

Ciccione: Ein Jahr Top-Pizza mit sehr guten Weinen

Die ungewöhnliche Pizzeria

bleibt eine Genuss-Bastion

im Frankfurter Bahnhofsviertel

Ein Jahr nach der Eröffnung hat Frankfurts ungewöhnlichste Pizzeria noch an Qualität gewonnen. **Ciccione** bietet kreative Beläge von Qualität und serviert dazu so viele handverlesene Weine wie kein einziges Lokal dieser Spezies.



Luftige,
leichte
Pizza,
die
saftig und
knusprig
gerät,
ist
eine
Seltenheit
.
Wenn
sie
dann
noch
originell
und
stimmig
belegt
ist,
hat
man
es

mit einer absoluten Ausnahmerecheinung zu tun. Unsere beiden aktuellen Favoriten im Ciccione sind: „Carbonara“ mit sehr krossem Rinderspeck, Mozzarella, weichem Eigelb und Parmesan. Und Nduja mit Tomaten, Oliven, Caciocavallo-Käse sowie Nduja, wunderbar würziger kalabrischer Streichwurst aus Salami. Diese wird in Kalabrien eigentlich aus Schweinefleisch hergestellt,

doch das Ciccione lässt sich eine Rindervariante liefern. Der Grund: Das Lokal wird auch stark von Moslems und Juden besucht, die beide aus religiösen Gründen Schwein ablehnen. Deshalb wird auch die Pizza „Carbonara“ nicht authentisch mit Guanciale, sondern mit Rinderspeck zubereitet. Wenn dies alles so gut schmeckt wie hier, führt das auch zu keinen Diskussionen.



Andrei Lipan (l.), Dominik

An den besten Orten im Bahnhofsviertel scheint ein Miteinander möglich zu sein, religiös, sozial und kulinarisch. Wer im Ciccione auf der lebhaften Straßenterrasse sitzt, wird gefühlt hundert Nationalitäten an sich vorbeiziehen sehen und hören.

Gegenüber sieht man mit dem Miele Waschsalon und der Fleischerei Göbel, wo man auch Kaffee trinken kann, archaisch anmutende Relikte eines Viertels, das nur noch an wenigen Stellen so bemerkenswert bunt und spannend erscheint.



Im
Gegen
satz
zur
neopo
litan
ische
n
Pizza
wird
die
römis
che
länge

r gebacken und fällt dünner und knuspriger aus. Sie ist auch nicht rund und wird in viereckigen Stücken serviert. Im Ciccione teilt man sich am besten zwei Slices zu jeweils 7 € und erhält dadurch zwei verschiedene Pizzavarianten, die völlig ausreichend sind. Die Weinauswahl ist gut, für eine Pizzeria erstaunlich gut. Der gerade ins Sortiment aufgenommene Riesling von Becker Landgraf aus Rheinhessen ist ein puristischer, klarer und frischer Riesling, den man nicht nur als Aperitif trinken kann.



Dominik

Der Spumante Brut „Ombra“ vom Ausnahmewinzer Nicola Gatta aus der Franciacorta-Region zeigt auf ganz individuelle Art Klasse. Feine Perlage, cremige Struktur, Aromen von Äpfeln,

Brotkruste und Gebäck. Immer eine sichere Bank sind die Champagner von Gimonet (hier ein Pinot Noir/Chardonnay), die wie ganz selbstverständlich zur Pizza passen. In der Pizzeria stehen sechs Wein-Offerten glasweise parat, die den Sommer und das Essen bereichern: Der Gris de Grenache von der Domaine de Vigier ist saftig und wunderbar trocken.

Auch beim Service hat man nicht das Gefühl in einer Pizzeria zu sein. Dominik berät so gastorientiert, freundlich und sachkundig als wäre er einem Toprestaurant entsprungen. Man trifft im Ciccione nur angenehme Servicekräfte, was angesichts des allgemeinen Personaldefizits in der Gastronomie ein kleines Wunder ist.

mittagsmenü

2 stücke pizza + 1 fritz getränk	13,-
12:00 - 14:30 uhr	
<u>margherita</u>	5,5
tomate, büffelmozzarella, basilikum	
<u>melanzane</u>	6,5
tomate, aubergine, pecorino, salsa verde	
<u>rindersalami</u>	7,-
tomate, mozzarella, salami, parmesan	
<u>nduja calabrese</u>	7,-
tomate, caciocavallo, nduja, oliven	
<u>zucchini</u>	6,5
mozzarella, zucchini, ricotta, tomate	
<u>lauch</u>	6,5
mozzarella, lauch, ricotta, stracciatella, honig	
<u>vegan</u>	6,5
wildbrokkoli, tomate, mandel	
<u>prosciutto</u>	7,-
tomate, mozzarella, kalbsschinken, pilze	
<u>bresaola</u>	7,-
tomate, mozzarella, bresaola, rucola	
<u>carbonara</u>	7,-
mozzarella, rinderspeck, eigelb, parmesan	
<u>caprese</u>	6,5
tomate, stracciatella, basilikum	

Andre
i
Lipan
und
sein
Partn
er
Miche
le
Heinr
ich
(den
man
als
Kind
„Cicc
ione“
, den
klein
en
Dicke
n
nannt
e)
betre
iben
zusam
men
mit
dem
gegen

überliegenden Lokal **Yaldy** neben dem Ciccione auch noch die beste Adresse im Bahnhofsviertel. Sie halten die Fahne im Quartier hoch, gerade in einer Zeit, wo die hippe Ära vorbei ist und der Verfall erschreckende Formen annimmt. So lange es Adressen im Bahnhofsviertel wie Yaldy und Ciccione gibt, gibt es Hoffnung.

Ludwig Fienhold

Ciccione, Frankfurt, Münchner Str. 41, Mo-Fr. 12 – 22 Uhr, 18 – sold out, Sa 17 – 22 Uhr, So zu. Tel.069 9498 4340.

Fotos: Barbara Fienhold

