

4. Rialto Ristorante Vůně Středomoří v centru Brna



Nenechte se zmást italským názvem, který nese také jeden z nejkrásnějších mostů v Benátkách. To se jenom šéfkuchař a provozatel Martin Němec nechal inspirovat svým desetiletým pracovním pobytem v zahraničí. Pro svůj podnik zvolil nejenom italský název a většinu nabízených jídel, ale i motto: La vita e bella – život je krásný.

Moravskou metropoli dosud reprezentoval v první desítce Grand Restaurantu pouze restaurant U Kastelána (letos na devátém místě). Rialto má atmosféru, vynikající kuchyni a schopného manažera i šéfkuchaře v jedné osobě. Po pětiletém úsilí se jeho týmu podařilo vejít v širší známost gurmánů i gourmetů

a doslova zazářit na skvělé čtvrté příčce v absolutním pořadí.

Plápolající krb, terasa s výhledem do zahrady a především nápaditě připravená a servírovaná jídla dělají z Rialta luxusní oázu znamenitě připravených pokrmů z čerstvých surovin ve středomořském stylu. V nabídce i oblíbené hostů dominují čerstvé mořské ryby, ale na své si zde přijdou také milovníci moderně připravené české klasiky. Mají zde i velice dobře sestavený nápojový lístek, kde nechybí ani skvosty z italských a francouzských vinic.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru čtrnáctá. Foto: Jaroslav Jiříčka, Rialto

Jídelní lístek

Z jídelníčku

Předkrmy

- Salmon surprise – čtyři druhy studených úprav ze skotského lososa (280 Kč)
- Paštika z králíka, krocana a kachních jater s cibulkou a brusketou (220 Kč)

Polévky

- Sicilská rybí polévka s pestem (90 Kč)
- Hráškový krém s krevetovým špízem a mátou (150 Kč)

Pasta

- Linguinne con pesto di rucola e gambas (280 Kč)
- Gnocchi con crema di scampi (180 Kč)

Ryby

- Saltimboca z mečouna v parmské šunce s tempúrovanným bramborem, špenátem a bylinkovým jus (590 Kč)
- Ryby: s. Petr, ropušnice, mořský jazyk, kambala, red snepper, papouščí ryba (10 g 21 Kč)



Masa

- Vepřová panenka plněná horkým sýrem s divokými hříbkami, špenátem, cizrnovým puré a bazalkovým olejem (330 Kč)
- Kachní prsíčko na omáčce ze smržů a šťouchané brambory se sušenými švestkami (390 Kč)



Dezerty

- Mocca parfet s bílou čokoládou (160 Kč)
- Panna cotta s pomerančovým želé (140 Kč)

Informace

Rialto Ristorante

Veveří 125 • Brno-Žabovřesky
Tel.: 541 235 035
www.rialto-brno.cz

Cenová kategorie: ●●