

# Voňavé a chutné Aromi

Už jenom vyslovení slova Aromi vzbuzuje představy libých vůní a chutí. Návštěva stejnojmenné pražské restaurace tento dojem jenom podtrhne.



FOTO: JAROSLAV JIRICKA

FOTO: JAROSLAV JIRICKA

**R**aketový úspěch zaznamenala loni otevřená restaurace s cizokrajným názvem Aromi. A to i přesto, že se nachází na pražských Vinohradech, v ulici, kde není o podniky se slušnou reputací nouze. Majitel Riccardo Lucque vsadil na kvalitu za slušné ceny a rázem se k překvapení znalců umístil na velmi pěkném šestém místě v Maurerově gurmánské ročence Grand restaurant 2006 mezi špičkovými podniky s letitou praxí (viz *IN* č. 50/2005).

## Pražský Ital

Riccardo Lucque, který je zároveň i šéfkuchařem nové restaurace, není v Praze žádným nováčkem. Léta šéfoval restauraci a kavárně Square na Malostranském náměstí, která patří do řetězce předního restaurátora Nilse Jebense. S pomocí Ondřeje Rákosníka, který s ním od počátku ve Square spolupracoval, objevili v Mánesově ulici zajímavé prostory, které se rozhodli přebudovat v přitažlivou restauraci. V části z nich byla nepříliš vábná pivnice se skutečně „poetickým“ názvem U Kanálky. Podařilo se jim to, co dopo-

ručují znalci restaurátérství – úspěšný podnik by měl podle nich být v přízemí, na rohu ulic a měl by mít jednoduchý, dobře zapamatovatelný a atraktivní jednoslovný název. Aromi je v interiéru elegantní a zároveň neformální, s poctivými stoly a pořádnými židlemi.

To vše by ovšem nebylo nic platné, kdyby v podniku byla špatná kuchyně a nepříjemná obsluha. O první část nemusí mít nikdo obavy, protože Riccardo je skutečný mistr. O druhou se stará Ondřej Rákosník. Šéfkuchař Riccardo pochází z italské oblasti Marche, ale už ve 24 letech se vydal sbírat zkušenosti do Anglie, kde vařil v italské restauraci s jednou michelinovskou hvězdičkou. Když si konečně splnil dávný sen a otevřel vlastní podnik, rozhodl se pražskému publiku představit kuchyňské speciality rodné oblasti Marche a také Abruzzi a Toskánska.

## Enoteca noc cucina

Podtitul Aromi vinotéka s kuchyní je namístě. Mají zde velmi pěkný výběr především italských vín a Riccardo s nimi umí zacházet i v kuchyni. Jeho chloubou jsou nejrůznější



Šéfkuchař před úpravou jídla hostům předvede čerstvé suroviny.