
the italians..
Eventy · Catering · Koše



Benvenuti

VÍTEJTE V THE ITALIANS

Věříme, že dobré jídlo začíná u lidí, kteří ho vytvářejí. Proto už více než 20 let vyrážíme do Itálie hledat opravdové chutě — do malých rodinných farem, vinařství, olivových hájů i na pastviny ukryté v horách.

V době, kdy je čím dál těžší poznat, co vlastně jíme a odkud to pochází, jsme si vybrali jinou cestu. Místo anonymních průmyslových výrobků plných chemie sázíme na čisté poctivé produkty s jasným původem — vyrobené s respektem k přírodě, tradičním postupům a času, který kvalitní jídlo potřebuje.

Tyto gastronomické poklady najdete v našich prodejnách i na e-shopu. Vaříme z nich v naší restauraci, připravujeme cateringy, plníme dárkové koše a tvoříme menu pro malé oslavy i velké firemní eventy.

Za každým sýrem, vínem nebo olivovým olejem stojí skuteční lidé a jejich každodenní péče o vlastní stáda, vinice či pole. Lidé, kteří dělají všechno pro to, aby kvalitní, přirozené jídlo a pití nezmizelo a dál obohacovalo naše životy jedinečnými chutěmi.

Naším posláním je přinášet do Česka autentickou chuť Itálie a spojovat lidi u dobrého jídla, vína a společných zážitků.

Naplánovat akci s italským šmrncem je jednodušší, než si myslíte. Prolistujte katalog a podívejte se, co nabízíme.

Co kde najdete:

Prostory na akce 3
Eventová menu 17
Něco navíc: okořeňte akci zážitkem 35
Catering 38
Dárkové koše a vouchery 48
Kontakty 69



1

Prostory

Každá skvělá akce začíná místem, které vytvoří tu správnou atmosféru. U nás na Smíchově a v Průhonicích najdete sedm originálních prostor různých velikostí – od komorních setkání po velké oslavy a firemní eventy. Každý z nich má svůj vlastní charakter, osobitý design a příběh.

Ať už plánujete snídani pro tým, večírek, svatbu, oslavu s rodinou nebo slavnostní večeři, pomůžeme vám vybrat prostor, který bude ladit právě s vaší akcí.

REZERVACE A PLATEBNÍ PODMÍNKY
Prostor můžete poptat/rezervovat e-mailem nebo telefonicky:

Pavlína Hennová
+420 777 816 643
pavlina.hennova@theitalians.cz

Dominik Hanák
+420 737 754 410
dominik.hanak@theitalians.cz

Rezervace prostoru je závazně potvrzena po uhrazení zálohy ve výši minimální konzumace. Záloha je splatná převodem na účet před konáním akce. Zbývající částka je doplacena po uskutečnění akce na základě finálního vyúčtování.

Při zrušení rezervace 15 a více dní před konáním akce vám bude záloha vrácena v plné výši, a to do 14 dnů od potvrzení storna. Při zrušení rezervace méně než 15 dní před datem konání akce se záloha nevrací.

CENY PRONÁJMU
Ceny za pronájem jsou uvedeny včetně DPH a liší se podle sezónnosti.

Hlavní sezóna
leden, březen, duben, květen, červen, říjen, listopad, prosinec

Vedlejší sezóna
únor, červenec, srpen, září

KONÍRNA

**Kapacita: 80 míst k sezení |
120 míst ke stání**



Na co se hodí: večírky | oslavy | svatby | prezentace | kurzy vaření

Vybavení: toskánský gril | velká gastro pánev | projektor | promítací plátno | audio technika | klavír | Wi-Fi

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

70 000 Kč v hlavní sezóně
50 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Genius loci. Kde kdysi zněl klapot kopyt, dnes zní cinkot sklenek a syčí maso nad ohněm.“

