

MANGIARE ALL'ITALIANA

Jíst po italsku

V Itálii je stolování skoro jako divadlo – všechno má svůj rytmus, pořádek i šarm. Nejde jen o jídlo, ale o celý rituál, při kterém se jí, pije a hlavně žije.

Aperitivo - začíná to drinkem (prosecco, vermut, aperol...) a malým zakousnutím. Cíl? Probudit chuť k jídlu, ne ji hned zabít.

Antipasto - předkrm. Prkénko s uzeninami a sýry, marinované olivy, grissini nebo carpaccio – prostě něco, co žaludek naladí.

Primo piatto - první teplý chod. Tady kraluje pasta, risotto nebo gnocchi.

Secondo piatto - hlavní chod, obvykle maso nebo ryba. Porce nebývá velká – Ital už má za sebou antipasto i primo.

Contorno - příloha, většinou zelenina, salát nebo brambory. Podává se zvlášť, ne automaticky na talíři.

Dolce - dezert. Fondant, wafle nebo kus dortu, gelato... dolce far niente.

Caffè - espresso, nikdy cappuccino. To patří v Itálii jen k dopoledni.

Digestivo - poslední kapka: grappa nebo limoncello, aby žaludek mohl poděkovat.

Chcete si dopřát večeři jako v Itálii?

Vyzkoušejte naše čtyřchodové menu pro dva sestavené podle tradiční italské hostiny.

Každý chod si **vyberete** podle své chuti z **našeho à la carte** menu – od aperitivu po digestivo, přesně tak, jak to máte rádi.

Pro pár:

kompletní zážitek italské stolovací radosti pro dvě osoby 1 690

**2× aperitiv • 1× antipasto • 1× primo piatto • 1× secondo piatto •
2× contorno • 2× dolce • 2× caffè • 2× digestivo**

Ochutnejte Itálii v každém soustu a nechte se unést vůněmi, chutěmi a radostí ze stolování.