



#### STÁLICE, KTERÁ NADCHNE

Na menu nechybí ani tradiční kombinace mořských ryb s grilovanou zeleninou.



## Renesance italské kuchyně: Casa De Carli

V Casa De Carli se řídí jednoduchou zásadou: nabídnout chutné pokrmy plné čerstvých, sezónních ingrediencí, inspirované různými oblastmi Itálie. Menu této restaurace je moderní a různorodé; všechny chody, které jsou unikátními interpretacemi slavné italské kultury jídla, připravuje Matteo De Carli, úspěšný italský šéfkuchař s mezinárodní praxí.

**V SOUČASNOSTI** působí kuchařský mistr Matteo De Carli v samém srdci Prahy, kde si společně se svou ženou Lenkou Hermanovou otevřel italskou restauraci Casa De Carli. Díky tomu tak mohou nejen Pražané degustovat jeho umění, pro které mu byly inspirací kultury a kuchyně celého světa. Koneckonců právě jeho nadšení kořeněné nadáním jej přivedlo z kuchyní v Ženevě do hotelu Four Seasons v Dublinu nebo třeba do restaurací Bice Mare v Dubaji. Naposledy šéfoval dokonce kuchyni v michelinskou hvězdou ověčené restauraci Cipriani v New Yorku, ve které vařil pro mnoho světových celebrit, které se za Matteovými specialitami pravidelně vraceli.

**DŮRAZ NA KVALITU** Matteo De Carli společně s Lenkou Hermanovou, která má mezinárodní zkušenosti

v oblasti managementu pohostinství, nabízejí vynikající kuchyni a služby, díky čemuž je v současné době Casa De Carli považována za jednu z nejžádanějších restaurací staré Prahy. Nedávno také odhalili nové menu, ve kterém samozřejmě nemohou chybět sezónní suroviny a překvapivě i regionální produkty. „Kromě tradičních italských dovozců, od kterých odebíráme čerstvé ryby a sýry, mohou hosté ochutnat i produkty českých farmářů,“ říká šéfkuchař. Má totiž tendenci stále víc používat kvalitní produkci z Čech. „Ryby obvykle dovážíme z Itálie, hovězí a jehněčí bereme z místní produkce,“ doplňuje. Pravidelně navíc navštěvuje zeleninové farmy, kde nepoužívají pesticidy. Osobně tak může kontrolovat, jak zelenina roste, a v některých případech spolupracuje s farmáři natolik, že na jeho žádost

pěstují speciální zeleninu či bylinky, které nejsou normálně k dispozici.

#### MENU S TEMPERAMENTEM

Ve zmíněném menu sází Matteo na vynikající artyčokový salát. Tento předkrm má specifickou chuť, kterou harmonicky doplňuje chuť avokáda, limetky a stařeného parmazánu.

„Mnoho hostů se s artyčokem v naší restauraci setkalo poprvé,“ uvádí muž se zápěstím vždy zdobeným kultovním chronografem Omega Speedmaster Mark II. „Naštěstí se naši hosté nebojí experimentovat a nechají si některé pokrmy doporučit,“ doplňuje.

Z hlavních chodů nového menu dominují ravioly plněné kousky mořského vlka, grilovanými krevetami a coulilem ze sušených rajčat. Neméně zajímavým pokrmem jsou Calamarata



#### ITALSKÝ

temperament se na talíři nezapře. Na první minimalistické, po detailním zkoumání ovšem odhalíte komplikovanost receptů. Postupy odhaluje kuchař i na instagramu @decarlimatteo.



těstoviny s mořským daselem a cizrnou. Zklamání však nebudou ani konzervativnější hosté, kteří si jistě vyberou z tradičních italských jídel. Svou harmonickou chuť na sebe upozorní italské rizoto z rýže Carnaroli Mignone s králikem a rukolou nebo rizoto s krevetami z Mazary, mušlemi sv. Jakuba a tonka fazolkami.

Jako dezert Matteo zvolil dezert s mangem a hořkou čokoládou či čokoládový dezert z čokolády Dulcey a Mangiare. „Naše nové dezerty jsou tím pravým zakončením našeho nového menu,“ uzavírá Matteo de Carli. A čím překvapí nad rámec? Matteo si sám vyrábí pro své hosty talíře a misky, a to tak, aby stylově ladily k pokrmům a interiéru restaurace.

**Kontakt: Casa De Carli, Věžeňská 116/5, Praha 1, tel.: 224 816 688**