

## 1. Allegro, hotel Four Seasons



FOTO: HOTEL FOUR SEASONS

**I**talský šéfkuchař Vito Mollica hotelové restaurace Allegro, která je v přízemí jednoho z nejlepších a nejdražších pražských hotelů Four Seasons, se může právem tvářit vesele a radostně, což se k této restauraci rozhodně hodí. Allegro totiž v hudbě znamená právě tyto stavy. Stal se se svou restaurací totiž už počtvrté absolutním vítězem ročenky Grand restaurant, která právě vychází. Poprvé to bylo v roce 2003, kdy byl tehdy nejluxusnější pražský hotel znovu otevřen po velké vodě. Pouze v roce 2005 byl odsunut z vítězné pozice na druhé místo brněnskou restaurací

U Kastelána. Ta byla zatím jedinou mimopražskou restaurací, která v ročence zvítězila.

„I když jsme hotelová restaurace, rozhodně nevaříme pouze pro hotelové hosty. Proto také často měníme jídelníček a nabízíme různá sezónní jídla,“ říká pětatřicetiletý šéfkuchař Vito Mollica. A tak si hosté v minulých dnech pochutnávali na jídlech s bílými lanýži, na jaře nechybí chřest či jehněčí a kůzleči. Po celý rok potom nejrůznější originální masa z těch nejčerstvějších ryb, drůbeže, vepřového, jehněčího i hovězího. Rád si zve do svého království mistry kuchaře ze zahraničí. Právě nyní, od 29. 11. do 3. 12., bude v Allegru vyvažovat s šéfkuchařem Stéphanem Hestinem z hotelu Four Seasons Ritz z Lisabonu. Menu sestavené z typických portugalských pokrmů a k nim vybraných portugalských vín, které společně připravili, přinášíme na jiném místě. (viz *Portugalské menu*)



Travel and Leisure Magazine zařadil hotel Four Seasons a jeho restauraci v roce 2006 na 6. místo v Evropě a jako 27. nejlepší hotel na světě.

### Portugalské menu

#### Lisabon přichází do Prahy

- ❖ Královský krab v koktejlovém dressinku s Grissini duem  
Vinho Verde, ACPB Meio – Seco, 2005
- ❖ Cataplana z mořských plodů s krevetami, mušlemi a koriandrem  
Arintho, Quinta da Alorna, 2003
- ❖ Pečená bakala s bramborovým konfitem, zeleninovou terinou a česnekovou emulzí  
Colheita Seleccionada, Herdade Grande, 2004
- ❖ Jehněčí hřbet s petrželovou krustou, krocketami z polenty a oliv, čerstvých bylinek a šalotkovým pyré  
Vinhas Velhas, Brunheda, 2001
- ❖ Sericaia, vaječno-skořicový koláč se sušenými švestkami Elvas,  
Port, Vista Alegre, 20 Years Old, Tawny



FOTO: HN – JAN ŠUPPOCH

Šéfkuchař Vito Mollica

Pod jeho vedením se v kuchyni činí perfektně spolupracující tým, který už dovede připravit šéfova jídla neméně kvalitně než on sám. Host totiž nesmí poznat, že šéfkuchař není zrovna „na place“, což se zatím ne všude daří.

### Informace

#### Restaurant Allegro

Hotel Four Seasons, Veleslavínova 2 A, 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: ● ● ● ●