

## RUSTICA

Báječná domácí atmosféra a domácí těstoviny, to jsou hlavní devizy pizzerie v Opletalově ulici, kterou objevil Štěpán Sedláček...

**Z**a dobu své čtyřleté existence, kdy zde restaurace vystřídala tiskárnu, interiér zaznamenává neustálé obměny inventáře, a jak jsem vyzoroval, majitelé hodně vsázejí na domácí atmosféru. Je příjemné, když od stolku můžete pozorovat kuchaře, jak přikládá bukové dřevo do pece, kde se právě peče vaše pizza. Nebo interiér - ten je doslova knihou plnou vzpomínek. Pyšní se řadou starožitných doplňků, jako jsou různé mlýnky, hrnečky, džbánečky, kuchyňské vybavení, starodávné fotografie, ale i rustikální nábytek. Příjemně zapůsobí i zakázkový inventář - solničky, cukřenky, popelníky a valná část jídelních souprav nesoucí název restaurace.

Při výběru z těstovin oceňuji, že jsou domácí výroby. Na jídelním lístku se také dočítám, že mouka, ze které se vše vyrábí, je pravá italská. Míváte-li problémy podle názvu odhadnout, jak těstoviny vlastně vypadají, potěší vás, že tady problém vtipně vyřešili. Ve spodní části jídelního lístku jsou všechny trubičky, vřetýnka a nudličky pěkně vyobrazené. Z ikonky slepičky navíc poznáte, zda jsou bezvaječné.

Už při letmém pohledu na jídelák uznáte, že ceny jsou k vašemu rozpočtu velmi přátelské. Různé druhy pizzy, kterých je více než tři desítky, pořídíte od 90,- do 140 korun, a to v gigantické velikosti 36 cm. Ve stejné cenové relaci se pohybují těstoviny. Teplé i studené předkrmy málokdy přesáhnou stovku. Dávám si výbornou mozzarellu zapečenou v parmské šunce (75 Kč). Přichází i s čerstvým domácím olivovým chlebem a bylinkovým máslem, jež ostatně obsluha přináší každému automaticky.

Horkým favoritem jídelního lístku jsou pokrmy zapékané v peci. Jsme v italské ristorante, a tak samozřejmě nechybějí saláty a různé druhy masa. Vyzkoušený mám velký salát se smaženou nivou a tortillovými chipsy (139 Kč). Co se týče různě upraveného masa, sáhněte hlouběji do kapsy a žádejte Filetto di manzo al Marsalla (200 g, 249 Kč). Jedná se o biftek přelitý omáčkou z Marsalla likéru, který chutná výtečně. Chuť skvěle doplňuje listový špenát na másle jako příloha.

K pití jednoznačně doporučuji Lambrusco. Je to mírně perlivé červené vínečko, které se podává o něco chladnější, než je obvyklé u červených vín.

Budete-li mít cestu mezi Masarykovým a Hlavním nádražím, najděte si cestu do restaurace Rustica. Dáte mi jistě za pravdu, že se tady budete cítit jako doma...



Kde: Opletalova 36, P-1, tel. 224 234 868, [www.rustica.cz](http://www.rustica.cz)  
[www.rustica.cz](http://www.rustica.cz), [www.pizzeriarustica.cz](http://www.pizzeriarustica.cz), Otevřeno: 11.00-23.00