

# Neueröffnung: A Casa di Tomilaia

## Voll Bock auf Italienisch

Der Film *Der Pate* lief in drei Teilen. Bei der gastronomischen Italien-Trilogie aus Biancalani, A Casa di Tomilaia und Demarchi Bar gibt es jetzt gleich zwei neue Folgen, wobei das Finale noch aussteht. Umbau und Neustrukturierung der drei benachbarten Lokale brachten einen Wechsel: Aus dem größeren Biancalani wurde nun A Casa di Tomilaia, das einstige A Casa di Tomilaia wird Anfang September als das neue Biancalani eröffnet. Bei A Casa di Tomilaia gibt es Volksspeisung mit verfeinerten italienischen Klassikern auf hohem Niveau, im Biancalani dann kreative italienische Küche für Anspruchsvolle. Die umgestaltete Demarchi Bar mitsamt Lounge, die beide Restaurants verbindet, wurde ebenfalls bereits eröffnet.



A Casa Di Tomilaia

Patron Tom Bock, der zwischen Frankfurt und Florenz wechselt und in der Toskana ein Weingut und eine Olivenplantage führt, hat sich mit dem sechs Monate lang währenden Remake Zeit gelassen. Dahinter steckt jedoch noch etwas mehr als nur die

Lust an Neuem, dahinter verbirgt sich eine Strategie. Die Küche, selbstredend auch technisch erheblich aufgerüstet, soll effizienter und letztlich noch besser arbeiten können. Im neuen Biancalani hat sie nun weniger Tische zu bedienen und kann hochwertiger und konzentrierter vorgehen. Mit Christoph Kubenz als Küchenchef führt dort jemand Regie, der schon im Restaurant SchauMahl in Offenbach auf Sternenniveau arbeitete und jetzt keineswegs nachlässt. Im September wird sich das gewiss noch stärker erleben lassen. Jetzt schon genießen darf man die Küche in der Casa di Tomilaia, für die Kubenz als Executive Chef auch verantwortlich ist. Zur Seite stehen ihm die beiden Souschefs Andreas Busse (zuvor Tigerpalast Frankfurt) und Niclas Horn (zuvor Max on One im Jumeirah Frankfurt).



Küchenchef Christoph Kubenz

Die Küche im Restaurant A Casa di Tomilaia ist nun komplett verglast und als Showbühne zu betrachten. Von den ersten Tischen aus, könnte man den Köchen beim Rühren helfen. Diese schicken viele gute Gerichte über den Pass aus weißem Carrara-Marmor. Pasta gehört nach wie vor zum Repertoire und erstklassige Schinken und Salami frisch aufgeschnitten sowieso. Bei Pasta ist Pici mit Rinderragout ein besonders schöner Hausklassiker geworden, ebenso das wunderbare Wildschweinragout mit prallen Pappardelle. Das Qualitätsdenken zieht sich durch die ganze Speisekarte. Carpaccio mag überall zu haben sein, hier bekommt man es jedoch perfekt zubereitet: Handgeklopftes zartes Roastbeef, korrekt temperiert und nicht

wie so oft kalt aufgeschnitten, abgestimmt mit Parmesan und dem ausgezeichneten hauseigenen Olivenöl. Auch Vitello Tonnato, Kalbstafelspitz mit feiner Tunfischcreme und Kapern, schmeckt in der Casa di Tomilaia einfach besser. Beim bedächtig gegarten und zarten Tintenfisch setzt die Küche nur ein wenig Knoblauch und Paprika zur Abrundung ein. Eine Empfehlung außerdem Insalata di Mare mit Pulpo, Calamaretti, Kammuscheln, Fenchel, Staudensellerie und Tomaten.



Pasta geht immer

Sehr gut gefiel uns auch das Cotoletta Milanese, paniertes Kalbskotelett, das man bei Bedarf mit etwas Zitronensaft abschmecken kann. Es geht aber noch raffinierter, mit geschmortem Wildschwein, das mit Zimt, Wacholder und Nelken zubereitet wird. Oder mit dem Lieblingsfisch der Spitzenköche, Black Cod, der mariniert und im Ofen gebacken wird. Die Beilagen kann man sich nach Gusto dazu bestellen, etwa mit Fontina-Käse gerührte cremige Polenta oder die famosen Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch aus dem Ofen.



