So schmeckt Italien: Die besten Adressen

Ein Stiefel voll Leidenschaft

Die besten Italiener

in Deutschland

Italien ist kein Land. Italien ist die Projektion unserer Begierden und Sehnsüchte. Italien hat noch das Chaos, um einen tanzenden Stern zu gebären, wie es sich Friedrich Nietzsche wünschte. Mit schöner Schlichtheit Ekstasegerichte zu schaffen, scheint gerade den Italienern zu gelingen. Viele Menschen kann man mit einem Teller Pasta glücklich machen, gut aber, dass es einige italienische Ristorante gibt, die noch etwas mehr bieten. Diese stellen wir heute in unserem gewohnt subjektiven und bissfesten kulinarischen Ranking vor.

Top Ten Frankfurt

1. Carmelo Greco

Carmelo Greco

Die Küche der Mütter hat sich Ausnahmekoch Carmelo Greco regelrecht einverleibt. Wenn er seine emotionale Basis mit kreativer Energie umsetzt, ist er am besten: Mit Flusskrebsen und Minze gefüllte Ravioli im Muschelsud; cremige Blutwurst-Ravioli mit Gänsestopfleber und Sauerkraut; Steinbutt all´ Osolana mit Rosinen, Pinienkernen und kandierten Tomaten. Carne su Carne, Carpaccio und Tatar vom Simmentaler Rind mit weißem Trüffel, sowie ofenfrisches Costata-Kotelett gehören zu den Hausklassikern. Ein angenehmer Service und das noble Ambiente lassen die triste Wohnsiedlung vor der Tür vergessen. Besondere Freude macht uns die starke Verbesserung der Weinkarte, die auch Unbekanntes und nicht nur die üblichen Verdächtigen präsentiert.

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. (069) 60 60 89 67

2. Biancalani

Famoser Raviolo

Ein moderner Klassiker. Andreas Busse und sein Team bescheren verfeinerte Klassik und kreative Italo-Küche. Probier-Tipp: Wolfsbarsch mit Thymian und Rosmarin und Gambero Rosso in Garnelenfond mit geräuchertem Fenchel, Fenchelcreme und frittiertem Dill. Es gibt auch sonst einige italienische Adressen, die bekannt für ihre Saucen sind, doch nur wenige kümmern sich in einer solchen Leichtigkeit dem Thema. Im Biancalani sind es eher selten muskulöse Reduktionen, sondern mehr luftige und doch ausdrucksvolle Fonds, die jeweils im Mini-Milchkännchen à part serviert werden. Diese Essenzen der Küche sind das ganz besondere Charakteristikum des Biancalani. Herausragende individuelle Weinkarte, lässiges Ambiente, entspannte Atmosphäre. Eines der am besten gestalteten Restaurants und die schönste offene Küche der Stadt.

Biancalani, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 7-9, Tel. (069) 68 97 76 15

3. Fabbri-ca

Aus einem Beautysalon im schönen Frankfurter Westend wurde ein kleines feines Lokal. Es gibt nur eine Schiefertafel mit knapp zehn Gerichten, doch die sind ausnahmslos gut. Luigi Fabbri besinnt sich auf die Kernkompetenz der italienischen Küche. Gute Produkte, sensibel zubereitet und temperamentvoll gewürzt. Basta. Ein solch saftig-zartes, kräuterwürziges Kotelette wie hier muss man lange suchen. Bravo! Die mit Muskatkürbis gefüllten Cappellacci fallen wunderbar schlotzig aus, die Lasagne aus dem Ofen haben wir schon sehr lange nicht mehr so gut bekommen. Das Risotto marinara bringt eine Meeresbrise und schön durchgezogenes Garnelenaroma auf den Teller. Die frisch aufgeschnittene Porchetta hat Klasse, ebenso der fein geschnittene Gorgonzola mit Senffrüchten. Die kühle Creme aus gerösteten Pistazien ist umwerfend gut und sollte keinesfalls verpasst werden. Durch die offene Küche kann man jeden Handgriff sehen.Der Prosecco von Dal Din ist immer gut für einen Einstieg, beim Costaripa vom Gardasee freut man sich über sommerliche Düfte von Zitronenmelisse und Kräutern und der Soave Montesei von Le Battistelle ist eine in

jeder Hinsicht reife Leistung – Kräuter und reife Früchte mit seidig-cremiger Frische.

