

Italské čtyři sezóny v Praze



FOTO: IVO GOLDBACH



Pečená guinejská perlička podávaná s mladou zeleninkou, manni panenským olivovým olejem a smržovou omáčkou (pro 2 osoby). Napřed vám přinesou v pekáči upečenou celou perličku. Potom dostanete na talíř prsíčka, a když je sníte, následuje stehýnko.



INFORMACE

Restaurace Allegro Hotel Four Seasons

Veleslavínova 2A, Praha 1
Tel.: 221 426 800
Restaurace otevřena
denně od 11 do 24 hod.
www.fourseasons.com

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: ●●●●

Stačilo pouhých sedm měsíců loňského roku a restaurace Allegro luxusního pražského hotelu Four Seasons získala první místo v hodnocení ročenky Gurmán 2003. Jak v absolutním pořadí, tak i kategoriích nejlepší podle obsluhy a nejlepší podle jídla. Jiným nestačil celý rok k tomu, aby její prvenství ohrozili. Allegro, stejně jako novotou zářící hotel na vltavském nábřeží, kterého je součástí, vyplavila velká

voda. Trvalo plných devět měsíců, než byly hotel a jeho prvotřídní restaurace znovu s plnou slávou otevřeny. Stalo se tak 19. června. Šéfem je zde opět Vito Mollica, který se o rychlé získání dobré pověsti restaurace po otevření hotelu a prvenství v Gurmánu 2003 zasloužil především.

Nenaplnily se tak obavy, že nevydrží čekat na znovuotevření hotelu po dlouhé rekonstrukci a nechá se zlákat jinam. Naopak. Dvaatřicetiletý

svobodný Ital Vito Mollica zůstal věrný Praze a využil nucené přestávky k dalšímu sbírání zkušeností po světě. Byl na stáži v jedné z nejvyhlášenějších kalifornských restaurací French Laundry v Napa Valley, kde se i největší hollywoodské hvězdy musí objednávat předem. Připravil festival italské kuchyně v argentinském Buenos Aires, podílel se na otevření hotelu Four Seasons v jordánském Ammánu a absolvoval stáž v micheli-