

Mehr als nur ein Hotelrestaurant.

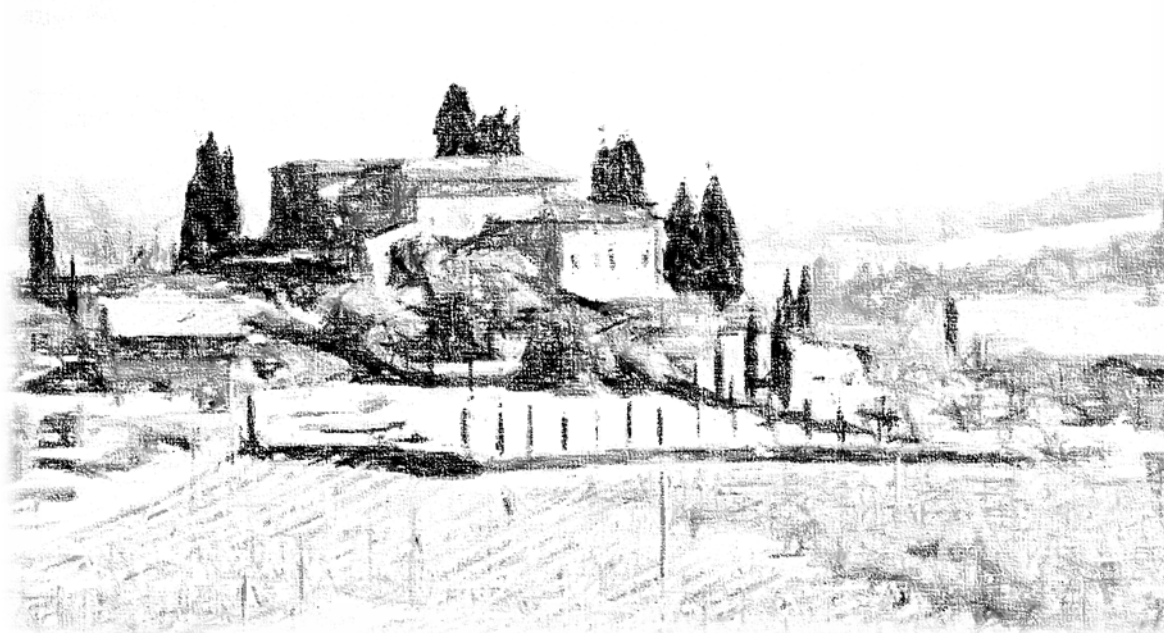


Ristorante Il Giardino Toscano bringt Toskanische Küche nach Prag. Frisch und original.

Küchenchef Daniel Bukowski kennt auf Grund seiner Aufenthalte in der Toskana die regionale Küche und die wunderbaren Weine gut. Er fühlt sich verpflichtet Ihnen den unverwechselbaren und authentischen Geschmack der Toskana nahe zu bringen. Darüber hinaus bringt er immer wieder regionale Köche nach Prag, die für Sie kochen und die Menükarte immer wieder mit Spezialitäten anreichern. Dazu arbeitet ein ausgezeichnetes Team in der Küche, das in der Zusammenarbeit mit toskanischen Köchen voll motiviert ist.

Küchenchef Daniel Bukovsky wählt vor Ort - zwischen Pisa, Florenz und Bolgheri regelmäßig und sorgfältig die frischesten Lebensmittel und Weine von lokalen Händlern und Weinbauern aus und transportiert diese in unserem Kühlwagen nach Prag. Geniessen Sie die Leidenschaft, mit der unsere Köche die Gerichte für Sie schaffen. Authentisch und so wie es in dieser italienischen Region gemacht wird.

Das macht das Ristorante Il Giardino Toscano so einzigartig in Prag.



ANTIPASTI

CZK / EUR

Bruschette con Fungo di ostrica e salvia

Bruschette mit Austernpilzen Ragout und Salbei

250,- / 10

Tartare di tonno con tonno affumicato

Thunfischtartar mit Pistazien, geräucherte Scheiben von Thunfisch

360,- / 15

Il piatto Salumi di Cinta Senese

Auswahl von getrocknetem Fleisch aus Toskanische „Cinta Senese“ Schwein

360,- / 15

Prosciutto Crudo con osso di Cinta Senese stagionato 24 mesi

Prosciutto aus Toskanischem „Cinta Senese“ Schwein

50gr / 125,- / 5

Carpaccio di manzo Chianina

Carpaccio aus den Toskanischen Rind Chianina



320,- / 13

La caprese del "Giardino"

Büffel - Mozzarella mit Tomaten

270,- / 10

L'insalata di spinaci con le erbe

Junger Blattspinat, Rucola, halbtrockene Tomaten, wilde Oliven, frischer Kräuter und Zitrus Dressing

210,- / 8

La selezione di formaggio (Auswahl aus 4 Sorten von Tagesangebot)

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

230,- / 9

SUPPE

La minestrone con Cavolo nero

Typische Gemüse Suppe mit Pasta und Kohlblättern

150,- / 6

La zuppa con frutti di mare

Cremige Suppe mit Muscheln, Tintenfisch und Filet aus dem Fisch

190,- / 7

RISOTTO UND PASTA

Il risotto croccante con Burrata

Knuspriges Risotto Acquerello mit sosse aus Käse Burrata

390,- / 15

Il risotto Verde

Risotto mit Spinat, Gorgonzola, Pinien, Pancette und Mint

370,- / 15

Zu unserem hausgemachten Brot und Antipasti servieren wir ein Olivenöl extra virgine hergestellt von iToscani in der Region Pisa, Toscana



