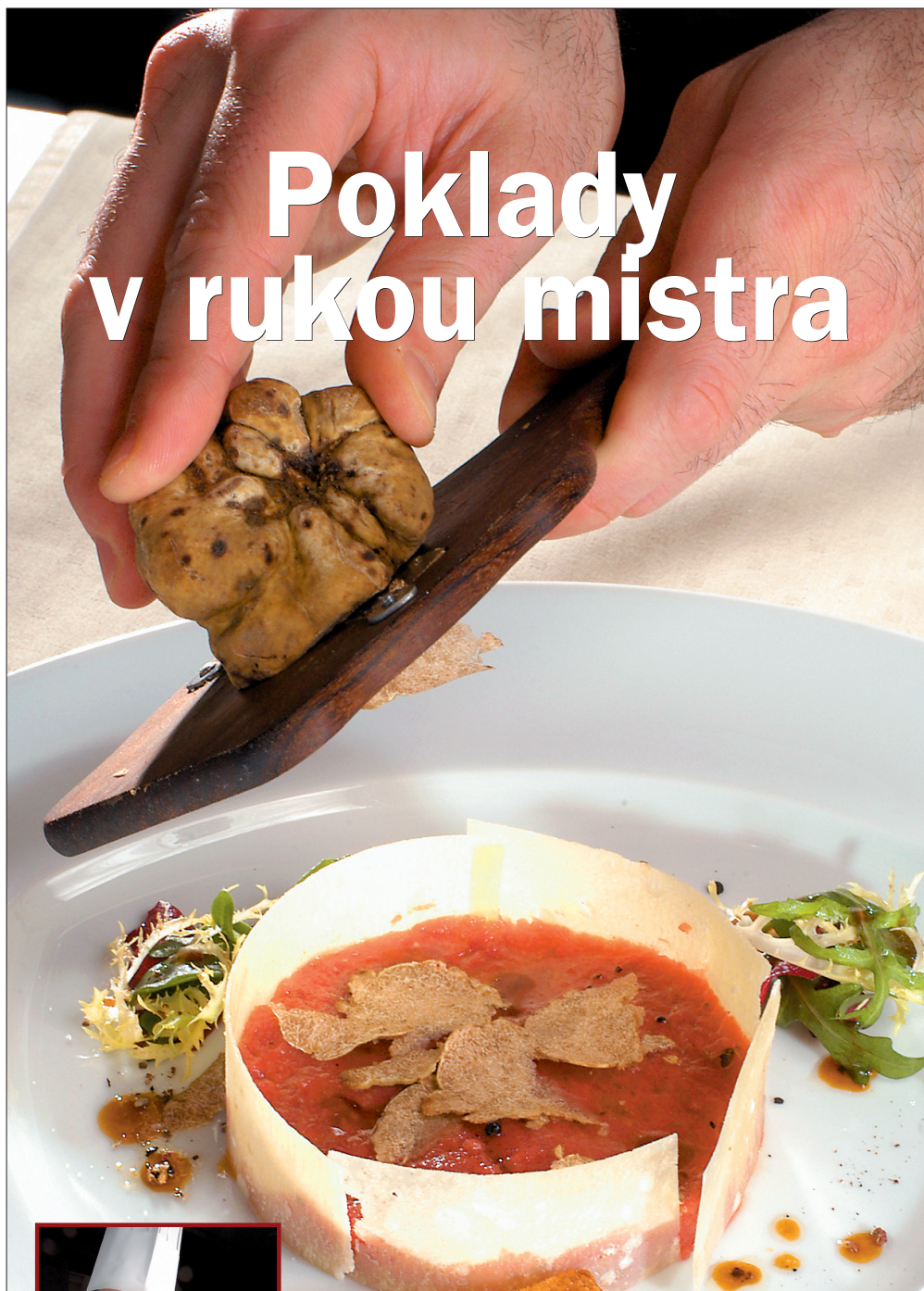


**Š**éfkuchař restaurace Allegro pražského hotelu Four Seasons Ital Vito Mollica je nekorunovaným králem mistrů tohoto řemesla. Rozhodli o tom loni jeho konkurenti – šéfkuchaři našich nejlepších restaurací. Ke komu jinému než k němu tedy zajít na pokrmy ochucené bílými lanýžmi, které činí z vynikajícího jídla pokrm veskrze božský, extrémně drahý a nenapodobitelně aromatický. Sezóna bílých lanýžů právě vrcholí, a tak se šéfkuchaři předhánějí, co s nimi svým hostům předvedou.

O různých druzích lanýžů jsme podrobně informovali právě před rokem (IN magazínu č. 45/2003). Dnes se zaměříme na jeho bílou verzi (Tuberum magnatum), protože říjen a listopad jsou měsíce, kdy tuto formu nejvíc hledají a nacházejí v listnatých lesích cvičení psi. Jejich oficiální sezóna je od 15. září do konce ledna. Bílý lanýž ve skutečnosti není čistě bílý, ale na povrchu světle béžový a v řezu světle hnědý s bílým žilkováním. Nej kvalitnější se nacházejí v okolí italského Piemontu v oblasti Alba. Do míst, kde žije pár desítek tisíc stálých obyvatel, přijede za tyto dva podzimní měsíce na půl miliónu milovníků této pochoutky dražší než zlato z celého světa. Bílé lanýže rostou pod povrchem země i jinde v Itálii a také v centru Istrijského poloostrova, v Albánii nebo v Číně, ale znalci nedají dopustit na piemontské.

Vito Mollica se vypravil pro čerstvé lanýže do Piemontu,



Šéfkuchař restaurace Allegro pražského hotelu Four Seasons Ital Vito Mollica

FOTO: PETR STARY

#### INFORMACE

##### Restaurace Allegro

Hotel Four Seasons  
Veleslavínova 2A, Praha 1  
Tel.: 221 426 800  
[www.fourseasons.com](http://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: ●●●

#### Výběr z lanýžového jídelníčku restaurace Allegro

- Cibule nadívaná sýrem pecorino, restovaným chřestem a křepelčím vejcem
- Tatarský biftek Alba podávaný se zeleným salátem a sýrem parmigiano reggiano zralým 36 měsíců
- Pečené mušle sv. Jakuba a pošírované vejce s topinamburovou krémovou polévkou
- Tagliolini s olivovým olejem Armando Mani a sýrem Castelmagno
- Černobílé rizoto s černými lanýžmi a sýrem Fontina z Valle d'Aosta
- Pečený telecí filet podávaný s liškami, polentou a Gorgonzolou dolce

Přímo u stolu vám na tyto pokrmy šéfkuchař nebo jeho zástupce nastrouhá čerstvé originální bílé lanýže z Piemonte – gram za 280 Kč.