

■ Ambiente Ristorante Pasta Fresca

Čelotná 11, Praha 1, Tel.: 224 230 244
Otevírací doba: denně 11.00–24.00 hod.



Zařízení interiéru této restaurace se sklepnímu charakteru prostor nijak nebrání, osvětlení je tlumené a u každého stolu vytváří příjemnou atmosféru. Nevnučující se, ale starostlivý a ochotný obsluhující číšník nám vysvětlil, že zde nikdy nedostanete těstoviny z předešlého dne, každé 2 hodiny se dělají čerstvé. Na talíř jsme dostali skutečně 4 velké *Tortelloni* s čerstvou šalvějí a máslem. Těsto bylo velice chutné a jemné, náplň byla pouze z *ricotty*, což pokrmu dodávalo lehkost, másla ale bylo možná příliš. V textu u objednaných *Lasagne alla bolognese* se v jídelním lístku píše: široké nudle prokládané pravým boloňským ragú, zapečené parmezánem. Což je velice přesný popis přineseného jídla, neboť bešamel skutečně chyběl, a to je chyba. Ale ragú, jež se tím pádem dostalo do popředí, bylo velice dobré kvality.

Tortelloni freschi con burro alla salvia	178 Kč
Lasagne alla bolognese	184 Kč



Hodnocení

Tortelloni	★★★★★
Lasagne	★★★★★
Kvalita surovin	★★★★★
Prostředí	★★★★★
Obsluha	★★★★★

■ Ristorante Pagana

Spálená 14, Praha 1
Tel.: 224 056 300
Otevírací doba: po–so 11.30–23.30 hod.



Elegantní rodinný podnik s velice pozornou obsluhou. To je ta nejstručnější a nejvýstižnější charakteristika této nové restaurace v centru Prahy. Obsluhuje zde vždy přímo jeden z členů rodiny, jejíž historie nám byla podrobně vyložena. Těstoviny, které se zde podávají, nejsou domácí, ale rozhodně kvalitnější a chutnější, než na jaké jsme narazili v osrnatých restauracích. Jak nám bylo vysvětleno, lidé domácí těsto stejně většinou nepoznají, důležitá je zde téměř bezchybná úprava. *Tortellini* se smetanou a skutečně čerstvou šunkou bylo radost ochutnat, snad jen s pepřem se to nemuselo přehánět. Zapečené *lasagne* plněné bohatě domácím ragú nebyly ošizeny ani o bešamel, ani o parmezán navrch a všechny chutě byly harmonicky vyvážené. Je těžké něco vytýkat.

Tortellini alla panna	115 Kč
Lasagne al pasticcio	145 Kč



Hodnocení

Tortellini	★★★★★
Lasagne	★★★★★
Kvalita surovin	★★★★★
Prostředí	★★★★★
Obsluha	★★★★★

■ Trattoria La Rocca

Vinohradská 32, Praha 2
Tel.: 222 520 060
Otevírací doba: denně 11.00–24.00 hod.



Tato restaurace nemohla ve výběru testovaných rozhodně chybět, i když se nepyšní každodenní nabídkou *lasagni*. Ty zde připravují čerstvé, domácí, proto bývají zařazeny jen v extra menu. Nechybí zde ovšem ten nejšířší výběr plněných těstovin jaký si lze představit. Obsluhující jsou zde poněkud roztěkaní a do objednávek vnášejí trochu chaosu, přesto se nám po delší době podařilo objednat drobné *tortellini* se smetanovou omáčkou a šunkou, plněné masem, a velké *tortelloni* s máslem a šalvějí, s jemnou náplní z *ricotty* a špenátu. Těsto bylo v obou případech poněkud tužší a bylo ho moc, téměř se nedalo poznat, že těstoviny jsou plněné. *Tortelloni* byly šalvějí náležitě provoněné i její chuť měla tu správnou intenzitu, pár lístků jsme ale kupodivu našli i v kvalitní smetanové omáčce druhého pokrmu.

Tortellini panna e prosciutto	185 Kč
Tortelloni di ricotta e spinaci in burro e salvia	150 Kč



Hodnocení

Tortellini	★★★★★
Tortelloni	★★★★★
Kvalita surovin	★★★★★
Prostředí	★★★★★
Obsluha	★★★★★

Verdikt LA CUCINA ITALIANA **96%**

Verdikt LA CUCINA ITALIANA **92%**

Verdikt LA CUCINA ITALIANA **80%**