

Víc než jen hotelová restaurace.

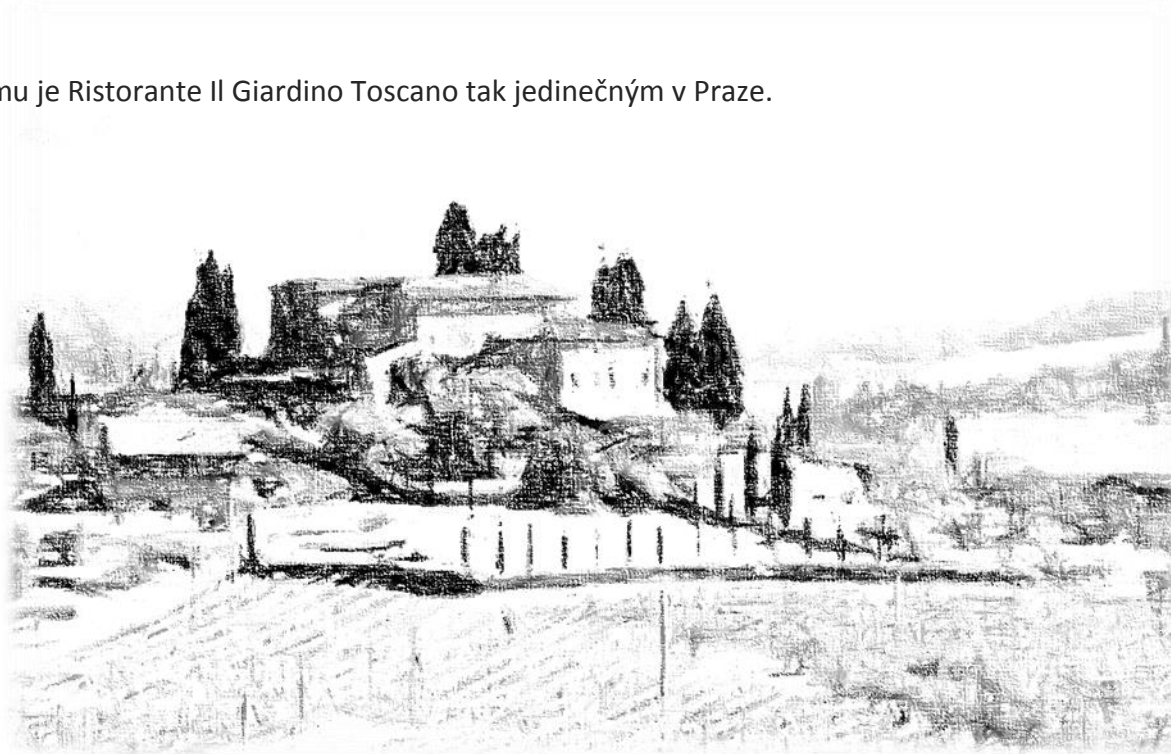
Ristorante Il Giardino Toscano přináší toskánskou kuchyni do Prahy. Čerstvou a originální.



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

Gli antipasti

Domácí nakládaná grilovaná zelenina, marinované houby, artyčoky, bruschette s rajčaty a olivovou topenádou

L' insalata di polpo

Chobotnicový salát s mladým špenátem

Il "Piatto della Maremma"

Variace produktů z toskánské oblasti Maremma

La carne alla tartara di manzo Chianina

Hovězí tatarák z toskánského plemene Chianina



La caprese del "Giardino"

Buffalo mozzarella s rajčaty na tři způsoby

L' insalata di spinaci con le erbe

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

POLÉVKY

La ribollita Toscana con Cavolo nero

Toskánská zeleninová polévka

La zuppa con frutti di mare

Krémová polévka s mušlemi, chobotnicí a filetem čerstvé ryby

RISOTTO A TĚSTOVINY

Il risotto croccante con Burrata

Křupavé Carnaroli risotto s omáčkou ze sýru Burrata

Il risotto Verde

Risotto se špenátem, Gorgonzolou, pancettou a mátou

Le paccheri di pasta Mancini al ragù di cinghiale

Paccheri s kančím ragú na červeném víně

Gli spaghetti Mancini alle vongole veraci

Spaghettoni s čerstvými vongolemi, česnekem a chilli papričkou

Gli spaghetti alla Parmigiana flambè

Spaghettoni s krémovou houbovou omáčkou a lanýžovým olejem, flambované v celém kole parmazánu

Pro 2 osoby a více

CZK

220,-

290,-

310,-

360,-

290,-

190,-

140,-

170,-

380,-

380,-

380,-

380,-

cena za 1 osobu 450,-

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Il pesce fresco

Denní nabídka čerstvých ryb a mořských plodů

La padella mista di frutti di mare

Pečená chobotnice, sépie, krevety a mušle v pánvi

Il polpo croccante con passatina di ceci

Chobotnice s cizrnovým pyrém, glazírovanou zeleninou a sépiovým toastem

MASA

La bistecca alla Fiorentina

Hovězí steak z toskánského plemene Chianina

Il filetto di capriola con purea di rapa bianca

Steak ze srnčího hřbetu s pastinákovým pyrém, konfitovanými bramborami a restovanou zeleninou

Le costolette d'agnello

Jehněčí kotletky a jehněčí roláda, restované špenátové listy, nicolette brambory

La quaglia con purea di patate e tartufo

Pečená křepelka, pyrém z brambor s lanýži s marinovanou zeleninou



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

DEZERTY

Il millefoglie di mascarpone al caffè

Plátky listového těsta prokládané kávovým mascarpone s ořechy a sušeným ovocem

Il fondant al cioccolato

Čokoládový fondant s domácím sezónním sorbetem

La torta al limone

Koláč z toskánských citrónů

La selezione di formaggio Pecorino

Pecorino čtyř druhů a stárí



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.

CZK

cena dle denní nabídky

690,-

590,-

350,- /100g

690,-

690,-

440,-

160,-

160,-

150,-

170,-