Strakonická 948/1, Praha–Smíchov

ZIMNÍ ZAHRADA

**Kapacita: 12 míst k sezení |
20 míst ke stání**



Na co se hodí: komorní rodinné oslavy | meetingy | snídaně | obědy | večeře | řízené degustace | porady

Vybavení: flipchart | Wi-Fi | TV

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

15 000 Kč v hlavní sezóně
10 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Měkké světlo klouže po červeni cihel a čas se na chvíli zpomalí.“

Strakonická 948/1, Praha–Smíchov

VINOTÉKA

Kapacita: 10 míst k sezení



Na co se hodí: meetingy | firemní snídaně | obědy | večeře | přednášky | porady | řízené degustace

Vybavení: flipchart | Wi-Fi | TV

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

8 000 Kč v hlavní sezóně
5 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Tisíce korků se chvějí pod stropem a tiše čekají, až k nim přibude další.“

Strakonická 948/1, Praha–Smíchov

KAVÁRNA

Kapacita: max. 30 osob



Na co se hodí: svatební obědy | rodinné oslavy | přednášky | řízené degustace |

Vybavení: flipchart | Wi-Fi | TV

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

30 000 Kč v hlavní sezóně
25 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Dolce far niente. Mezi černobílými příběhy italských ulic, vůní kávy a zpěvem loskutáka.“

Strakonická 948/1, Praha–Smíchov

TRŽNICE

Kapacita: max. 120 osob



Na co se hodí: velké firemní večírky | svatby

Vybavení: otevřená kuchyň | pizza pec na dřevo | velká gastro pánev | bar | Wi-Fi

Cena za pronájem: dle individuální domluvy

„Dlouhé stoly, Černého drzé sochy, houby svítící pod prosklenou střechou. Prostě Tržnice.“

Strakonická 948/1, Praha–Smíchov

DVŮR PRŮHONICE

Kapacita: 30—50 osob



Na co se hodí: oslavy | svatby | neformální firemní obědy | večeře | meetingy | porady | teambuildingy

Vybavení: gril | velká gastro pánev | flipchart | Wi-Fi | TV

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

10 000 Kč v hlavní sezóně
10 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Cesta z ruchu města. Pod vrbou na grilu začínají příběhy dlouhých letních večerů.“

Květnové náměstí 50, Průhonice

PODKROVÍ PRŮHONICE

Kapacita: max. 30 osob







Na co se hodí: meetingy | porady | prezentace | přednášky | školení

Vybavení: flipchart | Wi-Fi | dataprojektor | promítací plátno | audiotechnika

Cena za pronájem: pronájem je bezplatný při minimální útratě

10 000 Kč v hlavní sezóně
10 000 Kč ve vedlejší sezóně

„Nejlepší nápady přichází pod střechou. Obvláště když na dvoře čeká grilovačka.“

Květnové náměstí 50, Průhonice

















2

Menu

Společně s mladým kreativním michelinským šéfkuchařem Pasqualem Laerou jsme připravili tři nová menu plná hravých předkrmů, sezónní zeleniny, šťavnatého masa z volných chovů a dalších italských surovin. Každé jídlo vzniká z čerstvých ingrediencí a s respektem k tomu, co nám příroda právě nabízí.

Součástí každého menu je pečivo z naší vlastní pekárny podle originálních receptur římského pekaře Fabrizia Franca.

K menu si můžete vybrat také jeden ze tří nápojových balíčků, které zahrnují čtyřhodinovou konzumaci vín od italských vinařů a dalších nápojů. A pokud si chcete poskládat večer podle svého, stačí vybírat z naší kompletní nabídky vín, aperitivů i nealkoholických nápojů.

Ceny jednotlivých menu a nápojových balíčků jsou uvedeny za osobu a včetně DPH. K celkové faktuře bude připočítán servisní poplatek ve výši 10 %.



PASQUALE LAERA & CHIARA ABBONA

Pasquale Laera, michelinský šéfkuchař, který s hravostí propojuje chutě rodné Puglie a milovaného Piemontu, je autorem našich eventových menu.