Tiramisu

Spanferkel und andere spezielle Gerichte gibt es nur auf Vorbestellung. Neu im Programm ist die Wasabi-„Pizza“ mit rohem Sashimi-Tuna und Wasabicinge, ein guter Starter zum Spumante-Aperitif. Die Desserts mögen gute alte Bekannte sein, doch das Tiramisu fällt optisch und geschmacklich deutlich eleganter als sonst wo aus. Und die Panna Cotta ist schlichtweg erste Sahne. Wenn die Küche die Leistung der ersten Tage hält, wird sie noch mehr Liebhaber finden als zuvor.

Freunde gewinnt man auch über faire Preise und freundliche Lunch-Offerten. Dazu gehört das nach Tom Bocks Mutter benannte Mittagsspecial „Club Irmis“ – man sitzt an einer langen Tafel und bekommt ein Gericht sowie ein Glas Wein für 9 €. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Wem nur nach einem Glas Wein zumute ist, für den ist der beste Platz die originelle, mächtige und aus einem Stück geschlagene Beton-Theke. Es gibt in erster Linie die Tropfen vom eigenen Weingut aus der Toskana, unbeschwerte Weißweine und ein Rosé, der zur sommerlichen Terrasse und der überschäumenden Fontäne auf der Piazza vor der Tür passt. Die charmanten Rotweine und ihre harmonische Aromatik erscheinen zugänglich, sind aber dennoch keine Leichtgewichte. Weder der duftige Hash Ish, noch der sinnlich orientalisches angehauchte Storia. *Tomilaia* gibt es auch zum Mitnehmen für zu Hause, der kleine Shop am Eingang hält Wein, Olivenöl, Grappa, Kaffee, Honig und mehr bereit.



Patron Tom Bock

Clan-Chef Tom Bock ist ja im Hauptberuf *Gestalter* und legt Wert auf optische Raffinesse. Die spürt man überall, bei dem blickfangenden farbenfroh beleuchteten wandhohen Weinklimaschrank, wie bei den federleichten Navy Chairs aus Aluminium, die Wasser, salziger Luft und Matrosen trotzen sollten und 1944 zum ersten Mal auf US-Kriegsschiffen zum Einsatz kamen. Neben Glas und Beton ist Holz das führende Element in der neuen A Casa di Tomilaia. Schönes und 300 Jahre altes Holz, das auch bei den Seifenspendern in den Toiletten zum Einsatz kommt. Noch ein Hingucker: Der Service im schicken und selbst entworfenen Jeans-Schürzen-Look. Servicechef Giuseppe Rizzuti und sein flinkes und freundliches Team arbeiten hochmotiviert. Barkeeper Janni, Markenzeichen Hosenträger und verschmitztes Lächeln, führt mit zwei Kollegen das in aller Qualität fort, was der früh verstorbene Vordenker und Barkeeper Davide Demarchi an Maßstäben setzte. Seine Kräuter-Cocktails, etwa Basequito mit Basilikum, Limette, Wodka und Soda, sind längst Standard, es gibt aber noch viele andere sehr leckere und gut gemachte Drinks. Ob Bar oder A Casa di Tomilaia, die Boulevard-Terrasse mit ihren Jahrhunderte alten Olivenbäumen, Zitronen und Weinreben scheint den Sommer fest zu halten.

A Casa di Tomilaia

Mo – Fr. 12 – 15 Uhr und 18 -24 Uhr (Küche 23 Uhr)

Sa 18 – 24 Uhr (Küche 23 Uhr)

So 13 – 22 Uhr

Demarchi Bar & Tabacchi

Mo – Do 11 – 1 Uhr, Fr 11 – 2 Uhr, Sa 14 – 2 Uhr

Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 7, Florentinisches Viertel,

Tel. (069) 68 97 76 25



Küchenchef Kubenz



Barkeeper Janni



Fingerfood in der Demarchi Bar



Stellv.  
Servicechefin:  
Tanja Behnert



Kunstvoller  
Weinklimaschrank



Service-  
Sonnenschein

Justin Riese



Offene Küche



Servicechef  
Giuseppe Rizzuti



Carpaccio



Heiteres  
Interieur



Demarchi Bar



Justin Riese &  
Barkeeper Ioannis  
„Janni“ Artemis



Patron Tom Bock



Terrasse



Service & Küchen-  
Crew



Stellv.  
Servicechef  
Andrea Maniscalco



Küchenchef Kubenz  
& Crew



Küchenkunst



Handwerk



Fortissimo

Photocredit: Chiara Romagnoli (15) und Barbara Fienhold (6),  
Hans Keller (6)