

La Scala: překvapení v centru Prahy



PIZZERIE V CELETNÉ ULICI. Číšník Tomáš Stránský servíruje v La Scale tagliatelle a jablečný závin.

Foto 7/ Petr Topič

Na první pohled malá pizzerie v Celetné ulici překvapí dvojnásobným prostorem v suterénu a lidovými cenami.

Štěpán Sedláček
Praha

Testovací tým týdeníku Sedmíčka se vypravil na první čtenářů do pizzerie La Scala, která je v těsném sousedství Týnského chrámu.

Na pizzerii upozorňuje zahrádka s přibližně dvaceti stoly. V této části města je plná turistů, což může Pražany odradit dřív, než nahlédnou do nabídky. Ceny jsou přitom překvapivě přiměřené.

Přízemní část, do které se vchází z ulice, je menší než přistavěná zahrádka. Dalších asi dvacet stolů je v suterénu.

„Čekal jsem, že v suterénu bude oproti venku příjemněji, a nemýlil jsem se. Sklepní prostory jsou v létě jedinečné, protože si udržují stálou teplotu,“ komentoval první seznámení

s pizzerií odborník na gastronomii Jakub Řiřica.

Kouzlo jednoduchosti

Podniku dominují kámen a dřevo, které jsou vkusně zasazené do starobylého sklepa. Díky spojení světlého dřeva a žlutých pastelových barev na stěnách není prostor temný.

„Líbí se mi, že se majitelé La Scala vymezují od řady pražských pizzerií, kde to mnohdy vypadá kvůli nadbytečnému množství dekorací jako v ho-

kynářství. Tohle je čistý interiér,“ podotkl Řiřica.

Jedinou vadou podle něj je osvětlení interiéru, které nemíří přímo na stoly.

Složení jídelního lístku odpovídá nabídce pizzerie. „Takhle to má vypadat,“ chválil nabídku Řiřica.

Z devíti nabízených předkrmů si vybral sekaného marinovaného lososa s opečeným toustem. „Porce je odpovídající. Všechno chutná tak, jak má. Z ryby je cítit, že není marinádou jen přelitá,“ hodnotil

Řiřica. Tousty by měl raději opečenější.

Jako hlavní chod přišla na řadu pizza, a to ostřejší salámová. Profesionální obsluha Řiřicu upozornila, že pizza je opravdu pikantnější.

Pizza nevoní po dřevě

„Musím uznat, že ostřejší to skutečně bylo, což mi nevadí. Od obsluhy je taktní, že na to hosty upozorňuje. Pizza je upečená velice dobře, ale bohužel je cítit rozdíl mezi elektrickou

ÚČET	
La Scala	
Sekaný marinovaný losos s opečeným toustem	124 Kč
Salámová pizza	176 Kč
Tiramisu	90 Kč
CELKEM:	390 Kč
Děkujeme za Vaši návštěvu	

NEZÁVISLÝ TEST

Chtěli byste nechat proklepnout pražskou restauraci? Napište nám název a adresu restaurace a my se postaráme o nezávislé zhodnocení. Pište na redakcepraha@mf.cz

a zděnou pecí. Zde používají elektrickou,“ řekl Řiřica s tím, že je to zřejmě dané prostorem. „Ze zkušenosti vím, že k zděné peci je potřeba minimálně dvanáct metrů dlouhý komin, což je mnohde technicky nespílnitelné,“ vysvětlil Řiřica.

Na závěr si objednal tradiční italský dezert tiramisu. Nezklamal. „Jednoznačně do máci dezert, který je navíc připravený přesně podle receptu. Ideální sladká tečka v italské stylu,“ řekl Řiřica.

La Scala testovací tým překvapila. Přestože je jedná z nejdražších pražských lokalit, nabízí běžné ceny u jídel i nápojů (testovaná pizza byla jedním z nejdražších jídel podniku). V parných dnech navíc nabízí ideální únik.

La Scala má sympatickou cenovou politiku a je dobro pizzerií s profesionálním přístupem. Testovací tým ji doporučuje k návštěvě.

Jakub Řiřica provozuje hotel na Smíchově a dohlíží na kvalitu jídla v pražské restauraci Demínka. Odbornost získal na l'école hôtelière d'Glion ve Švýcarsku a ve škole Le Cordon Bleu v Londýně.



Servis

název:
La Scala
adresa:
Celetná 5
110 00 Praha 1
Tel: 224 810 024
web: www.lascula.cz

kuřácká/nekuřácká část: **ANO/NE**
šatna: **NE**
telefonní signál: **ANO**
bezbarierový přístup: **ANO**

Hodnocení

Atmosféra podniku ★★★★★☆
Nabídka jídelníčku ★★★★★☆
Kvalita jídla ★★★★★☆
Velikost porcí ★★★★★☆
Úroveň obsluhy ★★★★★☆
Ceny ★★★★★☆
Úroveň záchodů ★★★★★☆
Celkový dojem ★★★★★☆