

## GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

provází rafinovaná kuchyně s toskánskou a francouzskou inspirací. V roce 1982 získává první hvězdičku Michelinu, roku na to druhou a pak po deseti letech třetí. Dnes si tu podávají dveře gurmáni z celého světa a stojí za to vyzkoušet, za pozorné asistence sommeliera, sofistikované snoubení velkých vín s jednotlivými chody.

Na Via Ghibellina vábí gurmány také Baccarossa, meta florentských milovníků mořských ryb. Majitel i kuchař Claudio Nardello předvádí alchymii na téma středomořské ryby s neobyčejnou vynalézavostí a citem. Dobrým příkladem je filet z mořského okouna s cuketami na mátě či plátky ryby ricciola na muškátovém víně. Místní chloubou jsou i výborné domácí dezerty.



FOTO: AUTORKA

## Vinné skvosty

Toskánsko nenechá lhostejným příznivce velkých a dobrých vín, výlet do Chianti sotva chybí v jejich itineráři. Vinařské legendy jako Frescobaldi a Antinori jsou doma právě ve Florencii.

Vinný bar Frescobaldi na rohu náměstí Piazza della Signoria je jen pár kroků od paláce, jehož vchod střeží Michelangelův David. Na vinném listě najdete širokou škálu vín z vinic markýzů Frescobaldi. Sklenka skvělého Pomino Rosso ročník 2004 s mortadelou s lanýžů a toskánským chlebem máčeným v olivovém oleji Laudemio rozhodně stojí za ochutnání.

Cantinetta Antinori sídlí přímo v majestátním Palazzo Antinori. Podle dávného zvyku florentských šlechticů se v přízemí paláce prodávaly produkty z vlastních vinic a pozemků – v boční fasádě paláce je dodnes výdejní okénko ze starých časů.

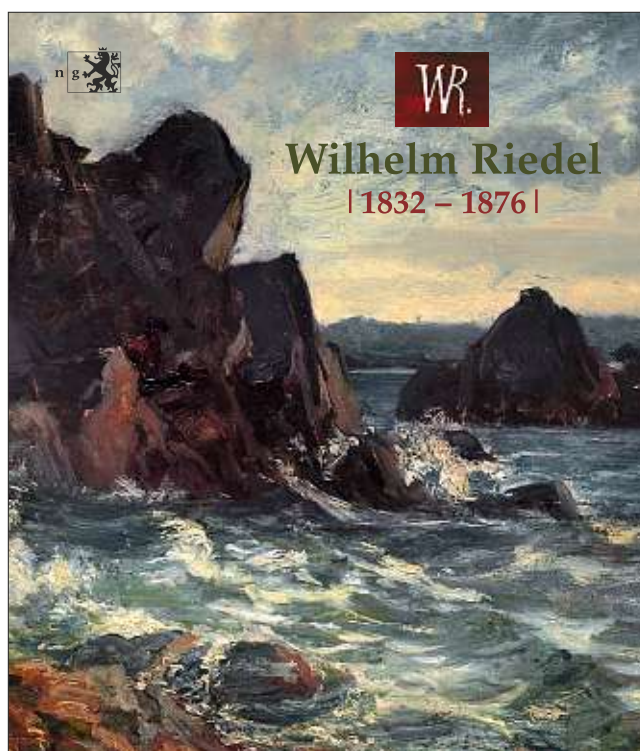
Elegantní Enoteca Antinori přináší starou tradici v novém kabátě: jsou tady k ochutnání vína ze všech vinic Antinori, stejně tak jako tradičně připravené toskánské speciality z úrody rodinných lánů. Trio toskánských crostini (s hříbkem, kuřecími jaterničkami a s rajčátky) se výborně doplňuje s Chianti Classico Marchese Antinori Riserva 2003.



Cantinetta da Verrazzano je komorní ráj labužníků. A také oblíbené místo Vita Molliky, který léta šéfoval kuchyni v pražském hotelu Four Seasons a nyní připravuje ve Florencii otevření podobného podniku. Nad crostini z domácího chleba obloženými kančí pečínkou, ovčím pecorinem s hruškou či sušenou šunkou ovoněnou lanýžem s osobitým vínem z vinic Castello di Verrazzano se dobře mluví o kráse Florencie za dveřmi i Prahy za horami. ■

MONIKA MICHÁLKOVÁ

INZERCE



15. únor 2008 – 31. srpen 2008 / February 15, 2008 – August 31, 2008

Palác Kinských, Staroměstské náměstí 12, Praha 1 / Kinsky Palace, Staroměstské náměstí 12, Prague 1  
Otevřeno denně kromě pondělí od 10 do 18 hodin. / Open daily except Mondays from 10 a.m. to 6 p.m.  
Národní galerie v Praze – Sbirka umění 19. století / National Gallery in Prague – Collection of 19th Century Art  
[www.ngprague.cz](http://www.ngprague.cz)

## Adresář

- Cantinetta Antinori, Piazza Antinori 3, +39 055 2359827
- Cibreo, Via Andrea del Verrocchio 8r, +39 055 2341100
- Baccarossa, Via Ghibellina 46r, +39 055 240620
- Enoteca Pinchiorri, Via Ghibellina 87, +39 055 242757
- La Cantinetta da Verrazzano, Via dei Tavolini 18, +39 055 268 590
- L'Antico Trippaio, Piazza dei Cimatori 9
- Trattoria Mario, Via Rosina 2, +39 055 218550
- Trattoria Sergio Gozzi, Piazza S. Lorenzo 8r, +39 055 281941
- Frescobaldi – Ristorante & Wine Bar, Via dei Magazzini 2, +39 055 284724
- Trattoria Da Rocco, Piazza Ghiberti

## Zajímavost

## Na dršťky jako Dante

Jednou ze specialit toskánské kuchyně jsou florentské dršťky. Výborně vám je udělají třeba v L'Antico Trippaio na Piazza dei Cimatori před rodným Danteho domem. Na stejném místě, kam chodil na dršťky sám velký básník, nabízejí v nejstarším trippaio ve městě typické dršťky trippa a lampredotto. Vůně vařených vnitřností se stopou hříbčičku nenechá chladným snad žádného kolemjdoucího. Porce u stánku se sklenkou domácího vína chutná královsky.

IN-000712