Chiara Abbona z piemontského Dogliani, je jednou z vinařek, jejíž vína si můžete vychutnat v nápojových balíčcích i v dárkových koších.

TRADIZIONALE
1 490 Kč | os.

PŘEDKRMY FORMOU BUFETU
Výběr italských ovčích a kravských sýrů s lískovými oříšky z Piemontu
a salsou z hrušek a fíků
Výběr italských šunek a salámů
s grissinami z naší pekárny
Salát Caprese s mozzarellou a rajčaty
Zapečená brokolice s uzenou provolou
a kandovaným citronem
Cukety s ricottou
Mix bruschettek a cicchettek

PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)
Rigatoni s ragú ze salsicci
Rigatoni s rajčaty

MASA NA GRILU
Marinovná vepřová Etrusca

RYBY NA GRILU
Filet z tresky

PŘÍLOHY
Vařené plněné brambory
s fontinou a čekankou
Sicilská zeleninová caponata
Pečivo z naší pekárny

DEZERTY (2 KS | OS.)
Mix italských mini dezertů



SELEZIONE
1 690 Kč | os.

PŘEDKRMY FORMOU BUFETU
Výběr italských ovčích a kravských sýrů s lískovými oříšky z Piemontu a salsou z hrušek a fíků
Výběr italských šunek a salámů s grissinami z naší pekárny
Hovězí roastbeef
Toskánský salát Panzanella
Smažené cukety alla poverella s mátou a mandlovou omáčkou
Lilek a funghetto na rajčatech a bylinkách
Různé druhy vaječných omelet (frittata)
Mořský salát s chobotnicí, bramborami a kalamáry
Salát z regionu Langhe s celerem, ořechy a sýrem Bra
Mix bruschettek a cicchettek

PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)
Rigatoni all'Amatriciana s rajčaty a guanciale
Rigatoni all'Amatriciana s mořskými plody

MASA NA GRILU
Hovězí vysoký roštěnec
Mini burger z hovězího masa s hořčičnou omáčkou a zelným salátem

RYBY NA GRILU
Filet z mořského vlka
Dušené mořské plody s opečeným chlebem

PŘÍLOHY
Vařené plněné brambory (s fontinou a čekankou, s houbami a gorgonzolou)
Sicilská zeleninová caponata
Pečivo z naší pekárny

DEZERTY (2 KS | OS.)
Mix italských mini dezertů



PRESTIGE
1 990 Kč | os.

PŘEDKRMY FORMOU BUFETU
Výběr italských ovčích a kravských sýrů s lískovými oříšky z Piemontu a salsou z hrušek a fíků
Výběr italských šunek a salámů s grissinami z naší pekárny
Hovězí roastbeef
Salát Caprese s mozzarellou a rajčaty
Smažené cukety alla poverella s mátou a mandlovou omáčkou
Zapečená brokolice s uzenou provolou a kandovaným citronem
Květák pečený v troubě se sýrem Castelmagno a pepřovou omáčkou
Lilek a funghetto na rajčatech a bylinkách
Různé druhy vaječných omelet (frittata)
Mořský salát s chobotnicí, bramborami a kalamáry
Pstruhový salát s rajčaty, bazalkou a pistáciemi
Salát z regionu Langhe s celerem, ořechy a sýrem Bra
Plněný lilek
Mix bruschettek a cicchettek

PRVNÍ CHOD Z VELKÉ PÁNVE (NA VÝBĚR)
Rigatoni all'Amatriciana s rajčaty a guanciale
Rizoto s mořskými plody, citronem a petrželkou
Šafránové rizoto se salsicciou

MASA NA GRILU
Hovězí Fiorentina
Grilovaná salsiccia
Pečený toskánský nízký roštěnec

RYBY NA GRILU
Filet z mořského vlka
Špíz s krevetami a chobotnicí
Filety z pražmy pečené v papilotě

