

Aperitif: Prosecco Aperol with Prosciutto crudo di San Daniele and Parmesan cheese.

- 1) Seafood risotto
Risotto s mořskými plody
Wine: Soave Classico, San Michele 2009
- 2) Capon broth with ham raviolini
Vývar z kapouna se šunkovými raviolinami
Wine: Perlhofer, Ritterhof 2007
- 3) Suckling pig with truffle honey crust
Mléčné selátko s medovolanýžovou krustou
Wine: Chianti Classico, Lamole 2007
- 4) Classic tiramisu
Klasické tiramisu
Wine: Recioto di Valpolicella, Domini 2007

Zajímavosti našich produktů:

Olivový extra virgin olej:

Pochází přímo z Abruzzu, kde rodina Gabriela žije. Rodina produkuje olej se ze dvou odrůd oliv a to OGLIAROLA a CANINA.

V listopadu ji všichni ručně trhají ze stromů, což je velká zvláštnost, neboť ve většině společnostech se sbírají plody, které na zem spadnou. V tomto případě se spadlé olivy nepoužívají. Ve stejném dni se musí olivy lisovat za studena, jen tehdy je olej nejkvalitnější. Nejlépe chutná a voní.

Rajčata:

Rostlin a zeleniny, které naše rodina pěstuje je několik, ale obzvláště úžasná jsou rajčata odrůdy SAN MARZANO. Pěstují se pouze na malé rozloze a to jen v červenci a srpnu, aby byla kvalitní a dosáhla báječné vyzrálosti. Svým aromatem jsou nezaměnitelná. Gabriele z nich připravuje omáčky k těstovinám a společně s bazalkou také přepravuje do restaurace přímo z domova.

Extra virgin olive oil:

It comes directly from Abruzzo, where Gabriel's family lives. The family produces oil from two kinds of olive trees, OGLIAROLA and CANINA. They pick the olives in November **from the trees**, which is a very unusual, as most growers collect them from the ground. Here, the fallen olives are not used. They must be pressed on the same day to produce the best quality, so that they are more aromatic and tasty.

Tomatoes:

In our family farm we produce many of the plants and vegetables, but we are most proud of the SAN MARZANO tomato varieties. They are grown on the small areas only in July and August so we can produce the best quality and great maturity. They have a wonderful aroma and Gabriele prepares his sauces and pastas from them. He mixes them with basil and uses them in the restaurant.