

## Pankkiirien pastapaikka

Helsingin ydinkeskustassa sijaitseva ravintola Prego mainostaa itseään sanoin ”nopea ja tuore”. Nopeus viittaa annosten valmistumiseen ja tuoreus raaka-aineisiin – erityisesti pastaan, jonka ravintola kertoo laittavansa ”perinteiseen italialaiseen tapaan”. Ehkä nopeudella ja sijainnilla pörssin ja pankkien läheisyydessä on jotain tekemistä senkin kanssa, että paikkaa isännöi ravintolan perustamisesta haaveillut entinen pörssimeklari.

Pasta-annosten valmistusnopeuden ovat huomanneet ainakin lähitoimistojen ja -virastojen lounastajat. Puolenpäivän aikaan vapaata pöytää ei Pregosta tunnu löytyvän millään. Osa ruokailijoista ei halua tai voi jäädä odottamaan ja hakee annoksensa tottuneen oloisesti take away -tiskiltä mukaan toimistolle. Lounaiden hinnat on luonnollisesti viritetty lounassetelin paikkeille.

Asiakaspaikkojen rajallisuus näkyy illallakin, mutta muuten meno on työpäivän jälkeen selvästi rauhallisempaa. Ruokalista on englanniksi, mutta viinit ja annokset pääosin siis italialaisia. Jaamme seuralaisten kanssa alkupalaksi prosciuttoa, salamia ja juustoja sisältävät antipasto-lajitelmat. Murustunutta parmesaania lukuun ottamatta ne ovat ihan laatuista naposteltavaa. Varsinkin makeasti marinoitua, ratatouillemaista kasvismössöä olisin maistellut mieluusti enemmänkin.

Pääruoaksi saamme lihapullia ja tuorepasta, saltimboccaa ja tonnikalafileen. Lampaanlihasta laitettut pyörykät ovat muhevia, mutta niiden seurana tarjottu chianti-kastike osoittautuu melko tavalliseksi tomaattipohjaiseksi kasvisörsseliksi. Saltimbocca-vasikanselykset marsala-kastikkeen kera on kelpo annos, joskin liha on suolattu epätasaisesti ja pasta on hieman kuivahtanut. Kirpeän sitruuskastikkeen kanssa tarjottu tonnikalafilee on pääruoista onnistunein: filee on paistettu juuri niin kuin pitää eli ei läpikypsäksi.

Tarjoilija suosittelee jälkiruoaksi Pregon jäätelöitä, jotka valmistetaan jäätelötehtaassa Matinkylässä. Valikoima vaihtuu kuulemma päivittäin. Seuralaiseni valitsee mustikkasorbetin ja on tyytyväinen. Samaa sanoo toinen seuralaiseni valitsemastaan tiramisusta. Minun on tyytyminen suklaakakkuun, jonka kuivahtaneisuutta ei hienokaan vaniljajäätelö oikein onnistu kompensoimaan.

Kun koko illan meistä palvelualttiisti huolehtinut tarjoilija tuo laskun, emme ole uskoa silmiämme: viinilasillisineen kaikkineen vain hieman yli sata euroa kolmelta hengeltä! Näillä hinnoilla ja palvelutasolla on turha harmitella pikkuasioita, kun pääasiat ovat kunnossa.

**PÄÄRUOKIEN HINNAT** olivat 15 euron molemmin puolin.

**VIEREISESSÄ PÖYDÄSSÄ** istui töiden jälkeen lasilliselle jäänyt nuorten virkanaisten porukka. **MINÄ VEISIN** tänne kiireisen virkamiehen, joka normaalisti ei ehdi lounaalle.

**RISTORANTE PREGO**, Fabianinkatu 16, Helsinki, p. (09) 667 780, [www.ristoranteprego.com](http://www.ristoranteprego.com)