



Križovatka troch ciest

Viete, čo znamená po taliansky al trivio? Je to križovatka troch ciest. Výstižné! Zvlášť preto, lebo reštaurácia Al Trivio sa nachádza pri dopravnom uzle v novootvorenom bratislavskom nákupnom a spoločenskom centre...

Autor: Vladimír TURKOVÍČ
Foto: Lýdia JUŠKOVÁ

Gastronomický priesečník troch zón nákupného centra: administratívnej, obchodnej a oddychovej, aj to zosobňuje Al Trivio. Miesto pre ukojenie vašich chutí na taliansky spôsob. Reštaurácia s otvorenou kuchyňou. Interiér odľahčujúci technokratické poňatie Centralu. Priestor prihovárajúci sa hosťom interiérom s vľúdnosťou dreva a bohatého čalúnenia. Miesto, ktoré si pochvaľuje nos a jazyk, lebo je priam presýtené vôňami bazalky, oregana, rybích delikates, antipasti, grilovaného mäsa, cestovín a podmanivej arómy pizze...

Reštaurácia patrí do siete Aldente Group, ktorá v Bratislave vlastní desať gastropodnikov. Obedové menu za tri eurá tu však nehľa-

dajte, to sa pri biokvalite väčšiny surovín a gastrofilozofii podniku nedá. Ale ako miestečko, kde spočínú unavené nohy a hladné žalúdky hostí nákupného centra, je to skvelé. Aj ako reštaurácia vhodná na bussines lunch alebo na obedy pre zamestnancov obchodov, prípadne najväčšieho mobilného operátora, ktorý sídli v budove, to už hej, a dobrú chuť!

Al Trivio – sezónne špeciality mimo jedálneho lístka poňaté ako špeciálne menu... A, samozrejme, talianska klasika, hosťami tak žiadaná... K tomu kopa minútok i top slovenské a celosvetovo prestížne vínka, to všetko je Al Trivio. Tam v kultivovanom prostredí, tam na križovatke troch ciest... ■





Amore mio, tu varia bio!

Volá sa Michal Pažák a je executive chef Aldente Group. Po slovensky, ide o majstra šéfkuchára, ktorý dáva šmrnc reštaurácii Al Trivio.

Michal nie je zelenáč. Po maturite strávil s vareškou sedem rokov v Taliansku a takmer dva roky vo Francúzsku. Veru, to z kuchárskej knihy nevyčítaš...

„Taliansku kuchyňu mám v malíčku a snažím sa ju v rámci Aldente Group udomáčniť aj v našich bratislavských reštauráciách,“ hovorí Michal. V jeho prípade to znamená aj pätnásťhodinový pracovný čas, pendlovanie medzi Al Trivio a inými firemnými gastropodníkmi. Tam rozdá pochvalu, tam hanu. Ale hlavne poradí kuchárom: „Takto si to, chlapci, takto si to predstavujem...“

Dnes vraj nie je v Bratislave problém variť z originálnych talianskych



surovín, dodávateľov je habadej. Ale podľa Michala musí byť jedlo vždy o originalite receptov a chuti. A čo je dôležité, aj do našich klasických regionálnych jedál sa snaží vnieť kozmopolitného ducha. Onen taliansky fortieľ v kombinácii s rôznorodými surovinami. Sčasti talianskymi, ale aj s našimi, napríklad s kurčatami z vybraných slovenských biochovov alebo s mäsom z Viedne. V Al Trivio, skrátka, prevláda bio, to čarovné slovíčko moderného človeka túžiaceho po zdravom stravovaní...

