



*Eat
&
Meet*

OBJEVTE
SARDINII

ICH
NU
SA
botega bistro

Rozšířte svoji profesní síť neformálním způsobem u poznávání
autentické italské kuchyně

Datum

7. března od 18:30 hod.

Místo

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

Možnost účasti

pro členy Camic za 1.750 Kč (bez DPH).
Maximální počet účastníků je 14 osob.

Host

Ichnusa Botega Bistro, člen Camic. Sardská restaurace nacházející se mezi Vltavou a Petřínem, představuje autentický kousek Sardinie v srdci Prahy, nabízející kulinařské tradice této ostrovní destinace milované po celém světě. Antonello Pranteddu, bývalý manažer v mezinárodní společnosti, založil Ichnusu v roce 2009, aby si mohl splnit svůj sen. Od té doby se tento podnik stal oblíbeným místem, nabízejícím zákazníkům autentický zážitek ze sardské kuchyně, založené na použití čerstvých a originálních ingrediencí. Skládá se z aromatických bylin až po zralé sýry, od extra panenského olivového oleje po kvalitní maso a rýži torrone z Aritza. Každé její podávané jídlo odráží bohatství a rozmanitost materiálního i nemateriálního kulinařského dědictví Sardinie, kdy kuchaři z Ichnusa interpretují pestrou sardskou kuchyni rovnováhou mezi tradicí, kreativitou a moderností. www.ichnusa.business.site

Registrace

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

Menu

antipasti

- koláč panada s jehněčím a artyčoky
- burrida – pokrm z omáčky žraločka máčky skvrnitého

Spéra Vermentino di Gallura docg 2021

primi piatti

- semolinové těstoviny fregola s chobotničkou moscardino
- domácí těstoviny culurgiones plněné směsí pecorina a máty

Nativo-isola dei nuraghi Igt 2018

secondi piatti

- jehněčí na sardském víně cannonau
- humr alla catalanya

Arcanos Cannonau di Sardegna 2021

dezert

- savoiardo sardo s tiramisovým krémem