PŘÍLOHY
Vařené plněné brambory (s fontinou a čekankou, s houbami a gorgonzolou)
Sicilská zeleninová caponata
Pečené brambory
Pečivo z naší pekárny

DEZERTY (3 KS | OS.)
Mix italských mini dezertů



NÁPOJE
COFFEE BREAK

NÁPOJOVÝ BALÍČEK SEMPLICE
890 Kč | os | 4 h
prosecco
jeden druh bílého vína
jeden druh červeného vína
pivo
voda perlivá, neperlivá
domácí limonády
káva , čaj

NÁPOJOVÝ BALÍČEK MEDIO
990 Kč | os | 4 h
prosecco
dva druhy bílého vína
dva druhy červeného vína
pivo
voda perlivá, neperlivá
domácí limonády
káva, čaj

NÁPOJOVÝ BALÍČEK ESCLUSIVO
1 100 Kč | os | 4 h
franciacorta
tři druhy bílého vína
tři druhy červeného vína
pivo
voda perlivá, neperlivá
nealko nápoje
domácí limonády
káva, čaj

COFFEE BREAK
590 Kč | os
káva, čaj
pomerančový fresh
voda perlivá, neperlivá
výběr bruschettek a cicchetek
výběr croissantů
čerstvé ovoce
















Peperoni con salsa alle acciughe
Papriky s anšovičkovou omáčkou













3

Něco navíc

PŘIDEJTE ŠPETKU ZÁBAVY

Chcete svou akci ještě trochu ozvláštnit, ponořit se hlouběji do světa italské gastronomie a dopřát hostům zážitek navíc?

Vyhrňte si rukávy, oblékněte zástěry a pusťte se třeba do kurzu vaření. Nebo si užijte řízenou degustaci, degustační stánek plný italských dobrot, krájení pečeného selátka porchetta či kreativní květinový workshop, například vázání adventních věnců.

Máte vlastní nápad, který jste v naší nabídce nenašli? Skvělé. Rádi pro vás připravíme program na míru – přesně podle vašich chutí a atmosféry, kterou chcete vytvořit.

EXTRA SLUŽBY

ŘÍZENÁ DEGUSTACE VÍN
Uvolněná degustace pod taktovkou našeho sommeliera, který vás během hodinky provede světem italských vín, prozradí vám spoustu zajímavostí a ochutnáte pět různých vzorků.

Délka: 60 min.
Počet účastníků (max.): 20
Cena: podle druhu vybraných vín

SEZNÁMENÍ S VÍNY
Rychlé seznámení s víny, která budete pít během vaší akce. Dozvíte se z jakých regionů pochází, jací vinaři je vyrábí a další zajímavosti ze zákulisí.

Délka: 15 min.
Počet účastníků (max.): bez omezení
Cena: 1 000 Kč | 15 min.

KURZ VAŘENÍ
Zábavné zpestření, které vaší akci dodá šmrnc, a ještě se spolu s našimi pekaři, kuchaři či cukráři naučíte zajímavé italské recepty.

Délka kurzu: 60-180 min. podle druhu
Počet účastníků: max 20
Druhy kurzů: chleba, čerstvá pasta, pizza, dezerty
Cena: 1 890 Kč | os.

KRÁJENÍ PORCHETTY
Toskánská porchetta, pomalu pečené selátko s křupavou kůrčičkou plněné bylinkami, nenechá nikoho chladným. A co teprve, když šťavnaté maso krájí před vašima očima.

Délka: 30 min.
Cena: 500 Kč | 30 min. + to, co sníte

PLNĚNÍ CANNOLI
Vezměte své hosty na Sicílii se symbolem sicilské cukrařiny — křupavými smaženými trubičkami cannoli, které budeme během vaší akce plnit přímo na místě čerstvou ricottou.

