

Carmelo Greco startet Pasta Deluxe

Der italienische Topkoch will noch italienischer werden

Deutschlands Spitzenitaliener, Carmelo Greco, besinnt sich wieder mehr auf die italienische Kernkompetenz und prescht mit einer neuen Pasta-Offensive vor. Natürlich nicht mit gewöhnlichen Nudelgerichten, sondern mit Pasta Deluxe. Bisher hielt sich Carmelo Greco mit Pasta eher zurück, weil er glaubte, dies würde nicht seiner Reputation als einer der besten Italiener Deutschlands entsprechen (17 Punkte Gault & Millau, 1 Michelin-Stern). Wenn aber jemand so gut Pasta zaubern kann, wie Carmelo Greco, wäre es töricht, diese Trumpfkarte nicht auszuspielen. Ab 14. August beginnt die neue Reihe „Pasta Deluxe“, immer mittags von Montag bis Freitag zwischen 12 und 14 Uhr. Es wird stets eine kleine überraschende Vorspeise und ein exklusives Pastagericht zum Pauschalpreis von 22 € geben.



Pasta Carbo Mare

Den Reigen eröffnet ein ganz wunderbares, perfektes Pastagericht (Bild oben rechts): Zarte, saftige Tagliolini mit gentiler Gänselebersauce und Hummer on top. Bravo! So eine Pasta gibt es nicht beim Italiener an der Ecke. Carmelo Greco haut geschmacklich nicht auf die Pauke, er ist ein Italien-Flüsterer. Seine Gerichte zeichnen sich durch Subtilität, Finesse und Leichtigkeit aus. Wir hatten hier schon unzählige herausragende Pasta-Teller, beispielsweise Panciotti mit Tiroler Speck oder Tagliolini mit Sugo aus Bergamotte, Limone und Bottarga sowie Tortelloni gefüllt mit Parmesancreme nebst Parmesansauce, grünem Spargel und Parmaschinken.



Carmelo Greco & Enrico Resta
(l.)

Das neue Angebot „Pasta Deluxe“ bereichert die bestehende Speisekarte zusätzlich – Menüs, Business-Lunch und Speisen à la carte bleiben. Man kann zum Essen auch unter verschiedenen offenen Weinen das passende Glas aussuchen. Eine Flasche vom leichtsinnig sommerlichen Spumante Dal Din Rosé (38 €) passt aber gleich von Anfang an und kann bis zum Schluss durchgetrunken werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Lokalen dieser Spezies, existiert bei Carmelo Greco mit Enrico Resto ein guter Sommelier, dem man sich anvertrauen kann. Er setzt am liebsten kleine, unbekannte Winzer und autochthone Rebsorten ein, die Italien weit besser darstellen als viele kostspielige Designerweine. Enrico Resta und Carmelo Greco

haben jetzt auch eine Wein-Importfirma gegründet, die solche interessanten und eher unbekanntem Weine nach Deutschland bringt. Wer möchte, kann diese auch gleich im Restaurant für zu Hause ordern.

Ludwig Fienhold



Caprese-Flan

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. (069) 60 60 89 67. Montag-Freitag, 12 -14 und 18.30 – 22 Uhr. Samstag 18.30 – 22 Uhr. www.carmelo-greco.de

Photocredit: Barbara Fienhold