



Trattoria Aldente: nové menu i nové prostory

Hovězí šunka z proslulého plemene Chianina, pikantní ovčí sýr pecorino, sušená šunka San Daniele s jemnou nasládlou chutí, speciální toskánské hovězí a vepřové maso... originální italské delikatesy, které se ve světě špičkové gastronomie staly skutečnými pojmy. Spolu s dalšími prvotřídními surovinami jsou základem pro nové menu v oblíbené italské trattorii Aldente v centru Prahy.

Mezi novinkami v menu, které potěší každého příznivce tradiční italské kuchyně, bez náhražek a kompromisů, zaujme například hovězí lýtko dušené ve víně Chianti s krémovou bramborovou kaší, pečená vepřová žebra na tymiánu a rozmarýnu, toskánská vepřová šunka marinovaná v olivovém oleji s fazolovými lusky na másle nebo hovězí šunka Chianina se salátem a sýrem pecorino. Lákavý je i výběr z několika druhů regionální pasty a dalších specialit, které je v Aldente možné zapít některým z více než dvou set druhů vín ze všech koutů Itálie.

Šéfkuchař oblíbené trattorie Aldente v centru Prahy

Leonardo Accorsi

spolu se spolumajitelem restaurace

Gianfrancem Coizzou

také pravidelně několikrát ročně sestavují speciální menu inspirované regionálními italskými specialitami, připravené podle tradičních receptur.

Z trattorie Aldente si každý milovník autentické italské kuchyně a prvotřídní gastronomie vůbec může odnést nejen příjemný zážitek, ale také koš plný originálních italských delikates v koši „na míru“ podle vašeho vlastního výběru.

Aldente Trattoria je vyhlášená mimořádně přívětivou, útulnou atmosférou – typickou pro pravou italskou trattorii. Spolu s novým menu prezentuje i nově zrekonstruované prostory ve spodní části restaurace. Hosté tak mají k dispozici další místa k posezení v útulném prostředí. Kromě sezónního jídelního lístku je pro ně každý den připraveno také polední menu za zvýhodněné ceny. Každou sobotu a neděli v době oběda (od 12 do 15 hodin) je také připraven speciální program pro děti, které se mohou naučit připravovat pravé italské těstoviny!