

MICHELIN MENU

by Angelo Sabatelli

Antipasto

Uovo, guanciale, pomodoro, crema soffice di parmigiano, cipolla croccante
Egg, Cured Pork Cheek, Tomato, Parmesan Espuma, Crispy Onions
Vejce, guanciale, rajčata, espuma z parmezánu, křupavá cibulka
Pinot Grigio, Colterenzio DOC, 2022, Alto Adige, Italy (0,1)

Secondo

Filetto di vitello, kumquatboshi, radicchio, ibisco
Veal Fillet, Kumquat Boshi, Radicchio, Hibiscus
Filet z telecí svíčkové, kumquat boshi, radicchio, ibišek
Langhe Nebbiolo, Cordero di Montezemolo, 2022, Piemonte, Italy (0,1)

Dolce

Yogurt, zabaione ghiacciato, fragole
Yoghurt, Iced Sabayone, Strawberries
Jogurt, mražený sabayon, jahody
Moscato d' Asti, Maechesi di Gresy, 2022, Piemonte, Italy (0,1)

Tříchodové menu | *Three-Course Menu*

CZK 1.490 | EUR 62

Vinné párování | *Wine Pairing*

CZK 590 | EUR 25

Angelo Sabatelli

He started cooking at the age of 6 and at the age of 13 he started attending culinary school. While studying, Angelo had to work to support his family. After passing the final exam, he won a cooking competition in his hometown of Monopoli and became, historically, the youngest winner of this prestigious culinary competition. This success opened doors for him in Rome and beyond, working in international hotels: Indonesia, Shanghai (Ritz-Carlton) and Mauritius. In 2010, he returned home and opened, with his wife, Ristorante Angelo Sabatelli. Success was immediate and in 2013 they received their first Michelin star...

S vařením začal už ve svých 6 letech a ve svých 13 začal navštěvovat kulinářskou školu. Při studiu musel Angelo pracovat, aby uživil svoji rodinu. Po složení závěrečné zkoušky vítězí v italském Monopoli a stává se historicky nejmladším vítězem této prestižní kulinářské soutěže. Úspěch mu otevírá dveře do Říma a následné práci ve světových hotelech: Indonésie, Šanghaj (Ritz-Carlton) a Mauricius. V roce 2010 se vrací domů a otevírá se svou manželkou Ristorante Angelo Sabatelli. Úspěch je okamžitý a v roce 2013 získávají první michelinskou hvězdu...

