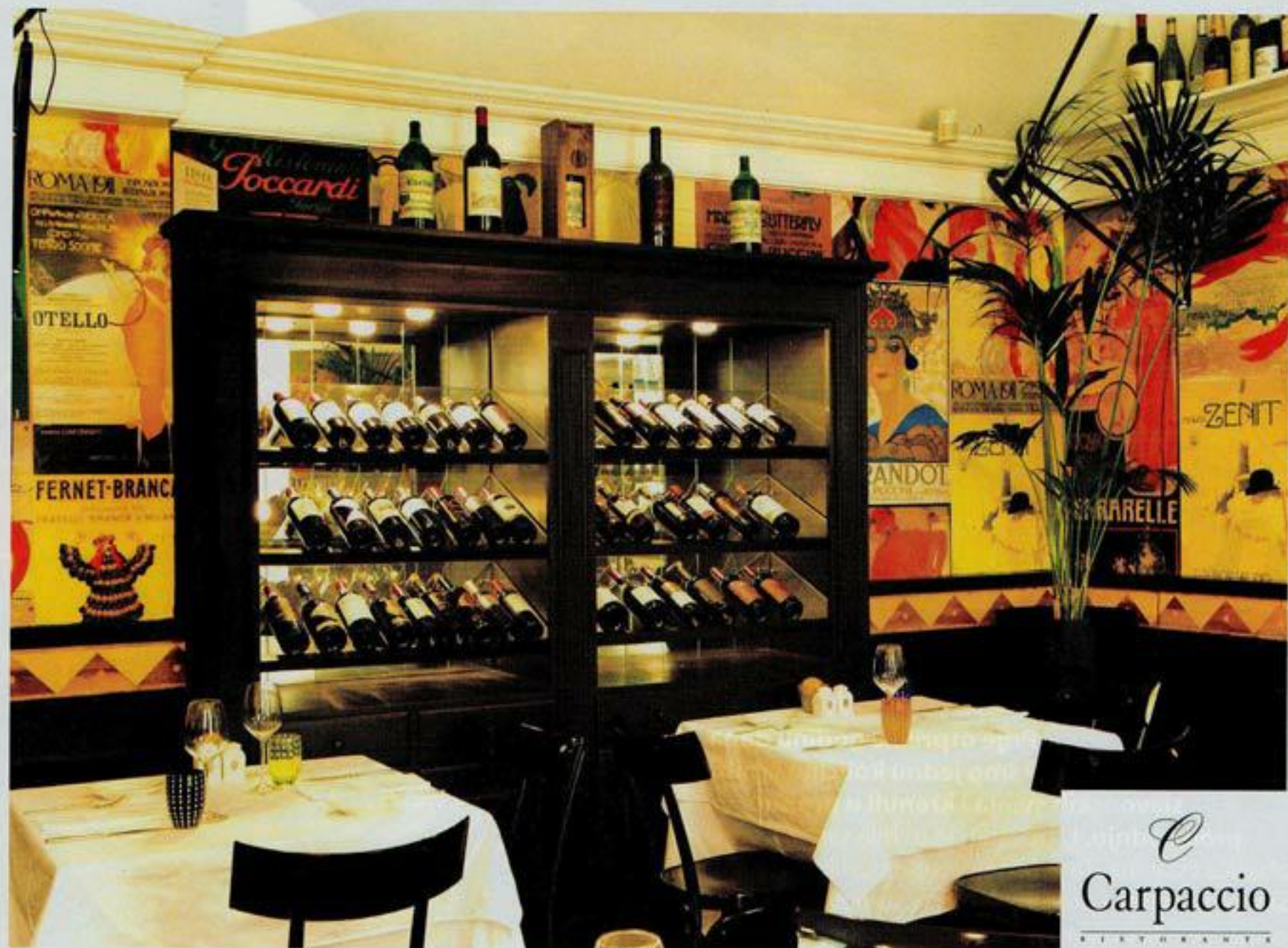


## RESTORAN



Carpaccio  
RESTORAN



**Carpacciova vinska karta sastoji se od tridesetak hrvatskih, i od tridesetak talijanskih vina, u najrazličitijem rasponu cijena i stilova: od neodoljivih i svima prihvatljivih prosecca, preko moćno strukturiranih bijelih vina iz Alto Adigea i Friulija, do neprijepornih talijanskih klasika, poput Gajina Barbaresca i Antinorijeve Solaie.**

### MILLEFOGLIE DI TACCHINO

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

**800 g** purećeg filea,  
**200 g** mozzarelle di buffalo,  
**400 g** komorača,  
**200 g** rajčice,  
maslinovo ulje,  
**1 vezica** svježeg bosiljka,  
svježe drobljeni  
papar, sol

**PRIPREMA:** Pureći file narežemo na dvanaest jednakih medaljona. Posolimo ga, popaprimo te sa rajčicom i komoračem (narezanim na pločice) ispečemo na otvorenoj vatri. Prilikom serviranja složimo gnijezdo od rukole na njega stavimo pureći medaljon, mozzarellu, rajčicu, bosiljak ponovno medaljon i komorač. Učvrstimo sa prženom špagetom.

# Carpaccio

FOTO: VLADO IMPRIĆ

**Carpaccio je klasični talijanski restoran, otvoren u prosincu 2010. godine u strogom središtu Zagreba, u Teslovoj ulici.**

Carpacciova se kuhinja temeljni na pažljivom izboru najatraktivnijih sezonskih namirnica, kao i vrhunskih favorita talijanskih regionalnih gastronomija, poput burate ili bresaole ili rajčica San Marziano.

Carpacciov je meni koncipiran tipično talijanski: predjela, juhe,

tjestenine i rižota, i glavna jela. Uz pisani, formalni jelovnik, koji se mijenja svaka tri do četiri mjeseca, u skladu s godišnjim dobima, Carpaccio je osobito popularan i zbog dnevnih specijaliteta, koji se često temelje na hrani kupljenoj na Dolcu par sati prije otvaranja restorana.

S dnevnim specijalitetima javlja se, doduše, jedan mali problem: prebrzo nestaju s velike crne ploče kraj ulaza.

**Carpaccio, koji, uz desetak tjestenina i rižota, nekoliko plemenitih bruschetta, saltimbocce, steakove, janjeće kotlete i bijelu ribu u cartoccio, nudi, samorazumljivo, pet do šest carpaccia.**

U prvih se nekoliko mjeseci svog poslovanja afirmirao kao najautentičniji zagrebački talijanski restoran, o čemu svjedoče kako iznimno pozitivne recenzije, tako i duge liste rezervacija.