

„Mõtlemine on kõige raskem töö maailmas, võib-olla sellepärast nii vähesed sellele pühenduvadki.“ *Henry Ford*

1: Sinine rügemendilips, E. Marinella, hind 1500 kr, a pois, Hackett London, hind 1200 kr, sinine valgete diagonaaltriipudega rügemendilips, Marzullo, hind 1100 kr, valgete ruudukestega, Polo Ralph Lauren (hinda küsi tootjalt), hall rügemendilips, Tino Cosma, hind ca 1100 kr, väikesemustriline, M. Cilento e Fratello, hind 1600 kr, lilla rügemendilips, hind Altea, hind 900 kr, punase- ja sinisetriibuline, Lardini, hind ca 1000 kr, ruutudega sinine lips, Brooksfield, hind 1300 kr, punane siidist lips, E. Marinella, hind 1500 kr.

2: Villa- ja siidisegusest kangast ülikond, Corneliani, hind 20 300 kr. Triiksärk Mastai Ferretti, hind 1390 kr. Kell Santos 100 Black, Cartier, hind 72 400 kr. Vanas võtmes lauatelefon 100 Fa, hind 6200 kr. Nahkne dokumendiportfell, Tavecchi (hinda küsi tootjalt), sulepea, Montblanc, 8000 kr. Prillid, Balenciaga, hind 3900 kr.



ITAALIA TOIT – seda lausa peab proovima!

Da Vinci on Tallinnas Itaalia toidu nautijatele erinevate Itaalia maakondade sööke ja jooke pakkunud juba üle viie aasta. Nüüd on Da Vinci klientide jaoks loonud värsket menüü ning uuendanud Aia tänaval asuvat Itaalia toiduainete ja veini kauplust.

„Kuigi Itaalia toidu fänne on üle maailma palju, tundub sageli, et eestlased tunnevad Itaalia söökidest ainult pastat ja pitsat. Tegelikult on Itaalia köök põimunud läbi Euroopa köögiga, olles osa Euroopast nagu meiegi. Vale on ka arvamus, et Itaalia toit on hirmkallis – ei ole,“ kõneleb Da Vinci Foodi tegevjuht Hanno Värk. „Da Vinci roogade erinevus teiste Itaalia söögikohtadega seisneb väga paljuski tooraines – kasutame ca 95% ulatuses otse Itaaliast pärit toorainet. Ja kuna oleme ise oma kauba tarnijad ning müüme toorainet ka teistele restoranidele, jõuavad meie toidud klientideni oluliselt odavamalt. Ja pitsade osas on muidugi suur vahe lisaks toorainele ka valmistamises – ehtne Itaalia pitsa peab küpsema lahtise tulega ahjus.“

Alates märtsist on Da Vinci restoranides 25aastase Itaalia köögi kogemusega peakoka Angelo Moglia välja töötatud uus menüü, mille uuendused puudutavadki põhiliselt toorainet. „Meie liha- ning kalatooted tulevad nüüd samuti Itaaliast – võib-olla tekib küsimus, et mis viga on Eesti loomaliha? Ega olegi, kuid Itaalia kliima on soojem, seega saab loom rohkem naturaalset toitu ning õues olla. Samuti on Itaalias väga spetsiifiline liha-

lõikamismeetod, mis annab väga täpse ja kindla kvaliteedi,“ selgitab Värk. „Arvestades eestlase lihaarmastust, siis saab meie lihatoitudest kindlasti tugev kaubamärk, nagu näiteks Fiorentina steik. Seda lihtsalt peab proovima!“

Da Vinci uus kontseptsioon näeb ette, et paari sammu kaugusel restoranilauast asuvast poest on kliendil suurepärane võimalus hankida kõiki toiduaineid, mis parajasti restoranis taldrikul maitsema hakkasid. Tihti kardetakse, et head sööki on hirmraske valmistada, kuid Da Vinci teenindajate nõu ja abiga veenduvad kliendid vastupidises, sest heast toorainest ei ole raske valmistada head rooga.

Poes on saadavad kõik toorained, millest saab valmistada pastasid, pitsasid ja kastmeid, samuti prosciutto ning juustusordid. Uudiseks on Itaalias valmistatud säilitusainevabad valmismagustoidud ning Itaalia mahlad Zuegg.

Ka sobiva veini saab endale poest kaasa valida senisest soodsama hinnaga ning Värki sõnul on ilmselgelt näha, et Eesti inimeste teadlikkus Itaalia veinidest on tõusnud, sest iga aastaga küsitakse ja uuritakse veinide kohta üha enam ning valikudki on julgemad. Da Vinci pakub 100% Itaalia veine



ning eriliseks teeb sortimendi see, et neid veine pole saada jaekaubandusest. Veinivaliku puhul on jälgitud, et igast Itaalia piirkonnast oleks mitu parimat veini – seega on esindatud kõik maakonnad, alates Põhja-Itaaliast kuni Sitsiiliani. Üldjuhul on seni menukamad veinid olnud näiteks Montepulciano, Valpolicella ja Soave.

„Tähelepanuväärne on ka see, et meie restoranides pole veinide hinnad ülepakutult kõrged ja need maksavad ainult teeninduse ehk 100 krooni võrra pudeli pealt rohkem kui poes,“ lisab Värk.

Püsiklientidele pakub Da Vinci nii kaupluses kui ka restoranides 10protsendilist allahindlust. Praegu on ettevõtte juba üle 2500 eraisikust püsikliendi.

Lugupeetud Gentlemani lugeja!
Teile on Da Vinci Aia tänaval restoranis põhimenüüst valitud roa kõrvale magustoit tasuta. Lisaks ootab Teid üllatus meie uuenenud kaupluses!
Õelge vaid teenindajale parool „Gentleman“.
Laua broneerimiseks võtke ühendust 641 6177 või hanno@davincifood.ee

VIN da I