

Útulné a chutné

Al Trivio

V novom obchodnom centre je miesto, kde sa dá príjemne posediť a dobre najesť



Nekomplikované jedlá, ale z kvalitných surovín a výborne pripravené, príjemné prostredie aj obsluha – to je overený recept na úspešnú reštauráciu, ktorý už niekoľko rokov uplatňuje v sieti svojich talianskych reštaurácií Pavol Benčík. Jej najnovší prírastok – podnik s názvom Al Trivio otvoril nedávno v novom bratislavskom obchodnom centre Centrál.

Al Trivio sa nachádza na jeho najvyššom poschodí, od priestoru obchodného centra, v tomto prípade časti, kde sa nachádzajú samoobslužné reštaurácie, ho oddeľujú drevené priečky. Napriek tomu, že ide o otvorený a dosť priestranný areál, reštaurácia pôsobí

veľmi príjemne, dokonca by sa dalo povedať, že útulne. Štýlovému, ale nie predizajnovanému vybaveniu dominujú prírodné materiály a tlmené pastelové farby. Podvečer alebo večer ho ešte viac spríjemňuje tlmené osvetlenie a sviečky. Kuchýňa je trendovo otvorená, kto má záujem, môže si sadnúť tak, aby sa pozeral kuchárom doslova na prsty.

Jedálny lístok je sympaticky stručný a prehľadný. Sú v ňom jedlá overené praxou v ostatných reštauráciách Al Dente. Všetkého je tak akurát, aby ste sa pri výbere neunavili. Veľmi pekná je aj prezentácia menu na webovej stránke podniku. Pri niektorých jedlách je značka Bio a vysvetlivka, že ide o výrobky z ekofariem.



TREND
hodnotenie



155 bodov z 200

Prostredie	26 / 30
Servis	27 / 40
Jedlá a nápoje	54 / 70
Kvalita / ceny	48 / 60
Ceny	● ● ●

Z polievok sme vyskúšali zuppu di pomodoro (3,90 €), paradajkovú polievku s bazalkovým pestom a parmezánom. Bola vynikajúca, mierne kyslastá a korenistá, pesto v nej bolo cítiť. Parmezán servírujú osobitne, takže si ju možno dotvoriť podľa vlastného vkusu. Zo šalátov sme sa rozhodli pre Al Trivio Central (7,90 €), zmes listových šalátov, mozzarella, sušené paradajky a bazalkové pesto. Mozzarella natrhávaná na kúsky bola naozaj „di buffala“, aj marinované sušené paradajky boli chutné. Risotto con funghi porcici e crema di tartufo in cialda di grana, teda hubové rizoto s hľuzovkovým krémom v parmezánovom košíku (8,90 €) – výborné, krémové a nápadité servírovanie, jedno z jedál, kvôli ktorému sa sem oplatí vrátiť. V Al Trivio však vedľa pripraviť aj mäso a ryby – salmone aj forno con caponata di verdure e salsa al zafferano čiže pečený losos, zeleninová „caponata“, šafranová omáčka (15,90 €) bol chutný a to isté treba povedať o pollo alla mediterranea (11,90 €) čiže kuracích prsiach so sherry paradajkami, kaparami a olivami. Bolí mäkké, šťavnaté s delikátnou vínovou omáčkou. Milovníci kvalitného mäsa si zase prídu na svoje pri tagliata di manzo (19,90 €), grilovanej hovädzej sviečkovici rezanej na tenké plátky. Mäso bolo v strede krásne ružové, opäť šťavnaté a mäkké.

Dezerty sme vyskúšali tri (po 3,90 €). Tortino al cioccolato, teda horúcu čoko tortičku, panna cotta al cocco – kokosovú panna cottu a netaliansky cheese cake. Chutili nám všetky, vyzdvihujeme najmä perfektne zvládnutú tortičku. Zvonka chrumkavú, vnútri krásne tekutú. Nie každému kuchárovi sa to vždy podarí – zažili sme totiž deň predtým v inej bratislavskej reštaurácii, že nám ju priniesli príliš upečenú a po tekutej čokoláde vnútri nebolo ani stopy.

© TREND