Délka: 30 min.
Cena: 500 Kč | 30 min. + to, co sníte

KVĚTINOVÁ VÝZDOBA A FLORISTICKÉ KURZY
Vyladťe si akci do posledního kvítku, podle barvy šatů nevěsty, podle nálady, nebo jakkoliv chcete. Vedle květinové výzdoby podle vašich představ můžete akci oživit floristickým kurzem.

Délka kurzu: 60 min.
Počet účastníků: max 20
Cena: podle náročnosti výzdoby | druhu kurzu





4

Catering

VEZMĚTE SI KUS ITÁLIE KAMKOLIV CHCETE

Chystáte firemní večírek, domácí oslavu nebo neformální setkání? Prostor nepotřebujete, ale dobré občerstvení ano?

Přivezeme vám italskou atmosféru kamkoliv, kde se chcete potkat. Naše obložená prkna plná šunek, sýrů, oliv a dalších delikates, benátské cicchetti, bruschettini a crostini z našeho vlastního pečiva nebo malé dezerty vytvoří stůl, u kterého se bude dobře povídat, ochutnávat a užívat si společný čas.

Vše připravujeme z našich pečlivě vybraných italských surovin a servírování zvládnete jednoduše – stačí otevřít, položit na stůl a nechat hosty objevovat chutě Itálie.

JAK OBJEDNAT
Catering pohodlně objednáte na e-shopu the italians.cz >>

Objednávku potřebujeme minimálně 24 hodin před požadovaným termínem dodání.

Občerstvení si můžete vyzvednout v jedné z našich prodejen the italians, nebo vám ho dovezeme přímo na místo konání akce (dovoz po Praze).

OBLOŽENÁ PRKNA

Obložená prkna a tácy plné šunek, salámů, sýrů a dalších delikates z italských farem doplněné čerstvým pečivem z naší pekárny.

FESTA TAGLIERE
4 400 Kč | prkno pro cca 6–8 os
prosciutto crudo | prosciutto cotto | různé druhy salámů | toskánská paštika | kravské, ovčí a plísňové sýry | olivy | rajčátka | piemontské lískové oříšky | mostarda | čerstvé a sušené ovoce | pečivo

FESTA PIATTO
2 200 Kč | tác pro cca 4–6 os
prosciutto crudo | prosciutto cotto | různé druhy salámů | toskánská paštika | kravské, ovčí a plísňové sýry | olivy | rajčátka | piemontské lískové oříšky | mostarda | čerstvé a sušené ovoce | pečivo



CICCHETTI VENEZIANI

Cicchetti jsou malým gastronomickým uměleckým dílem, bez kterého by Benátky nebyly Benátkami. Cicchetti a „ombra de vin“ neboli sklenka vína, to je aperitiv po benátsku. Cicchetti jsou obdobou španělských tapas či baskických pintxos a existuje nepřeberné množství jejich variant.

BOX A
650 Kč | 16 ks
850 Kč | 28 ks
prosciutto cotto, mozzarella a rajče | salám, krémový sýr a okurka | tuňákové paté, vejce a červená cibule | rajčatové pesto a kravský sýr

BOX B
650 Kč | 16 ks
850 Kč | 28 ks
mortadella, mozzarella a rajče | pikantní salám, krémový sýr a okurka | marinovaný losos a krémový sýr | mozzarella, bazalkové pesto a rajče



BRUSCHETTINI CROSTINI

BRUSCHETTINI
950 Kč | 32 ks
Krabice se čtyřmi druhy obložených bruschettek z našeho čerstvě upečeného pečiva.

BOX A
prosciutto cotto a artyčok | salám a olivy | tuňákové paté a pórek | pesto a rajčátka

BOX B
mortadella a olivy Castelvetrano | pikantní salám a grilované žampiony | marinovaný losos a krémový sýr | gorgonzola a datle

BOX D
krevety a wakame | celerová pomazánka a citron | vajíčková pomazánka a konfitovaná rajčátky | hrášková pomazánka a prosciutto cotto

BOX E
pastrami a coleslaw | mortadella, stracciatella a pistácie | tuňákové paté, kapary a karamelizovaná cibule | rajčátka a červená cibule

CROSTINI
750 Kč | 49 ks
Krabice se sedmi druhy malých italských jednohubek z našeho čerstvě upečeného pečiva.

