros Manseng/ La Regola

Dry, fresh, citrus and juicy acidity

0,15l 0,75l / EUR

690,- / 27

WHITE

2015 **Phyllika** /Vermentino/ Tenuta Poggiorosso, Populoni

Fruity, medium body, green apple and gentle acidity

120,- 580,- / 23

2016 **Le Prode** /Vermentino/ La Regola, Ripabella

Yellow-gold colour, fresh and fruity

560,- / 22

2015 **Feronia** /Vionier/ Tenuta Poggiorosso, Populonia

Full body, tropical fruit, long finish

670,- / 26

2012 **Vernaccia di San Gimignano** Palagetto

Full body, juicy, fruit and herbs notes, long finish

690,- / 27

RED

2013 **Vallino IGT** /CS, Sangiovese, Syrah/ La Regola, Ripabella

Red and black fruit, medium-full body, balanced acidity

150,- 720,- / 28

2013 **Chianti** /Sangiovese/ Mannicci Droandi

Medium-full body, higher tannins, red fruit and plum notes, long

150,- 720,- / 28

2011 **La Regola** /CF, Merlot, Petit Verdot/ La Regola, Ripabella

Full body, round tannins, blackberries and vanilla notes

900,- / 35

2014 **Fufluna** /CS, CF, Merlot, Syrah/ Tenuta Poggiorosso, Populonia

Fresh, medium body, blackberries and spice

125,- 600,- / 24

2015 **Tages** /Sangiovese, Merlot/ Tenuta Poggiorosso, Populonia

Sangiovese's red fruit and Merlot's full body and rounded tannins

710,- / 28

2014 **Velthune** /CS/ Tenuta Poggiorosso, Populonia

Juicy taste of blackberry, mint and cedar wood

960,- / 38

2015 **Erubesco** /Merlot, CF / Villanovia, Bolgheri

Intense ruby-orange colour, grass notes with berry finish

600,- / 24

2015 **Imeneo** /Merlot, CS/ Villanovia, Bolgheri

Fresh acidity, mellow flavour of vanilla and red fruit

760,- / 30

2011 **Brunello di Montalcino** /Sangiovese/ Tenute Niccolai

A legend with red fruit, exotic fruit and firm body

1.300,- /51

2012 **Sassicaia** /CS, CF/ Tenuta San Guido, Bolgheri

Big wine from the best wineries of Bolgheri, blackberries and long finish

3.600,- /141

2006 **Brunello di Montalcino Poggio al'Oro** Castello Banfi

Brunello from a great site, raspberry jam with licorice and leather notes

2.800,- /110