



*Eat
&
Meet*

SCOPRI LA
SARDEGNA
con

ICH
NU
SA
botega bistro

Amplia la tua rete professionale in modo informale e piacevole, in un viaggio alla scoperta della **cucina italiana autentica**.

Data

7 marzo alle ore 18.30 (durata circa 2 ore)

Dove

Ichnusa Botega Bistro, Plaská 5, Praha 5 – Malá Strana

Partecipazione

Per soci Camic 1.750 CZK (+ IVA). Numero massimo di partecipanti 14 persone, fino a esaurimento posti secondo l'ordine di conferma.

Host

Ichnusa Botega Bistro, Socio Camic. Antonello Pranteddu, ex manager di una multinazionale, ha dato vita a "Ichnusa" nel novembre del 2009 per perseguire il suo sogno, abbandonando la carriera da dirigente. Il suo locale è diventato una meta apprezzata, proponendo ai clienti un'esperienza autentica della cucina sarda. Situato tra il fiume Moldava e la collina di Petřín, rappresenta un autentico angolo di Sardegna nel cuore di Praga, offrendo i sapori genuini e le tradizioni culinarie dell'isola amata in tutto il mondo. Dalle erbe aromatiche ai formaggi stagionati, dall'olio extravergine d'oliva alle carni di alta qualità, fino al riso e al torrone di Aritzo, ogni piatto riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio culinario sardo, mantenendo un equilibrio tra tradizione, creatività e modernità.

www.ichnusa.business.site

Per iscrizioni

Jan Šesták, jan.sestak@camic.cz / +420 606 076 989

Menu

antipasti

- panada di carciofi e agnello
- burrida

Spéra Vermentino di Gallura docg 2021

primi piatti

- fregola ai moscardini
- culurgiones di patate, menta e pecorino

Nativo-isola dei nuraghi lgt 2018

secondi piatti

- agnello al cannonau
- aragosta alla catalana

Arcanos Cannonau di Sardegna 2021

dessert

- savoiardo sardo con crema al tiramisù