Fabbri-ca, Frankfurt, Westendstr. 73, Tel. (069)677 779 44.

4. Pasta Davini

Pasta Davini

Ganz viel Italien und vor allem Toskana auf kleinstem Raum. Allerbeste frische Pasta. Mit Lammragout, Weißweinsauce & Miesmuscheln oder als Bolognese. Je nachdem, welche der talentierten Hausfrauen gerade kocht, wechselt das Angebot. Selbst die Gnocchi sind hier richtig gut und die Spaghetti alla Carbonara gibt es natürlich ohne Sahne. Die Saucen sind allesamt zum Wegschlecken. Rosi Stern, geborene Davini, ist in

der Toskana verwurzelt und sorgt mit ihrem Team für einen netten, kompetenten Service. Die Atmosphäre: Eng, laut, heiter. Es gibt keine Speisekarte, die Preise machen auch nicht misstrauisch. Ohne Reservierung hat man keine Chance.

Pasta Davini, Frankfurt, Heiligkreuzgasse 9a, Tel. 069 57805106.

5. Promis

Saro Barbagallos Speisekarte verrät bereits die Individualität des Lokals: Luftgetrocknetes und dezent geräuchertes Rib-Eye mit Feldsalat und Castelmagno-Käse, dem berühmten Grotten-Käse aus dem Piemont. Lauwarmes Spanferkel-Carpaccio. Oder Pizza mit Mozzarella, geräuchertem Provola-Käse und Tiroler Speck. Die Pasta ist umwerfend gut, immer schlotzig und süffig, stets so fleischig wie nötig und so filigran wie möglich. Hausgemachte Tagliatelle mit Kräuterseitlingen und hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout muss man genau so probiert haben, wie hausgemachte Trofie mit Kalbsragout. Die Ragouts haben Substanz und eine Qualität, wie man sie eher selten findet. Ein absolutes Highlight ist die Pasta con Sarde aus der sizilianischen Heimat von Saro Barbagalo. Die saftigen Mezzi Paccheri vereinen sich hinreißend mit Wildfenchel,

Sardinen/Anchovis, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Rosinen, gerösteten Pinienkernen und in Olivenöl geschwenkten Semmelbröseln. Letizia Barbagolla führt den Service mit bemerkenswerter Selbstherrlichkeit. Letizia bedeutet eigentlich „die Fröhliche“, was kaum zu glauben ist.

Promis, Frankfurt, Gartenstr. 17, Tel. 069 619 951 50

6. Brighella

Steinbutt im Brighella

Feine Küche, faire Preise, freundlicher Service und gute Weine bieten ausreichend Gründe für einen Besuch. Leo und Mario führen das Ristorante nun schon 30 Jahre erfolgreich und werden nicht müde, sich zu engagieren. Probier-Tipps: Bullen-Charolais-Filet mit Pfefferkruste in samtiger Jus, saftig fleischiger Steinbutt in delikater Gin-Creme-Sauce, Pasta mit Bottarga. Trink-Tipps: Ceretto aus dem Piemont, Valentino-Spumante, Poggio alle Gazze von Ornellaia.

Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstr. 442, Tel. 069 53 39 92

7. Settimo Cielo

Gute kulinarische Leistungen in einer Kontinuität, wie sie für Frankfurter Italiener eher selten ist. Probier-Tipps: Gegrillte Seezunge mit frischen Kräutern, Ossobuco mit Polenta. Die Tagliolini mit Flusskrebsen in Hummersauce und die hausgemachten Kaninchen-Tortelloni mit schwarzem Trüffel gehören auch zu den Must-have.

