

powered by:

**Gastrofej 2012.** U suradnji s PBZ Cardom i American Express karticom biramo najbolji poslovni restoran

# Mala Italija u zagrebačkom cityju

VELJKO BARBIERI  
redakcija@poslovni.hr

Kada je davne 1950. u kulturni restoran "Harry's bar", koji je Giuseppe Cipriani otvorio na nagovor svog newyorškog prijatelja Harryja Pickeringa, ušla jednog kišnog podneva grofica Amalia Mocenigo i zatražila jelo pod uvjetom da bude pripremljeno od sirovog mesa, nastao je prvi i osim onog od tunjevine, jedini pravi carpaccio u povijesti gastronomije. U slučaju našeg zagrebačkog "Carpaccia", koji svoje ime zahvaljuje ovom već kulturnom jelu, a kojeg je Cipriani nazvao u čast venecijanskog renesansnog slikara Vittorea Carpaccia, ove se dvije priče u nekim djelovima podudaraju.

**Mala Italija**

Naime, kreator naše oaze talijanske kuhinje u samom središtu Zagreba, već dva desetljeća jedan od vodećih zagrebačkih voditelja restorana, od onog iz hotela "Esplanade" do ne manje glasovitog "Okrugljaka" i iskreni zaljubljenik u talijansku kuhinju, slijedeći primjer svog prijatelja Giuliana Zuliania, Talijana istarskih korijena i vlasnika malog lanza elitnih talijanskih restorana u New Yorku, odlučio je svoju samostalnu karijeru početi graditi upravo u svom malom svetištu talijanske kuhinje u samom gradskom cityju. A njegov vrsni "Carpaccio" u Teslinoj 14, nakon godinu dana doista je i postao - Mala gastronomска Italija u Zagrebu.

Restoranski je pothvat Vlade Liska plod njegovog dugogodišnjeg proučavanja apeninske kuhinje i mnogih putovanja po svim talijanskim regijama te sustavnog praćenja vodećih talijanskih restorana po svjetskim metropolama.

To studijsko pravilo počelo je vrijediti i za njegova šefa kuhinje Marka Dodika koji svake nove sezone proveđe nekoliko dana po vrsnim talijanskim kuhinjama.

Međutim, jela i jelovnici iz zagrebačkog "Carpaccia" svoju visoku razinu duguju i povremenom gostovanju poznatih talijanskih majstora doslovce iz svih apeninskih regija, koji tako osnovnom menuu daju dinami-

**"**

**POTHVAT  
VLADE LISAKA**  
PLOD NJE-  
GOVOG PRO-  
UČAVANJA  
APENINSKE  
KUHINJE

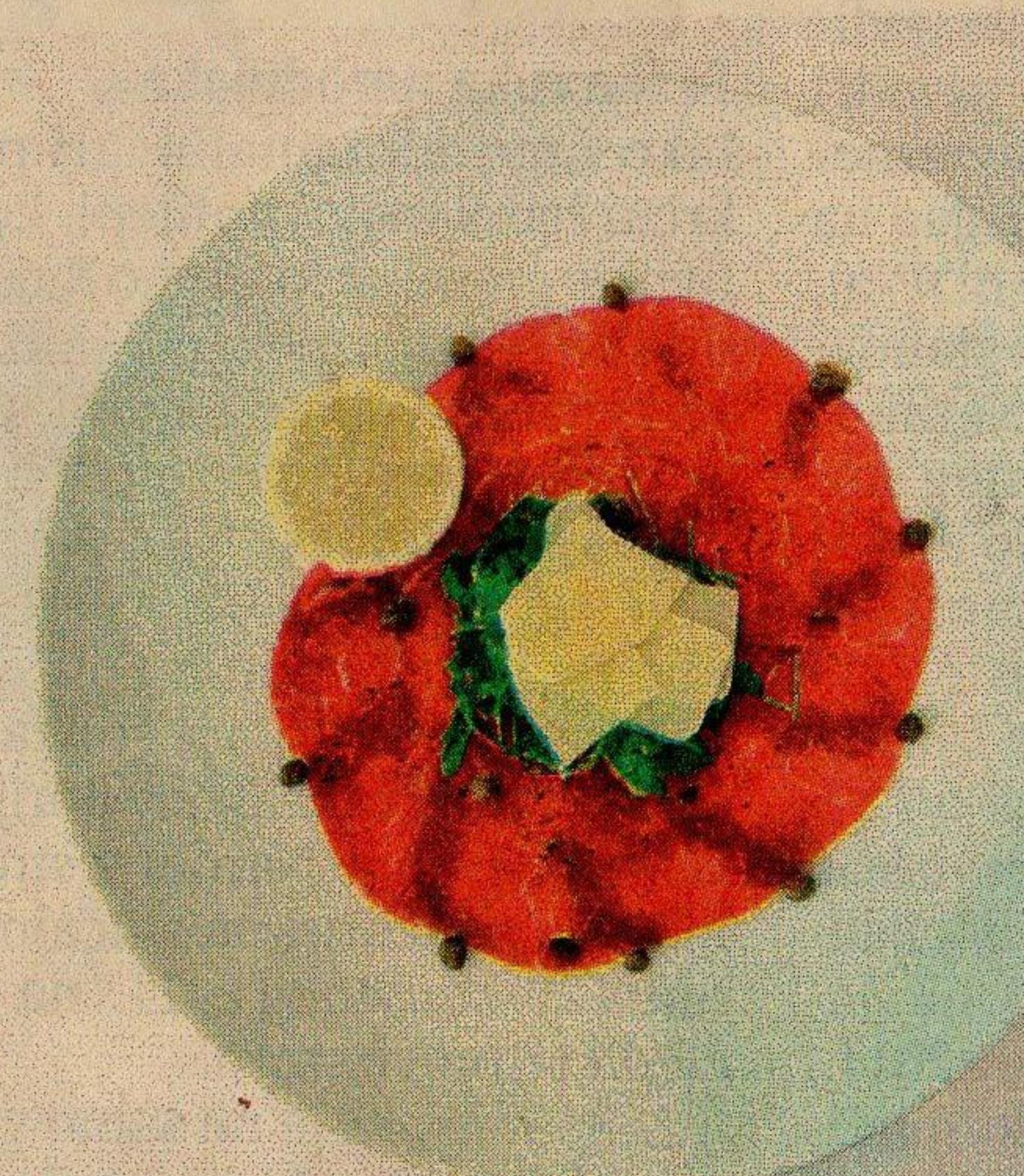
ku i svakodnevnu svežinu, utemeljenu na iznimnoj dnevnoj karti, uskladenoj s glavnim jelovnikom koji podaje promjenama kako se slijede godišnja doba.

