



Italská spojka

🔗 Petr Holec ✍️ Kateřina Čupová

Víte, jak mimo Apeninský poloostrov poznáte skutečně dobrou italskou restauraci? Prostě podle toho, že v ní jedí i místní Italové, jídlem přímo posedlý národ. A právě Italy jsem potkal hned při své první návštěvě Casa De Carli. Ne náhodou. V naší metropoli italským podnikům dlouho kralovalo Aromi Riccarda Lucqueho se svým pověstným vozíkem plným čerstvých ryb a nejlepších rozlévaných vín. Casa De Carli ale trumfla okázalost nenápadnou kulinářskou rafinovaností a moderností. A taky polovičními lahvemi vína, sympatickým italským zvykem, jemuž se v Česku pořád tak nedaří.

”
**Křehčí
 loupanou plec
 v Praze hned
 tak nenajdete,
 to se klidně
 vsadím.**

Restauraci si před pár lety otevřel italský kuchař Matteo De Carli se svou českou životní partnerkou Lenkou Hermanovou. Potkali se v dublinském hotelu Four Seasons a tvoří perfektní duo: zatímco De Carli prošel několika světovými restauracemi včetně slavného Cipriani v Benátkách a New Yorku, Hermanová vystudovala hospitality management na Cornell University. Nejlepší praxe se sešla s teorií. Jejich podnik je ale víc než jen součet životopisů majitelů, jak ukazuje i nové menu. A snad i stálejší personál. Nic totiž neničí i sebelepší restauraci víc než fluktuace obsluhy, jež před časem postihla i Casa De Carli. Jednou mě tu mladý číšník nechal sedět u lahve Bru-

nella di Montalcino, aniž k němu nabídl aspoň kus chleba s olivovým olejem. Jindy chleba dokonce došel. To už je ale historie, nyní podnik doporučuje i michelinský průvodce. Určitě právem. Šéfkuchařovo poslední menu je jako „la dolce vita“: čím víc jíte, tím víc máte chuť.

Na závěr si i zakouříte

Že De Carli pochází z Lombardie, poznáte ještě před jídlem. Obsluha vám nenabídne oblíbené Prosecco, jež v mnohdy lehce obluďné podobě zaplavilo celý svět, ale mnohem kvalitnější lombardskou Franciacorta. V restauraci jsem teď jedl dvakrát: nejdřív jsem ochutnal De Carliho vlastní výběr z menu a pak jsem se sem vrátil na repete. Děbel se skrývá v detailu, říká klíše. Jedním z perfektních detailů podniku je už výborné aperitivo, čerstvé domácí pečivo včetně tyčinek se sépiovým inkoustem a pestem z rajčat i oliv. Anebo amuse bouche v podobě delikátního telecího carpaccia s pomerančem. Prostě rychle pochopíte, že tohle bude hostina.

De Carli vaří moderní severoitalskou kuchyni, která si pořád drží lehkost, současně ale přidává na intenzitě chutí. Sofistikovaná jednoduchost, řekl bych nejspíš v televizi, abych vypadal moudře. Bez výjimky to platí i o třech předkrmech: brzlíku na šalvějovém másle s myrtou a topinamburem (395 korun), dlouze tažené hovězí loupané pleci s lískovými oříšky a salsou verde (365 korun) i plněné sépii po sicilsku s černým česnekem a lehkým jemným fondue ze sýru caciocavallo (395 korun).

S brzlíkem se u nás poslední dobou roztrhl pytel, ne vždycky je ale plný kulinářské radosti. Ten De Carliho je šťavnatý a máslově krémový, aniž by ovšem hrál nepřijemnou mastnotou, jak se často stává. A křehčí loupanou plec v Praze hned tak nenajdete, to se klidně vsadím. Rizoto s krevetou (405 korun) je jistě delikátní, restovaný filet z mořského đasa s drcenými bramborami a artyčoky (625 korun) je ale sázka na jistotu. A stejně tak i telecí ossobuco se šafránovým rizotem, které šéfkuchař drží v menu jako svou „signature“ klasiku (545 korun).

Právě tohle zcela obyčejné jídlo (žádná svíčková, ale maso kolem kosti s morkem) symbolizuje kuchyň Casa De Carli: zaprvé ho skutečně naplno jíte i očima, protože hraje tak sytými barvami, že sytější nejsou ani naše tolik oblíbené fialové a tyrkysové fasády, jimiž šperkujeme svou vlast. A zadruhé jsou maso i rizoto tak jemné, že je vlastně kromě očí nemusíte jíst ničím jiným. Prostě se vám samy rozplynou v puse. Samozřejmě i díky výbornému Pinotu Nero z Alto Adige, který se nejen kvalitou (sklenka za 355 korun) blíží lepšímu burgundskému.

A ještě sladká tečka na závěr. Dlouho jsem se v restauraci tak nepobavil, jako když mi přinesli kouřící kubánský doutník plněný krémem zabaglione s cukrovo-čokoládovým popelem (195 korun). Nejde totiž o žádnou atrapu na efekt, ale o výborný dezert, který je prostě radost sníst. ●



355 korun za sklenku italského Pinotu Nero není málo, vždycky jsem ale v Casa de Carli pil jen dobré víno. A díky systému Coravine, jež dávkuje víno pomocí jehly, aniž by se muselo odkorkovat, vám rozlijí téměř cokoliv.

CASA DE CARLI

Věžeňská 116/5
Praha 1
224 816 688

www.casadecarli.cz

hodnocení: ★★★★★



Telecí brzlík, něco mezi masem a žlázou, je delikatesa. Vláčnou a šťavnatou křehkost mu dává šalvějové máslo.



Žádná návštěva Casa De Carli teď není úplná bez kubánského doutníku na závěr. Berte to klidně i tak, že po plošném zákazu kouření jde o jediný doutník, který si teď v restauraci dáte.