



Casanova di Neri

VEČEŘE S

Casanova

DEGUSTAČNÍ VEČER S VYHLÁŠENÝM VINAŘSTVÍM
ZA ÚČASTI GIANLORENZA NERIHO, SPOLUMAJITELE VINAŘSTVÍ CASANOVA DI NERI,
A ŠÉFKUCHAŘE DEJVICKÉ 34 TOMÁŠE ČERNÉHO

ČTVRTEK 23. DUBNA 2026 V 19:00, DEJVICKÁ 34

Aperitiv

Champagne Moussé L'Esquisse Brut Nature N.V.

Amuse-bouche

Tartaletka s pěnou z Pecorino Toscano a tvarohu s nakládanými houbami

Předkrm

Toskánská panzanella se syrovým mečounem a gazpachem z pečených paprik a červených pomerančů
2025 IBBIANCO Toscana IGT

Mezichod

Hovězí tatarák z plemene Chianina s černým česnekem, uzeným aroma, domácím kečupem
a svatojánskými ořechy
2023 Rosso di Montalcino

Těstoviny

Tortellini plněné konfitovaným telecím lýtkem s pyré z červené řepy a pikantního salámu,
restovanými králíčími ledvinkami a omáčkou z foie gras a černého bezu
2020 Brunello di Montalcino

Hlavní chod

Dušená loupaná plec z plemene Maremmana „al Peposo“ s fermentovaným pepřem,
omáčkou z vína Sangiovese Grosso, pyré z pečeného černého kořene, divokou zeleninou a jarním lanýžem
2019 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova
2018 Brunello di Montalcino Cerretalto

Dezert

Mousse z pečených hrušek a kardamomu s hořkou čokoládou a vínem Vin Santo

Káva a digestiv

Káva & Grappa Casanova di Neri

Cena 5 500 Kč za osobu, včetně párování vín.
Menu není možné sdílet mezi dvě osoby.

Rezervaci je možné provést telefonicky na čísle 607 277 123,
e-mailem na info@dejvicka34.cz nebo osobně v Dejvické 34, Praha 6.

Rezervace je potvrzena po uhrazení zálohy ve výši 3 000 Kč.

ALBARELO
Appassionati di vino

34 DEJVICKÁ
Oldal's Inn