

Víc než jen hotelová restaurace.

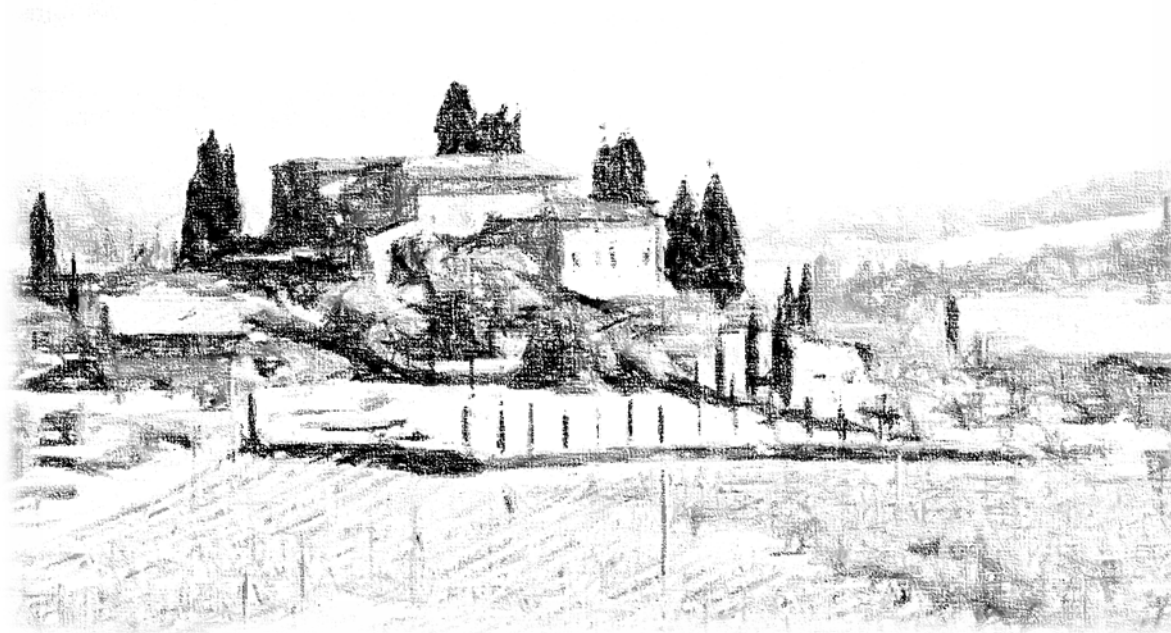
Ristorante Il Giardino Toscano přináší toskánskou kuchyni do Prahy. Čerstvou a originální.



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

Bruschette con Fungo di ostrica e salvia

Bruschette s ragú z hlívy ústříčné se šalvějí

CZK

250,-

Tartare di tonno con tonno affumicato

Tatarák z tuňáka s pistáciemi, zauzené plátky tuňáka

360,-

Il piatto Salumi di Cinta Senese

Výběr sušeného masa z toskánského vepře Cinta Senese

360,-

Prosciutto Crudo con osso di Cinta Senese stagionato 24 mesi

Prosciutto z toskánského vepře Cinta Senese

50gr / 125,-

Carpaccio di manzo Chianina

Hovězí carpaccio z plemene chianina



320,-

La caprese del "Giardino"

Buffalo mozzarella s rajčaty na tři způsoby

270,-

L'insalata di spinaci con le erbe

Listy mladého špenátu, rukola, polosušená rajčata, olivy, čerstvé bylinky a citrusový dresink

210,-

La selezione di formaggio (výběr 4 sýru dle denní nabídky)

Formaggio blu Notte, Formaggio blu del Montefeltro, Formaggio Cerato di Mucca, Pecorino Fossa Abbondanza, Pecorino Stravecchio

230,-

POLÉVKY

La minestrone con Cavolo nero

Zeleninová polévka s lístky italské kapusty, těstovinou a sýrem pecorino

150,-

La zuppa con frutti di mare

Krémová polévka s mušlemi, chobotnicí a filetem čerstvé ryby

190,-

RISOTTO A TĚSTOVINY

Il risotto croccante con Burrata

Křupavé risotto acquerello s omáčkou ze sýru burrata a šafránu

390,-

Il risotto Verde

Risotto se špenátem, gorgonzolou, piniiovými oříšky, pancettou a mátou

370,-

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



Produkt individuálně dovážený z toskánského regionu, s omezenou dostupností

RISOTTO A TĚSTOVINY

Le paccheri di pasta Mancini al ragù di cinghiale

Paccheri s kančím ragú na červeném víně

CZK

370,-

Gli spaghetti di pasta Mancini alle vongole veraci

Spaghetti s čerstvými mušlemi, česnekem a chilli papričkou

380,-

Gli spaghetti alla Parmigiana flambè (minimální objednávka pro 2 osoby)

Spaghetti s hříbkou flambované v celém kole parmazánu

cena za 1 osobu / 450,-

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Il pesce fresco

Denní nabídka čerstvých ryb a mořských plodů

cena dle denní nabídky

Cacciucco

Tradiční pokrm z mořských plodů a rajčat

890,-

MASA

Il filetto di manzo

Steak z hovězí svíčkové

690,-

Il filetto di capriola con purea di rapa bianca

Steak ze srnčího hřbetu s pastinákovým pyré a restovanou zeleninou

790,-

Le costolette d'agnello

Jehněčí kotletky, lístky mladého špenátu, divoké olivy, pyré z pečeného lilku

790,-

Petto d'anatra

Kachní prsíčka

650,-

K rybám, mořským plodům a masu nabízíme přílohy dle denní nabídky.

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

Informace o alergenech

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

WINES OF TUSCANY REGION

SPARKLING

0,15l 0,75l / EUR

2016 **Lolí** /Syrah/ Oliviero Toscani

690,- / 27

Fresh, red fruits, well balanced and intense wine

WHITE

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

120,- 580,- / 23

Fruity, medium body, green apple and gentle acidity

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

560,- / 22

Yellow-gold colour, fresh and fruity

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

135,- 670,- / 26

Full body, tropical fruit, long finish

2012 **Vernaccia di San Gimignano** Palagetto

690,- / 27

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

RED

2016 **iToscani** /Syrah, Teroldego/ Oliviero Toscani

820,- / 33

Full body, dark fruits, touch of spiciness

2013 **OT** /Syrah, CF, Petit Verdot/ Oliviero Toscani

990,- / 39,5

Full body, exotic spice and sweet fruit aroma

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

720,- / 28

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

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

900,- / 35

Full body, round tannins, blackberries and vanilla notes

2013 **Chianti** /Sangiovese/ Mannucci Droandi

150,- 720,- / 28

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

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

125,- 600,- / 24

Fresh, medium body, blackberries and spice

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

710,- / 28

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

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

960,- / 38

Juicy taste of blackberry, mint and cedar wood

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

125,- 600,- / 24

Intense ruby-orange colour, grass notes with berry finish

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

760,- / 30

Fresh acidity, mellow flavour of vanilla and red fruit

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

1.300,- /51

A legend with red fruit, exotic fruit and firm body

2015 **Sassicaia** /CS, CF/ Tenuta San Guido, Bolgheri

4.900,- /192

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