

PIEMONTE

Degustační večer s piemontskými víny a typickými jídly
Tasting evening with Piedmontese wines and typical dishes

29. 5. 2025 v 19:00 hod., Dejvická 34, Praha 6

Welcome drink: Alta Langa Extra Brut, 2020, MARCALBERTO

Předkrm | Starter

Smažený cuketový květ s ančovičkovým krémem Bagna Cauda, pomerančem a kaviárem z lososovitého pstruha
Fried zucchini blossom with Bagna Cauda sauce, orange, and salmon trout caviar
Alta Langa Nature, 2021, MARCALBERTO

Mezichod | Middle course

Risotto s jarním lanýžem bělostným (Bianchetto), kozím sýrem Tronchetto a piemontskými lískovými oříšky
Risotto with Bianchetto truffle, soft goat cheese Tronchetto, and Piemonte hazelnuts
Langhe Favorita, 2023, TIBALDI

Hlavní chod | Main course

Dušené telecí lýtko „al Barolo“ s křupavou zeleninou, pyré z uzeného černého kořene a liškami
Braised veal shank „al Barolo“ with crispy vegetables, smoked salsify purée, and chanterelles
Barolo, 2020, CORINO

Dezert | Dessert

Gianduja čokoládová ganache s jedlým 22karátovým zlatem a kompotem z borůvek a myrty
Gianduja chocolate ganache with 22-karat gold, blueberry and myrtle compote
Barolo Riserva, 2015, CORINO

Cena degustačního menu s párováním vína: 3990 Kč

Místo pro vás rádi zarezervujeme na tel. čísle 607 277 123 nebo e-mailu info@dejvicka34.cz po zaplacení zálohy 1500 Kč | osobu.

Tasting menu price with wine pairing: 3990 CZK

We will be happy to book a place for you by phone +420 607 277 123 or e-mail info@dejvicka34.cz after the payment of a deposit of 1500 CZK | person.