BOX
gorgonzola | kravský sýr a hroznové víno | ančovičky, konfitovaná rajčátka a kapary | paté z mortadelly a konfitovaná rajčátka | marinovaný losos a krémový sýr | mortadella, sýr a čerstvá rajčátka | toskánská paštika a brusinky.



FESTA DOLCE

Sladká krabička se šesti druhy klasických italských mini zákusků vlastní výroby.

BOX
28 ks | 1 290 Kč
mandlové sušenky | ovocné košíčky | pistáciové sušenky | cannoli s pistáciemi | cannoli s čokoládou | bacio di dama





5 Koše

DARUJTE CHUŤ A VŮNI ITÁLIE

Dárek, který se neodkládá do temného kouta, ale otevírá, sdílí a vychutnává společně?

Itálie v koši. Kdo by neměl rád Itálii? Itálie je vášeň, radost, a především spousta dobrot, které stojí za prozkoumání, nejlépe ve společnosti dalšího labužníka.

Do jedenácti různě velkých košů jsme zabalili autentické chutě a vůně různých koutů apeninského poloostrova. Naplnili jsme je víny, sýry, olivami a dalšími delikatesami, za kterými se skrývají příběhy skutečných italských rodin, jež je vyrobily.

Vybrat si můžete ze dvou typů dárkových košů. Koše podle hodnoty sestavujeme z delikates vybraných napříč Itálií, jejich složení se může lehce měnit, vždy však odpovídá uvedené hodnotě. Regionální koše obsahují pečlivě vybrané speciality z jednoho konkrétního italského regionu.

Nemůžete se rozhodnout? Darujte kousek Itálie v podobě dárkového voucheru.

Obdarovaný si pak sám vybere podle vlastního gusta — v našich prodejnách nebo restauraci.
Koše i vouchery jsou dostupné celoročně, radost tak můžete rozdávat kdykoliv, nejenom o Vánocích.

Fotografie košů jsou ilustrační. Jejich skutečný obsah se může lehce lišit podle aktuální dostupnosti produktů, vždy však zachováváme charakter a hodnotu daného koše.

JAK OBJEDNAT
Koše i vouchery jednoduše objednáte na e-shopu theitalians.cz. >>

Objednávky do 5 košů vám doručíme / připravíme k osobnímu odběru do 48 h.

U objednávek nad 5 košů stačí vyplnit krátký formulář, koše pak s vámi doladíme individuálně podle vašich přání a doručíme je / připravíme k osobnímu odběru ve vámi zvoleném termínu.

Koš
1 111 Kč



Koš může obsahovat šumivé víno, nakládané olivy, sušená rajčata, grissini, mandle.

Koš
2 222 Kč



Koš může obsahovat šumivé víno, nakládané olivy, sušená rajčata, grissini, ochucený extra panenský olivový olej, sýr parmigiano reggiano, salámek.

Koš
3 333 Kč



Koš může obsahovat šumivé víno, tiché víno, těstoviny, sušená rajčata, sugo, piemontský salám, ochucený extra panenský olivový olej, pralinky, krekry.

Koš
4 444 Kč



Koš může obsahovat šumivé víno, tiché víno, nakládané olivy, sušená rajčata, artyčoky, sugo, těstoviny, salámek, grissini, extra panenský olivový olej, sýr parmigiano reggiano, pralinky, bonbony, mostardu.

Koš
5 555 Kč



Velká dřevěná krabice naplněná Itálií. Může obsahovat šumivá a tichá vína, nakládané olivy, sušená rajčata, artyčoky, sugo, těstoviny, salám, grissini, extra panenský olivový olej, sýr pecorino, mandle, mostardu.