Settimo Cielo, Frankfurt, Eckenheimer Landstr. 86, Tel. 069 59 67 38 08

8. Scuderia

Massimo Desortes von der Scuderia im Westend weiß ganz ausgezeichnet Pasta zuzubereiten, beispielsweise Fettucine mit Pilzen und Spaghetti mit Muscheln. Auch Fisch und Meeresfrüchte sind immer eine Empfehlung. Eine sprechende Speisekarte birgt immer Gefahren und Missverständnisse. Eine gedruckte Speisekarte könnte davor schützen und wäre uns lieber.

Scuderia, Frankfurt, Feuerbachstr. 23, Tel. 069 72 54 80

9. A Casa di Tomilaia

Weine und Olivenöl vom eigenen Weingut. Ein paar leckere Antipasti mit frisch aufgeschnittener Fenchelsalami und Tiroler Schinkenspeck, hausgemachte frische Pasta, gutes Brot und allerbestes Olivenöl von der eigenen Plantage sowie Weine von den eigenen Weingütern des Betreibers Tom Bock – und fertig ist das Erfolgsrezept dieses lebhaften Lokals. Das sollte man bestellen: Picci-Pasta mit feingehacktem Rinderragout; Wildschweinragout mit prallen Pappardelle und Pilzen; Brasato von der geschmorten Rinderschulter.

A Casa di Tomilaia, Frankfurt, Florentinisches Viertel, Walther-von-Cronberg-Platz 9, Tel. (069) 68977625

10. Lella Mozzarella

Das Gute-Laune-Lokal ist so etwas wie die Blaue Grotte mit Bewirtung. Heiteres Meerestürkis lässt die Gäste in eine Urlaubsatmosphäre abtauchen. Dazu trägt auch der einsatzfreudige Service bei. Die Tische stehen sehr eng, geflüstert wird dennoch nicht. Lesebrillen und kleine Frotteehandtücher als Servietten in Maledivenblau sind neckische Begleiter. Gute klassische Italo-Gerichte machen Freude: Tagliata, Rinderfiletscheiben aus der Gusspfanne, sowie hausgemachte fleischig-saftige Pappardelle mit geschmortem Ochsenragout zählen zu den Highlights. Sogar die sonst banalen Gnocchi schmecken hier geschmeidig und sind wie vieles andere selbstgemacht. Die gut abgeschmeckte Fischsuppe ist zu recht einer der Bestseller, die sonst nicht oft zu bekommenden Spaghetti alla Puttanesca mit Kapern, Knoblauch, Sardellen und Peperoncini sind ein toller Muntermacher. Selbstredend sind viele Mozzarella-Varianten zu haben, von der Bio-Käse-Manufaktur L´abbate aus der Nachbarstadt Offenbach. Es gibt zudem erstklassigen Aufschnitt von Parmaschinken, Fenchelsalami oder Coppa, der mit einem Glas Wein für eine schöne Zeit schon reichen würde. Die Weinauswahl entspricht dem ganzen Konzept, ist bezahlbar, aber nicht anspruchslos.

Lella Mozzarella, Frankfurt, Mörfelder Landstraße. 137, Tel. 069 663 667

Unsere Favoriten-Liste unterliegt der Aktualisierung und wird auch bei den Bewertungen ergänzt und erneuert. Durch diesen stetigen Wechsel kann es in der Reihenfolge auch Veränderungen

geben.

Top Five Deutschland

1. Carmelo Greco, Frankfurt

Carmelo Greco

Feinsinnige phantasievolle italienische Küche (siehe Top Ten Frankfurt). Große Steigerung bei der Weinauswahl, für die der ehemalige Sommelier Enrico Resta verantwortlich ist, dessen Vorliebe für autochthone Rebsorten auf unser besonderes Interesse stößt.

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. (069) 60608967.

