

# 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 und Umgebung

#### 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 Flusskrebse 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.

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

## **2. Biancalani**



## Vitello Tonato in Bestform

Ein moderner Klassiker. Viele Gerichte der jungen engagierten Küche sind fast schon zu Evergreens geworden: Spanferkel aus dem Meersalz mit Lavendel und Salbei oder geschmeidig-zartes, saftiges Brasato vom Bio-Müritzlamm mit Püree von Borlottibohnen in einer süffigen Chianti Classico-Sauce gehören zu den schönsten Gerichte im *Biancalani*. Der Branzino vom Grill beschert krosse Kruste und saftiges Innenleben und wird von geschmortem Fenchel und feiner Oliven-Salsa köstlich begleitet. Schon jetzt ebenfalls ein Signature Dish – Vitello Tonato à la Biancalani: Rosa gebratener Kalbsrücken, Anchovis, Granny Smith, Sashimi-Thunfisch. Christoph Kubenz und sein Team bescheren verfeinerte und kreative Italo-Küche. Lässiges Ambiente, entspannte Atmosphäre. Befindet sich derzeit noch im Umbau.

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

### 3. Trattoria Promis



Ein Lokal zum Übersehen, doch die beste Randexistenz der Stadt. Innen blüht zwischen den Steinwänden eine angenehm dezente und adrette Atmosphäre, wobei vor allem die Küche mit solider Geradlinigkeit überrascht. Wir wünschen uns mehr Italiener, die nur mit einigen Kräutern und etwas Olivenöl großartige Gerichte hinbekommen. Und die Pasta so feinfühlig behandelt wird, dass man versteht, warum diese die ganze Welt begeistert. Die fleischige Cortecce-Pasta mit Ragout vom Black Angus macht ebenso Freude wie der Seewolf mit frischen Kräutern. Die Standardkarte mag stoisch sein, wird aber stets mit spannenden Tagesempfehlungen ergänzt.

*Trattoria Promis, Frankfurt, Gartenstr. 17, Tel. (069) 619 951 50*

### 4. Dal Pescatore



Fisch und Pasta werden mit Leidenschaft zubereitet. Seeteufel, gegrillte Calamari oder Fischsuppe sind immer eine Empfehlung. Die Trüffelpasta schmeckt hier besonders gut. Legerer Service, nette Preise, vor allem mittags. Hübsches und mit Seemannsgarn gesponnenes Fischerhüttenambiente, lauschiger Garten.

*Dal Pescatore, Frankfurt, Westendplatz 42, Tel (069) 17 20 28*

## 5. Ambiente Italiano



Einer der wenigen Italiener mit guten und vor allem individuellen Weinen, selbst der Prosecco hat hier Klasse. Fisch ist immer eine gute Wahl, das Jungbullenfilet in Pfeffersauce ist aber auch sehr gut. Der Chef selbst sorgt für einen dezenten Service, ohne die üblichen Italo-Platitüden. Siehe BISS-Artikel Restaurantkritik Ambiente Italiano.

*Ambiente Italiano (Alte Oberförsterei), Kelsterbach bei Frankfurt, Tel. (06107) 98 96 84 0*

## 6. 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 vom Weingut des Hauses – und fertig ist das Erfolgsrezept dieses kleinen lustigen 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*

## 7. Da Marietto



Wuseliger Italiener mit rustikalem Charme. Für Rendezvous-Pärchen, die traute Zweisamkeit suchen, ist dieses sehr lebhaftes Lokal der falsche Ort. Bei Stammgästen ist der Service auf Schmusekurs, bei anderen schon mal etwas nachlässiger. Echter Familienbetrieb. Gerade die Kleinigkeiten gelingen hier besonders, außer Vorspeisen muss es Pasta und Fisch sein. Große Portionen.

*Da Marietto, Frankfurt, Feuerbachstr. 25, (069) 72 52 72*

## 8. Alter Haferkasten



Traditionslokal im Frankfurter Vorort Neu-Isenburg. Rustikales Ambiente, hemdsärmeliger Service mit ausgeprägtem Hang zur

Stammgastpräferenz. Der geschmorte Ochsenschwanz und die Kalbsnierchen in Senfsauce gehören zum festen Repertoire, sehr gut sind aber auch Steinbutt mit brauner Butter, würzige Spaghettini und Gamberoni mit Knoblauch, Peperoncino und jungem Ingwer.

*Alter Haferkasten, Neu-Isenburg, Löwengasse 23, Tel. 0 61 02/32 60 59*

## 9. Brighella



Das Lokal könnte als das letzte in die Geschichte eingehen, in dem der große Marcel Reich-Ranicki essen war. Es liegt im bürgerlichen Stadtteil Eschersheim und hat viele Stammgäste. Einige Highlights: Parmesanparfait auf Trüffelcreme; mit Kastanien gefüllte Ravioli in Zitronencremesauce; Seewolf mit Kräutern; Charolais-Bullenfilet in Pfeffer/Salz-Kruste. Gute Weinauswahl, persönlicher Service.