Dieses Artikel ist individuell aus der Toskana mit begrenzter Verfügbarkeit importiert

RISOTTO UND PASTA

Le paccheri di pasta Mancini al ragù di cinghiale

Paccheri mit Wildschweinragout auf Rotwein

CZK / EUR

370,- / 15

Gli spaghetti di pasta Mancini alle vongole veraci

Spaghettoni mit sautierten Muscheln, Tomaten, Knoblauch und Pepperoncini

380,- / 15

Gli spaghetti alla Parmigiana flambè (min. 2 personen)

Spaghettoni mit Steinpilzen flambiert in ganzem Parmesan

Preis für 1 person / 450,- / 18

FISCH & MEERESFRÜCHTEN

Il pesce fresco

Tägliche Auswahl aus frischen Fischen

Preis je nach Verfügbarkeit

Cacciucco

Traditionelles Gericht aus Meeresfrüchten und Tomaten

890,- / 35

FLEISCH

Il filetto di Manzo

Rinderfiletsteak

690,- / 28

Il filetto di capriola con purea di rapa bianca

Steak aus Rehwildrücken, Pastinak Puree und restiertem Gemüse

790,- / 31

Le costolette d'agnello

Lammkoteletts, junger Blattspinat, wilde Oliven, Püree aus gegrillten Auberginen

790,- / 31

Petto d'anatra

Entenbrust

650,- / 25

Zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch bieten wir Beilagen aus der Tagesangebot an

Zu unserem hausgemachten Brot und Antipasti servieren wir ein Olivenöl extra virgine hergestellt von iToscani in der Region Pisa, Toscana

Sehr geehrte Gäste,
für Informationen über Allergene, die in unseren Mahlzeiten enthalten sein können, fragen Sie bitte unserer Personal im Restaurant.

TOSKANISCHE WEINE

SEKT

2016 Lolí /Syrah/	Oliviero Toscani	0,15l	0,75l / EUR
<i>Fresh, red fruits, well balanced and intense wine</i>			690,- / 27

WEISS WEIN

2015 Phylika /Vermentino/	Tenuta Poggiorosso, Popoloni	120,-	580,- / 23
<i>Fruity, medium body, green apple and gentle acidity</i>			
2016 Le Prode /Vermentino/	La Regola, Ripabella		560,- / 22
<i>Yellow-gold colour, fresh and fruity</i>			
2015 Feronia /Vionier/	Tenuta Poggiorosso, Popolonia	135,-	670,- / 26
<i>Full body, tropical fruit, long finish</i>			
2012 Vernaccia di San Gimignano	Palagetto		690,- / 27
<i>Full body, juicy, fruit and herbs notes, long finish</i>			

ROT WEIN

2016 iToscani /Syrah, Teroldego/	Oliviero Toscani	820,-	/ 33
<i>Full body, dark fruits, touch of spiciness</i>			
2013 OT /Syrah, CF, Petit Verdot/	Oliviero Toscani	990,-	/ 39,5
<i>Full body, exotic spice and sweet fruit aroma</i>			
2013 Vallino IGT /CS, Sangiovese, Syrah/	La Regola, Ripabella	720,-	/ 28
<i>Red and black fruit, medium-full body, balanced acidity</i>			
2011 La Regola /CF, Merlot, Petit Verdot/	La Regola, Ripabella	900,-	/ 35
<i>Full body, round tannins, blackberries and vanilla notes</i>			
2013 Chianti /Sangiovese/	Mannucci Droandi	150,-	720,- / 28
<i>Medium-full body, higher tannins, red fruit and plum notes, long</i>			
2014 Fufluna /CS, CF, Merlot, Syrah/	Tenuta Poggiorosso, Popolonia	125,-	600,- / 24
<i>Fresh, medium body, blackberries and spice</i>			
2015 Tages /Sangiovese, Merlot/	Tenuta Poggiorosso, Popolonia	710,-	/ 28
<i>Sangiovese's red fruit and Merlot's full body and rounded tannins</i>			
2014 Velthune /CS/	Tenuta Poggiorosso, Popolonia	960,-	/ 38
<i>Juicy taste of blackberry, mint and cedar wood</i>			
2015 Erubesco /Merlot, CF /	Villanoviana, Bolgheri	125,-	600,- / 24
<i>Intense ruby-orange colour, grass notes with berry finish</i>			
2015 Imeneo /Merlot, CS/	Villanoviana, Bolgheri	760,-	/ 30
<i>Fresh acidity, mellow flavour of vanilla and red fruit</i>			
2011 Brunello di Montalcino /Sangiovese/	Tenute Niccolai	1.300,-	/ 51
<i>A legend with red fruit, exotic fruit and firm body</i>			
2015 Sassicaia /CS, CF/	Tenuta San Guido, Bolgheri	4.900,-	/ 192
<i>Big wine from the best vineyards of Bolgheri, blackberries and long finish</i>			