

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

asi dvě minuty. Z toho minutu trvá pečení. Protože Francesco vládne jenom svým rodným jazykem, v dorozumívání mu pomáhá šéfkuchař podniku Ludvík Hackl s letitými zkušenostmi z italských restaurací. A na pracovním stole nechybí dva italsko-české slovníky. Tady opravdu nejde o nějakou parodii na pravou pizzerii, natož neapolskou.

„Nedovezli jsme z Neapole jenom Franceska, ale také speciální pec, bez které dobrou pizzu neuděláte. Topí se v ní bukovým dřevem a do patra jsme ji museli stěhovat oknem za pomoci jeřábu. Než jsme do ní dali první pizzu, tři dni a noci se v ní topilo,“ říká Tomáš Karpíšek.

Pizza Nuova nemá v nabídce pouze řadu druhů pizzy připravované ze speciální mouky a s originálními italskými surovinami. V nabídce je i řada těstovin, pochopitelně jsou všechny připravovány čerstvé přímo v podniku. Nabídku doplňuje, stejně jako je tomu i v ostatních podnicích Ambiente, velice dobrý výběr vín. Ovšem tou nejpodstatnější novinkou je systém placení, který je obdobný jako v populárních restauracích Brasileiro. Za jednotnou cenu můžete sníst, co se do vás vejde. Pokud se spokojíte s dobře zásobeným studeným antipasti buffetem nebo zvolíte pizzu a těstoviny, je to po 195 korunách. Oboje dohromady za 345 Kč. Nápaditě oblečený personál chodí a nabízí – tu kus čerstvé



Francesco d'Elia da Napoli je opravdový mistr, kterému příprava pizzy netrvá ani minutu.

pizzy, jindy z rendlíku různé těstoviny. Na stole máte kolečko, a pokud ho necháte obrácené zelenou stranou nahoru s nápisem mangiare, dostáváte stále nové pochoutky. Když už opravdu nemůžete ani mluvit, obrátíte kolečko a na něm je nápis basta! ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRICKA



V útrobach originální pece dovezené z Neapole a vytápěné dřevem je pizza upečená za pouhou minutu.



Informace

Ambiente

Pizza Nuova, Revoluční 1, Praha 1, tel.: 221 803 308

• www.ambi.cz

Cenová kategorie: ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ●●

nad 1500 Kč: ●●●

INZERCE

Objednejte si Ročenku deníku HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

10. ročník vychází v dubnu 2006

Aktuální statistické údaje z loňského roku:

- » vývoj hospodářství v ČR včetně krajů a v nejvýznamnějších světových regionech
- » osm let sociálních demokracií
- » vývoj v EU
- » peněžní, akciové a komoditní trhy doma i ve světě
- » vývoj ve vědě, technice a v kultuře
- » kalendář událostí

Cena: 290 Kč

Výhoda pro předplatitele všech titulů vydavatelství ECONOMIA: cena pouze 160 Kč včetně DPH a poštovného

IN-000204



Objednávky:
oddělení předplatného
Economia a.s.
Dobrovského 25
170 55 Praha 7

e-mail: předplatne@economia.cz
tel.: 233 072 009
informace: 800 11 00 22

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY
OBSAH ROZHODUJE