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

## 10. Trattoria i Siciliani



Flüstertipp für nette Menschen. Einfacher, intimer Eck-Italiener mit diskreter Freundlichkeit. Und wenigen Tischen. Aber viel Palermo. Nicht die übliche Speisekarte, ordentlich Sizilien auf dem Teller, auch bei der Gemüsesuppe. Pasta mit Lamm gefüllt und schwarzen Trüffeln ist hausgemacht und verdammt gut. In erster Linie Weine aus Sizilien. Gut so.

*Trattoria i Siciliani, Frankfurt, Walter-Kolb-Str. 17, Tel. 069 61993321*

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. Beispielsweise könnte ein guter Anwärter für den Einzug

in die Top Ten schnell dabei sein, etwa das auf Standby stehende *Settimo Cielo*.

## Top Five

### Deutschland

#### 1. Carmelo Greco



In den letzten Monaten hat Carmelo Greco so enorm zugelegt, dass wir ihn auch deutschlandweit auf Platz 1 setzen. Seine Küche ist faunisch und macht bei jedem Teller Lust auf den nächsten. Die ungemein harmonischen Gerichte sind von einer schönen Leichtigkeit und doch sehr ausdrucksvoll. Der saftig-zarte Octopus mit sizilianischen Salztomaten und fruchtigem Apfelgelee ist eine besonders feinsinnige Komposition. Auch der pralle Steinbutt in einer Campari-Orangen-Reduktion mit Fenchel hat Klasse. Die Weinkarte wird immer besser. Probiertipp: Spumante „Soul“ von Contadi Castaldi 2006 aus der Region Franciacorta – fabelhaft! Der angenehm dezente und fachkundige Sommelier Enrico Resta hat immer spannende Neuzugänge, die noch nicht gelistet sind.

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

## 2. Anna Amalia



Im historischen und kunstsinnigen Hotel Elephant gefällt vieles, vor allem aber das Restaurant Anna Amalia. Nicht Prunk, sondern stilvolle gelassene Feierlichkeit ist prägend. Jugendstil und Bauhaus und beste italienische Küche dazu. Mürbe geschmortes Ochsenschwanz-Brasato in kraftvoll-eleganter Rotweinsauce gehört zu den besten, wenngleich auch klassischsten Gerichten. Aber selbst so einfach klingendes à la Tintenfisch-Risotto mit geschmorten Calamaretti gerät hier zum Ereignis. Sonst ist Küchenchef Marcello Fabbri eher auf der kreativen Überholspur. Kabeljau in Holundersauce und Paprika-Risotto mit Garnelen und Pesto-Eis, oder Zanderwürstl in der Kartoffelkruste und vielleicht auch noch Cannellonibohnen-Sülze sind so extravagant wie umwerfend gut. Sollte man die Küche aufhalten, weil sie vielleicht vom italienischen Pfad abkommt? Aber nein, weiter so, extravagant spannend und letztlich eben doch italienisch. Diese Küche ist nicht exzentrisch, sondern durchaus bescheiden und einfach nur höchst individuell, denn Marcello Fabbri ist sehr geerdet.

*Anna Amilia, Hotel Elephant, Weimar, Markt 19, Tel. (03643) 8 61 90*

### 3. Alfredo



Sympathisches Familienlokal mit klassischen und kreativen Gerichten. Das muss man bei Alfredo gegessen haben: Steinbutt, Milchferkelschulter, Lamm-Ravioli, Risotto in allen

Variationen und Rahmpolenta. Aber auch eines der phantasievollen Desserts. Gute Weinauswahl, außerdem hervorragende Olivenöle.

*Alfredo, Köln, Tunisstr. 3 (Am Opernhaus), Tel. (0221) 257 73 80*

### 4. Acquarello



Aus der Delikatessen-Manufaktur von Mario Gamba und seinem Team kommen sein nunmehr 20 Jahren erstklassige Fischgerichte, aber auch wunderbare Kraftpakete wie Brasato in Barolo-Sauce. Ohne Pasta verlässt niemand das Lokal. Die Ravioli werden ganz

unterschiedlich, aber immer geschmackvoll gefüllt, mal mit Gänseleber, mal mit Walnusscreme, Waldpilzen, Kürbis oder Rote

Bete. Mario Gamba hat sogar eine eigene Pasta-App. Die Küche wird immer mutiger und ideenreicher: Lauwarmes Ragout von Tintenfisch auf Kartoffel-Bananen-Püree mit weißem Kaffeeschaum ist nur eines von zahlreichen guten und neuen Gerichten.

*Acquarello, München (Bogenhausen), Mühlbaurstr. 36, Tel. (089) 470 48 48*

## 5. Biancalani

Amüsante und nie langweilende Küche, die souverän zwischen klassisch und kreativ changiert. Derzeit wird renoviert, Wiedereröffnung ungewiss. Siehe Top Ten Frankfurt.

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

Unsere Top Ten Hitlisten 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. Jetzt ist ihr neuer Kalender 2014 mit zwölf Bildern zum Thema „Pralle Lebensfreude“*

*erscheinen:*

[www.uteringswald.de](http://www.uteringswald.de)

[www.facebook.com/ute.ringswald.malerei](https://www.facebook.com/ute.ringswald.malerei)