Koš
6 666 Kč



Velká dřevěná krabice plná dobrot. Může obsahovat šumivá a tichá vína, nakládané olivy, sušená rajčata, artyčoky, sugo, těstoviny, salám, grissini, extra panenský olivový olej, filety z tuňáka, lanýžový krém, sýr parmigiano reggiano, mandle, mostardu, pralinky.

Koš Verde Liguria
1 399 Kč



Zelené plody Ligurie v proutěném košíku. Olivy Taggiasca. Těstoviny trofie. Pesto genovese. Olivový olej extra vergine.

Liguria. Olivové háje na strmých svazích padající do moře. Vůně bazalky. Tiché klepání kamenného hmoždíře. Chuť právě utlučeného pesta.

Famiglia Panizza. Pesto genovese.

Koš Fuoco di Calabria 1 999 Kč



Kalábrijský oheň v proutěném košíku. Naturální víno. Sušené feferonky. Džem z feferonek. Pikantní sugo. Pikantní salsa.

Calabria. Peperoncino. Žhavé slunce. Peperoncino. Peperoncino. Špička boty rožhavená sluncem a chilli papričkami.

Koš Eleganza del Piemonte 1 999 Kč



Elegance Piemontu v proutěném koši. Arneis. Barolo. Horský sýr Bra duro. Turínské grissini. Pražené lískové oříšky. Vepřový salámek. Lanýžové máslo. Lískooříškový krém. Lanýžové chipsy.

Piemonte. Mlžná rána mezi vinicemi Langhe. Lískový oříšek tiše spadl na zem. Vůně lanýžů ukrytých v zemi. Cinkot kravských zvonců pod štíty hor.

Koš Cuore d'Italia
2 999 Kč



Ikonické chutě ze srdce Itálie tepající v proutěném koši. Lambrusco. Mortadella. Balzamikový ocet. Sýr Parmigiano Reggiano. Vaječné těstoviny. Rajčatové sugo.

Emilia-Romagna. Srdce bijící mezi zvlněnými kopci. Ocet trpělivě čekající v sudu. Zlatá kola pomalu zrající v tichu.

Giorgio Bonati. Parmigiano Reggiano.

Koš Sapori della Toscana 2 999 Kč



Rustikální chuť Toskánska v proutěném koši.
Chianti. Vepřový salámek Cinta Senese. Pecorino.
Olivový olej extra vergine. Salsa.Vermentino.
Fazole Borlotti. Grissini.

Toskánsko. Cypřišové aleje. Měkké kopce zalité odpoledním sluncem. Sklenka Chianti a dlouhý stůl, od kterého se nikomu nechce vstát.

San Polino. Brunello di Montalcino.


Tartuflanghe
Patatine
TARTUFO
TRUFFLE CHIPS
Papa dei Boschi
Nocciola Piemonte I.G.P.
Torinesi
Bra Duro DOP
tino
Crema di Nocciola


Castello di Poppiano
Il Cortile
2023
Chianti Colli Fiorentini
Firenze
Bartolini
Borlotti Italiani
600 g
Boschi 1961
Olio
Extra Vergine Oliva
Belgvardo
Vermentino
Maremma Toscana
Mazzei
Il Boschetto
Carne Rossa
Fichi
La Zazzaris


Crackers
Artigianali
all'olio extra vergine di oliva
con Rosmarino
Deseo
120g
Grano Duro
Pugliese
Borgo Molino
Valdobbiadene
Rive di Guia
Docg
9
Brut
Boschi
1961
Infusoli
Sugo
Amatriciana
Chianti
Fratepietro
Azienda Agricola
Cerignola 1890



Kontakty

Pavlína Hennová
+420 777 816 643
pavlina.hennova@theitalians.cz

Dominik Hanák
+420 737 754 410
dominik.hanak@theitalians.cz

Smíchov Strakonická 948/1
Dejvice Národní obsany 29
Průhonice Květnové náměstí 50

theitalians.cz

