





noi, voi

attraverso le generazioni

La storia di un ristorante con una lunga
tradizione che nel 2016 è stata rilevata da
Nina e Gašper Čarman.



Nina Čarman



Gašper Čarman



la nostra

storia

La storia di un ristorante con una lunga tradizione che nel 2016 è stata rilevata da Nina e Gašper Čarman – sorella e fratello che con orgoglio stanno continuando la storia familiare per la terza generazione. Il ristorante Danilo è speciale e diverso e nello stesso tempo accogliente.





storia in movimento

video

focus

l'eredità & chef



Boris Bergant, chef

Nell'1961 il nonno Danilo Kosmačič comprò la vecchia locanda "Pr Tilh" a Reteče vicino Škofja Loka (dal 1870) e la rinominò "Pri Danilu" e con esso diede alla cucina locale maggiore importanza. La figlia Vesna e suo marito Dušan l'hanno rilevata e trasformata in uno dei migliori ristoranti della Slovenia. L'idea dei loro figli Nina e Gašper è di continuare la tradizione di famiglia. Con lo chef Boris Bergant la cucina di Danilo, basata su ingredienti locali, conserva creatività e porta nuovi gusti.





prossima tradizione

cucina

Loška mešta, Loška smojka e Loška medla sono piatti tradizionali, preparati in modo moderno. Lo chef Vesna Čarman ha trasformato nel modo eccellente le ricette delle nostre nonne. Al giorno di oggi la nostra cucina è determinata dal ambiente e ingredienti locali e stagionali.



esperienza

menù degustazione

Il menù di Danilo è basato su ingredienti locali e ricette tradizionali con un tocco moderno. Potete assaporare la nostra filosofia tramite diversi menù degustazione dove conserviamo i valori della cucina tradizionale e locale e ingredienti locali e nello stesso tempo prepariamo i piatti con creatività e gusti nuovi.

menù a 6 portate

menù a 4 portate

menù a 3 portate



passione

vini & altro

Danilo ristorante & enoteca ti sorprenderà con l'eccezionale selezione dei piatti e impressionerà con la vasta selezione di vini. La ricca lista dei vini dei accuratamente selezionati produttori di vino Sloveni e esteri offrono più di 750 vini diversi, che arricchiranno i piatti e ti lasceranno ad assaggiare nuovi vini secondo la scelta di Gašper Čarman – due volte proclamato come Miglior Sommelier di Slovenia.

750+ vini

100+ spumanti

50+ bevande alcoliche

30+ vini magnum

20+ vini premiati da decanter

10+ vini jeroboam



tutto di te

servizi

È nostro piacere soddisfare
i desideri dei nostri ospiti
seguendo la filosofia di Danilo.
Prepareremo un' esperienza
indimenticabile per te, i tuoi
ospiti e soci in affari.

Catering

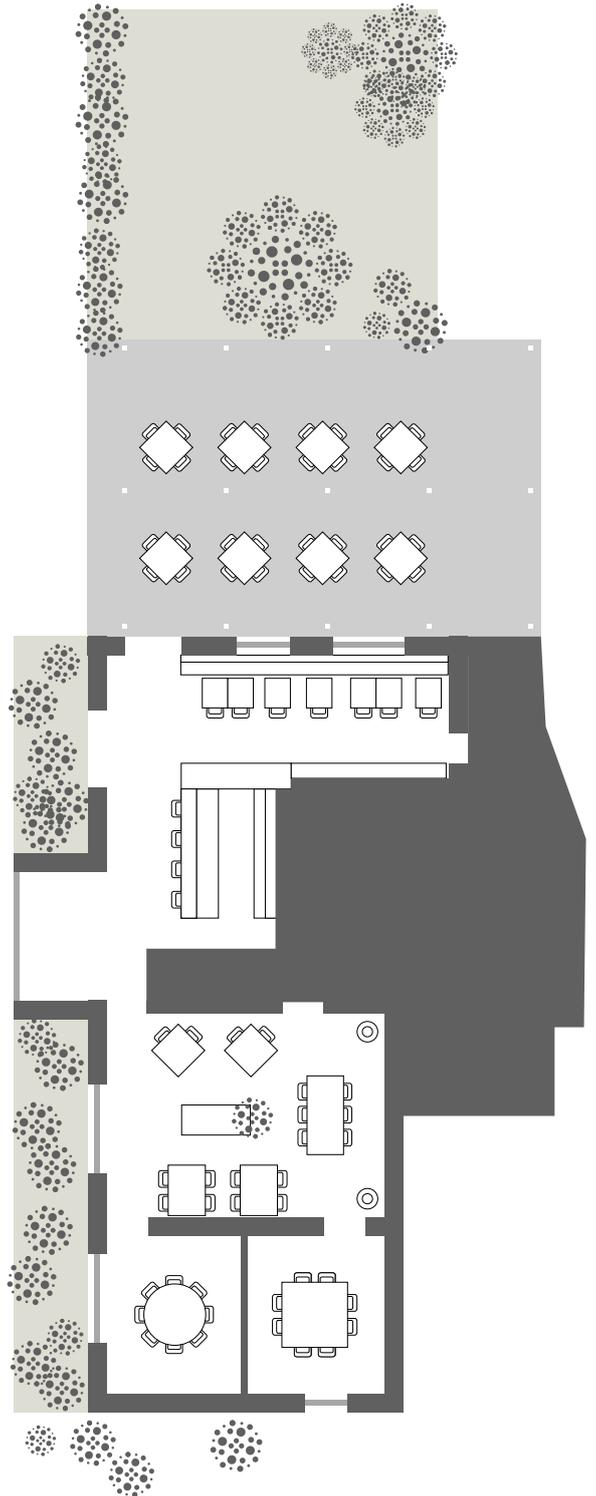
Eventi privati

Turismo congressuale

Cene da enologo

Degustazioni di vino





architettura

moderna
sostenibilità

Concetto architettonico di rinnovato Danilo segue il concetto della nostra cucina – tradizionale con un tocco di moderno. Usando materiali naturali e sostenibili evochiamo un senso di familiarità e rilassamento.

- 4 camere
- 45 posti all'interno
- 45 posti all'esterno
- 4 posti in piedi

prenotazioni

Phone: +386 4 51 53 444
Email: info@daniлогostilna.si
www.daniлогostilna.si

Address:
Reteče 48
4220 Škofja Loka
Slovenia

orario

Mercoledì - sabato
12:00 - 22:00

Domenica
12:00 - 16:00

Lunedì & Martedì
Chiuso