**Lagani sastočci**

Predjela, međujela, glavna jela, salate i deserti, sva upisana izvornim talijanskim imenom, sa jasnim hrvatskim objašnjenjima, vežu se uz povrće, voće, meso i ribu te domaću tjesteninu,

kruh i grisine, kojima se "Carpaccio" mjeri sa boljim talijanskim restoranima svoje vrste.

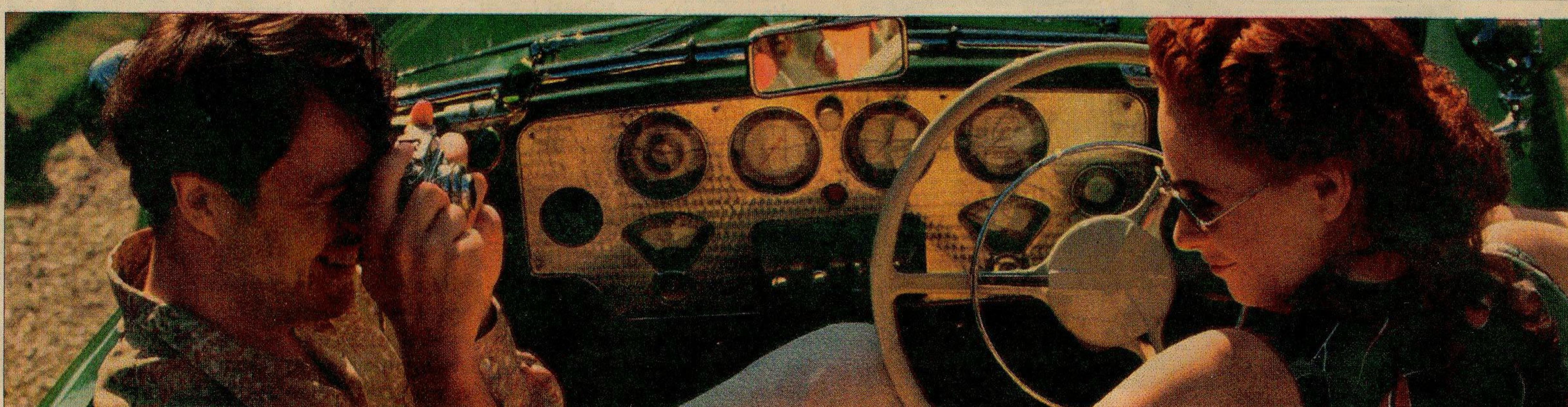
No, ne treba nabrajati, "Carpaccio" valja posjetiti. Bilo u vrijeme poslovnih ručkova, sastanaka ili intimnih večera, bilo zbog želje da se kuša neko dobro jelo s apeninske čizme. Jer u svako doba dana ovaj se restoran otvara kao iskreni veleposlanik talijanske kuhinje u samom poslovnom i urbanom središtu Zagreba.

**carpaccio della casa**

Oko 1/2 kg bifteka, očišćenog od svih žilica, čvrsto zamotajte u aluminijsku foliju i zamrznite. Kada se meso smrznulo, prije služenja rezite ga na tanke ploške i složite na pladjan koji ste predhodno pokapali sa 1/2 dl maslinova ulja. Biftek posolite i popaprite krupno mljevenim paprom, pospite sve sa 1 žlicicom kapara, položite na jelo malo rukole koju ste prethodno začinili sa po 1 žlicicom maslinova ulja i balzamičke kvasine i sve na kraju pokrijte listićima pravog parmezana.

**saltimbocca romana**

Oko 3/4 kg teleće mekači za odreske narežite na 12 tankih odrezaka, dobro ih istucite batom za meso pa slăžite tako da na donji položite po 1 plošku pršuta, a gornjem, koji ste također istukli batom, pokrijte donju stranu koju ste prethodno obrašnili. Posolite i popaprite meso pa pecite saltimbocce na maslinovim uljem namašćenoj vreloj tavi, kratko s jedne, pa sa druge strane. Kada su se odresci zazlatili, opet ih okrenite i još malo popržite. Na kraju sve podlijte sa 1 dl telećeg temeljca i 1/2 dl suhog bijelog vina, ubacite 2 lista kadulje i pustite da se sve prožme, a umak u prijanju malo ugusti. Služite sa kuhanim povrćem.

**Prije 40 godina**

Postanite i vi  
Nazovite odnosi

www.americanexpress.com