

in.ihned.cz/jidlo

## 1. ALLEGRO



**A**llegro znamená v hudbě vesele a radostně. Podobný pocit máte i ve stejnojmenné restauraci pražského hotelu Four Seasons. V podání zdejšího týmu se stanete účastníky symfonie profesionality, elegance a kvality. Kuchyni od počátku vládne Vito Mollica, který pochází z kraje Basilicata. Má za sebou bohatou praxi v prestižních světových hotelech. Zároveň si zachoval výborné kontakty ve své domovině. Proto se jeho hosté (a zprostředkovaně také čtenáři magazínu IN) mohli seznámit s těmi nejlepšími bílými lanýži, s kulinářskými kouzly vytvořenými s podporou aceto balsamico nebo nejlepšími rybami ze Středozemního moře. Ke cti mu slouží, že nespolehá jenom na osvědčené zahraniční dodavatele, ale dal si práci vyhledat zajímavé domácí producenty. Proto se na jídelníčku můžete setkat třeba s Agnello di Šumava in crosta di basilico, melanzane alla parmigiana e patata fondete. Je to pečené mladé šumavské jehněčí s bazalkovou krustou servírované se sicilskou specialitou v podobě kaše z lilků a parmezánu a dortíku z orestovaných brambor.



Zatím posledním kouskem, kterým minulý týden potěšil hosty, byly dny toskánské kuchyně s víny jednoho z nejlepších tamních vinařů markýze Lamberta Frescobaldiho (vis titulní strana). Starobylá rodina Frescobaldiů, kterým se již 700 let říká králové Florencie, vlastní v Toskánsku 4200 ha půdy, z nichž na osmi stovkách jsou vysazeny vinohrady. Lamberto Frescobaldi s Vitem Mollicou vybrali k toskánskému menu ta nejlepší vína z markýzových sklepů a výsledný dojem byl dokonalou symfonií.

Podrobněji IN č. 26/2003, č. 14/2004, č. 44/2004, č. 27/2005

● Hotel Four Seasons, restaurace Allegro, Veleslavínova 2A, Praha 1  
[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

## 2. RADISSON SAS ALCRON



**H**ned dvě restaurace jednoho hotelu v první desítce absolutně nejlepších, to tady za deset let ještě nebylo. A nad vším bdí jeden člověk v roli šéfkuchaře – Jiří Štíft. Odborníky přes své mládí právem uznávaný za absolutní špičku při přípravě mořských ryb. Před a po druhé světové válce nejlepší pražský hotel si znovu získává renomé. Hosté obdivují interiér restaurace ve stylu art deco. Hotel a jeho restaurace je držitelem prestižního ocenění Five Star Diamond Award od American Academy of Hospitality Science.

Podrobněji IN č. 6/2002

● Hotel Radisson SAS Alcron, Štěpánská 40, Praha 1  
[www.radissonsas.com](http://www.radissonsas.com)

## 3. LE TERROIR



**J**eden z největších objevů posledních měsíců na kulinářském nebi. Tady si milovníci a vyznavači snoubení jídla a vína skutečně přijdou na své. Le Terroir je dítě Víta Hepnera, skutečného znalce vín a prvotřídní gastronomie. Jenom prohlídka zdejšího vinného sklepa stojí za to. A což teprve dát si tu správnou láhev k vybranému pokrmu. Výraz terroir nevnímají Francouzi jenom jako označení terénu, ale ve vinařské terminologii značí také jeho geologickou jedinečnost, mikroklima, polohu i způsob vysazování révy vinné. Tady jde o restaurátorský terroir Grand Cru. Tomu pochopitelně odpovídají i ceny.

Podrobněji IN č. 2/2005

● Le Terroir, restaurant, fromagerie, wine shop, Vejvodova 1, Praha 1  
[www.leterroir.cz](http://www.leterroir.cz)