Pravdaže, ochutnali sme. Všetky tie skvelé omáčky na panenskom olivovom oleji, rajčinovom grunte, povýšené stopkovými kaparami, čiernymi olivami... Tie krevety... tie slávky... to kuriatko chrumkavé... Je to, páni, iná káva. Áno, tak chutí Al Trivio. Kvalitná kuchyňa, príjemný interiér, skvelá obsluha... všetko v najvyššej možnej kvalite. No skrátka – tutti bene! ■

500 g čerstvých slávkov
cesnak
2 lyžice olivového oleja
čerstvé čili
soľ, korenie
0,1 l bieleho suchého vína
paradajková omáčka
čerstvý koriander
chlieb

Cozze al vino bianco con salsa di pomodoro

(Slávky na bielom víne s paradajkovou omáčkou)

Na olivovom oleji opražíme cesnak nasekaný na tenké plátky, čerstvé čili a čerstvý koriander. Pridáme čerstvé slávky, zalejeme bielym vínom, prikryjeme a necháme dusiť. Keď sa slávky otvoria, vyberieme ich zo šťavy a dáme do servirovacej misky. Do šťavy z mušlí pridáme paradajkovú omáčku, ochutíme soľou a korením a zalejeme slávkami. Posypeme čerstvým koriandrom. Servirujeme s grilovaným chlebom ochuteným olivami.

Autor: Vladimír TURKOVIC
Foto: Lýdia JUŠKOVÁ

Tagliatelle alla siciliana

(Tagliatelle s cherry paradajkami, baklažánom, kaparami, oreganom, so sardelami a s hoblinami zo syra pecorino)

Na olivovom oleji opražíme cesnak, bazalku a sardely, potom cherry paradajky, baklažán a kapari. Osolíme, okoreníme, pridáme oregano. Keď je cestovina uvarená, pridáme ju do omáčky, poriadne premiešame a servírujeme. Nakoniec pridáme hobliny zo syra pecorino a čerstvú bazalku.

150 g cestovín tagliatelle
50 g cherry paradajok
50 g baklažánu
1 lyžica olivového oleja
soľ, korenie
čerstvá bazalka
oregano
20 g sardel
v oleji
syr pecorino
5 kapár so stopkou



Risotto con gamberi e profumo di limone

(Krevetové rizoto s citrónovým parfomom)

Príprava ryže: V hrnci na olivovom oleji opražíme pol nasekanej cibule, pridáme ryžu a miešame. Pridáme víno, miešame, kým sa nevyparí alkohol. Ochutíme soľou a korením a prilejeme vývar, aby sme zaliali ryžu. Miešame, až kým ryža nenasaje všetku tekutinu. Potom ryžu preložíme na plech a rozotrieme. V malom hrnčeku na olivovom oleji opražíme strúčik nasekaného cesnaku a pridáme očistené a nakrájane krevety aj s jednou hlavou. Pražíme, až kým krevety nezružovejú. Oflambujeme koňakom, pridáme vychladnutú ryžu a zalejeme vývarom. Počas celej prípravy stále miešame a pridávame vývar. Keď už je ryža al dente a všetok vývar nasiaknutý, stiahneme z ohňa a vyberieme hlavu. Pridáme studené maslo, parmezán nastrúhanú citrónovú kôru a šľaháme vareškou, kým nedosiahneme krémovú konzistenciu.

100 g ryže arborio
1 lyžica olivového oleja
4 surové tigrie krevety s hlavou
soľ, korenie
pol cibule
0,1 l bieleho vína
1 citrón
25 g masla
30 g strúhaného parmezánu
cesnak
0,2 l zeleninového vývaru



kuracie prsia
1 lyžica olivového oleja
soľ, korenie
20 g olív
20 g kapár
100 g cherry paradajok
čerstvá bazalka
0,1 l bieleho suchého vína

Pollo alla mediterranea

(Šťavnaté kuracie prsia, pečené s cherry paradajkami, kaparami a olivami)

Kuracie prsia orestujeme dozlata na olivovom oleji. Okoreníme a osolíme. Pridáme olivy, kapary, cherry paradajky, čerstvú bazalku a krátko restujeme. Pridáme biele víno, panvicu vložíme do rúry a upečieme.

