

Pizza, za kterou se otočí i Franz Kafka: Vítejte v Invitaly

11. 3. 2024



Jen kousek od pražského Quadria, kam si denně desítky turistů přichází vyfotit moderní mechanickou skulpturu Davida Černého, najdete tradiční italskou restauraci Invitaly. V jejím čele stojí šéfkuchař Michele Lamorghese, který za svou dlouhou kariéru spolupracoval se světovými špičkami gastronomie, jako je Kentaro Torii nebo Gordon Ramsay. Mají tady

„Víte, co dělá naši restauraci úspěšnou? Používáme jen ty nejlepší suroviny, dovážené přímo od našich dodavatelů z Itálie,“ pyšní se Michele Lamorghese, hned jak usedá ke stolu. Do čela restaurace Invitaly, jež se nachází v pražské Vladislavově ulici v budově hotelu Golden Crown, se Lamorghese postavil před třemi lety, těsně před propuknutím pandemie covidu. „Rozhodně to nebyla nejjednodušší doba, kdy rozjíždět restauraci, ale přece jen nám koronavirus dal něco, co v dynamickém světě gastronomie často nemáte – možnost se na chvíli zastavit, zamyslet a vybudovat výjimečný koncept,“ vzpomíná šéfkuchař, jenž během své praxe stihl italskou kuchyni připravovat v podnicích po celém světě, z nichž za zmínku stojí restaurace v pěťhvězdičkovém hotelu Concorde La Fayette v Paříži nebo londýnská Bella Cosa. Vařil ale i na italské ambasádě v Kanadě. V Česku pak mimo jiné pod jeho vedením rozkvetla kuchyně v zámeckém resortu Savoia Castle.

Grande bellezza

Když se rozhlédnete po podniku, jemuž dominují velká prosklená okna, hned si všimnete jedné věci: pokud zrovna u stolu nesedí hosté, pak je na něm stříbrná cedulka rezervace. „Ač se o nás v médiích tolik nemluví, lidé Invitaly znají a rádi se k nám vracejí. Za vše mluví naše vybookované kalendáře,“ říká Michele, jehož jméno je vyšito i na skvěle upraveném rondonu. „V týmu starajícím se o kuchyni mám jak Italy, tak Čechy. Díky tomuto spojení se nám podařilo sestavit skvělé a funkční menu, na němž najdete jen to nejlepší ze všech regionů Itálie. Pokud bych vám měl doporučit jídla, která u nás ochutnat, pak to budou dvě – těstoviny s mořskými plody a samozřejmě pizza. Tu máme opravdu vynikající,“ říká šéfkuchař.

LUXURY

Že Michele za restauraci opravdu dýchá, potvrzuje i fakt, že je jejím spoluvlastníkem. Podíl si dělí s krajanem Claudiem Leo- Personnettazem, realitním magnátem, jenž v Česku působí už třicet let. Právě jemu říká pane i celý hotel Golden Crown, v němž se Invitaly nachází. „Do České republiky jsem přijel na začátku devadesátých let, kdy se zdejší nemovitosti – povětšinou šedé a polorozpadlé – zdály být spíše stínem než realitou. Řekl bych, že jsem byl ve správný čas na správném místě. Postupem času jsem si uvědomil, že je nezbytné umět kombinovat nákup nemovitostí s jejich správou, abychom dokázali komplexně pokrýt potřeby trhu,“ vzpomíná Leo-Personnettaz na své začátky. Dnes v Praze na základě této strategie provozuje hned dva hotely, a kromě dalších aktivit se rozhodl vstoupit právě i do světa gastronomie. Krok to pro něj byl ostatně logický. „Každý hotel potřebuje dobrou restauraci, oslovil jsem tedy Michela, s nímž jsme dlouhá léta dobří přátelé, a začali jsme spolupracovat,“ vypráví o samých počátcích

LUXURY



Pokud jsou Italové jako národ něčím známí, pak je to především jejich láska ke kvalitnímu jídlu, pití a designu. Co se tedy stane, když dva Italové vlastní restauraci? Všechny tři ingredience se spojí. Rekonstrukci celého hotelu Golden Crown, který byl mimochodem magazínem World Luxury Hotel vyhlášen za nejlepší hotel do padesáti pokojů na světě, i přilehlé restaurace Invitaly měl na starosti italský designérský ateliér Hop! Design Paola Tosiho ve spolupráci s českou architektonickou společností Palladio Lumíra Berčíka. Vznikl tak prostor s čistým nadčasovým zařízením, které ale stále díky kvalitnímu dřevěnému nábytku zachycuje tradiční italský styl. A přesně takové je i menu. Tradiční s moderním twistem. „Nechceme si hrát na inovátory, naopak je naším cílem odvést skvělou práci na jídlech, která v naší rodné Itálii vařily už naše babičky,“ říká skromně Michele Lamorghese.

Budoucí impérium?

Restaurace Invitaly je ale jen jednou částí gastronomické skupiny, kterou Leo-Personnetta s Lamorghesem v příštích letech plánují vybudovat. Již za několik měsíců společně plánují otevřít další podnik, jenž se tentokrát místo pizzy bude soustřeďovat na další část italské kuchyně – přípravu kvalitních steaků na rožni. I zde má Lamorghese, jenž se opět postaví do čela kuchyně, jasno. „Základní myšlenka bude stejná jako nyní – připravovat jídlo z prémiových surovin, jež dovezeme přímo z Itálie, případně nakoupíme od českých farmářů. Především chceme českému publiku předvést, jak skvěle umí Italové připravit maso,“ dodává Michele.

k metalické otáčející se hlavě Franze Kafky, kde bude nová pobočka otevírat již na podzim tohoto roku. „Naším plánem ale není jen otevírat další restaurace, jako další krok v našem business plánu máme dovážet vysoce kvalitní potraviny a vína z Itálie a ty pak dále distribuovat našim zákazníkům,“ říká k business plánu Lamorghesův obchodní partner Personnetta.

Text: Adéla Kozáková, Foto: Mia Mirrelli

◀ PREVIOUS ARTICLE

**Hlasujte pro nejlepší interiér
v České republice**

NEXT ARTICLE ▶

**Boží Dar: Jak projekt Slunečná
a Slovanka obohatí Krušné
hory?**

Inzerce

AKTUÁLNÍ VYDÁNÍ

Luxury Guide, léto 2025

LUXURY



Newsletter

Chcete pravidelně dostávat novinky ze světa luxusu?

LUXURY

Chcete pravidelně dostávat novinky ze světa luxusu?

Email *

Zadejte svůj e-mail...

☐ Souhlasím se zpracováním osobních údajů

Přihlásit se k odběru

Luxury Guide

[Kontakt](#)

[Předplatné](#)

[Archiv vydání](#)

[Mediakit Luxury Guide](#)

[Mediakit Luxury Business](#)

[Mediakit Luxury Travel](#)

[Luxury Guide International](#)

© 2025 Luxury Guide