2. Im Schiffchen bei Enzo, Düsseldorf

Feine kreative italienische Küche mit schönen Kombinationen: San Remo Zahnbrasse, Amalfi-Zitrone, marinierter Fenchel, Tropea-Zwiebeln und Tränen von Taggiasca-Oliven oder mit Steinpilzen und Kalbsbries gefüllte Pacchero-Pasta nebst Kalbsjus und Trüffelschaum. Tolle Desserts. Es gibt aber auch wunderbar Traditionelles wie Trüffelpizza. Der gut eingesetzte französische Einschlag kommt nicht von ungefähr, Hausherr Jean-Claude Bourgueil führte an gleicher Stelle fast vier Jahrzehnte lang sein 2-Sterne-Restaurant Schiffchen und hört jetzt mit 71 Jahren weitgehend auf, will aber auch noch teilweise mit am Herd stehen. Küchenchefin ist seine langjährige Mitarbeiterin Nina Ranger, als Gastgeber tritt weiter Enzo Caso mit Stil und Freundlichkeit auf.

Im Schiffchen bei Enzo, Düsseldorf, Kaiserwerther Markt 9, Tel. 0211 40 10 50.

3. Acetaia, München

Feinste kreative italienische Küche im flauschigen Jugendstilrestaurant. Giorgio Maetzke aus dem Piemont interpretiert nicht nur Klassisches neu, sondern blickt viel weiter über den Tellerrand. Die phantasievollen Gerichte werden bildhübsch präsentiert. Die saftig-fleischige Rotbarbe mit Fenchel-Hirse-Flan wäre schon fabelhaft, doch geräuchertes Fischfond-Gelee setzt die Pointe. Weitere Empfehlungen: Fagottoni mit Edelfischfüllung nebst gebratenen Steinpilzen und Petersiliensaft. Gratinierte Paccherie mit Rehragout und Bohnencreme. Risotto, mit Tegernsee-Bier angegossen, nebst Erbsen und Guanciale-Speck. Freundlicher und kompetenter Service, Michele Perego führt stil- und geschmacksicher durchs Menü. Ausgezeichnete Weine, wobei die autocchtonen Rebsorten besondere Beachtung verdienen.

3. Tafelspitz 1876, Düsseldorf

Trotz seiner blassen Fassade ein reines Sonnenschein-Restaurant. Das liegt an den pure Lebensfreude ausstrahlenden Gerichten, dem herzlichen Service und den vielen guten Weinen, auch bei den offen Ausgeschenkten. Daniel Dan-Ben kombiniert mutig, aber nicht übermütig. Schweinebauch mit Hibiskus-Sauce ist ungewöhnlich und ungewöhnlich gut. Gänseleber-Eis, Olivenschokolade und Pfirsich schmeckt ebenso aufregend wie Spanferkel mit Shrimps in Portweinbutter und famoser Vichyssoise. Probiert haben muss man auch Frutti di Mare, die natürlich anders als beim Italiener an der Ecke ausfallen.

Allerbeste Carabinero, zarter Tintenfisch, mit Garnelenfarce gefüllten Kalmar, geschmeidige Fregola-Sarda mit Borlottibohnen-Schaum. Übrigens: Tafelspitz haben wir hier noch nie gesehen.

5. Biancalani, Frankfurt

Amüsante Küche, die zwischen klassisch und kreativ changiert. Siehe Top Ten Frankfurt.

Biancalani, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 7-9, Tel. (069) 68 97 76 15

Unsere Top Five Texte werden stetig aktualisiert, Kritiken und Rangfolgen können sich ändern.

Das Titelbild sowie das nebenstehende mit Tomate stammen von der Künstlerin Ute Ringwald, die im Schwarzwald geboren wurde und in Bad Vilbel bei Frankfurt lebt und arbeitet. Ihre opulenten, farbenfrohen und ironischen Aquarelle sind oft von genießerischen und erotischen Motiven geprägt und haben eine lebensfrohe Ausstrahlung. www.uteringwald.de www.facebook.com/ute.ringwald.malerei

Photocredit: Barbara Fienhold, Trattoria Promis, A Casa di Tomilaia, Acetaia