

## Autentična talijanska trattoria u srcu Zagreba

*Luna Rossa u Preradovićevoj već je neko vrijeme dio gastronomske ponude grada Zagreba, ali oni koji su se ovih dana našli u Preradovićevoj odmah su shvatili da se nešto promijenilo. Naime, ovom ulicom zadnjih nekoliko dana odzvanja talijanski jezik te se šire čarobni mirisi talijanske kuhinje. Promjenom u konceptu, managementu i vlasništvu, Luna Rossa postala je autentična talijanska trattoria*

Voditelji trattorije Luna Rossa su Michele Inglese i Fabrizio Affuso, uz pomoć Uga Raffa, savjetnika pri talijanskom ministarstvu za Talijane u svijetu. Kuhinju vode Talijani, chefovi Luca Alfieri iz Rima i Vincenzo Chimenti iz Barija.

Luca Alfieri, talijanski Masterchef s adresom boravka u Zagrebu i pravi Romano de Roma, daje poseban originalni štih ovom restoranu s individualiziranim pristupom gostima, koji se, ako mu obveze u kuhinji dopuštaju, obrati gostima na materinjem talijanskome ili odličnom engleskom jeziku, s obzirom da je godinama radio u San Franciscu.

Osim zvukova i mirisa, Luna Rossa će vas svojim uređenjem odmah s vrata odvesti u Italiju: tradicionalni crveni karirani stolnjaci, fotografije Rima, Venecije i Barija, s njihovim poznatim znamenitostima, rustikalni detalji talijanskog izričaja, detalji koji slave talijanske specijalitete - tjesteninu, maslinovo ulje, vina...

Osim što vas poslužuju Talijani na izuzetno simpatičnom hrvatskom s talijanskim prizvukom i naglaskom, u pozadini svira klasična talijanska glazba. Možemo reći da trattoria Luna Rossa ima sve potrebno da vas prebaci u neku drugu prostorno-vremensku dimanziju, u susjednu državu. No ono što je najvažnije, Luna Rossa poslužuje odličnu kuhinju južne Italije prema izvornoj recepturi.

U Luna Rossi uživaju svi istinski ljubitelji originalne talijanske gastronomije, na primjer, ovdje ćete pojesti pravu pravcatu Carbonaru, s paprom, guancialeom, tj. sušenim svinjskim obrazima, ali bez vrhnja, Calamaratu s pestom i sabljarkom, zatim Pastu tricolore s pestom, cherry rajčicama i mahunama te burratom, Matricianu s guancialeom, rajčicom i originalnim Pecorino romano sirom, Cacio e pepe, razne odrezke te riba na žaru, sva tjestenina je pripremljena al dente i zaista je odlična. Tu

su i odlični slatki specijaliteti poput tiramisu espressa, ali i sufflea od pistacija. Iz Lune Rosse najavljuju kako će tjedno uvoditi i nova jela.