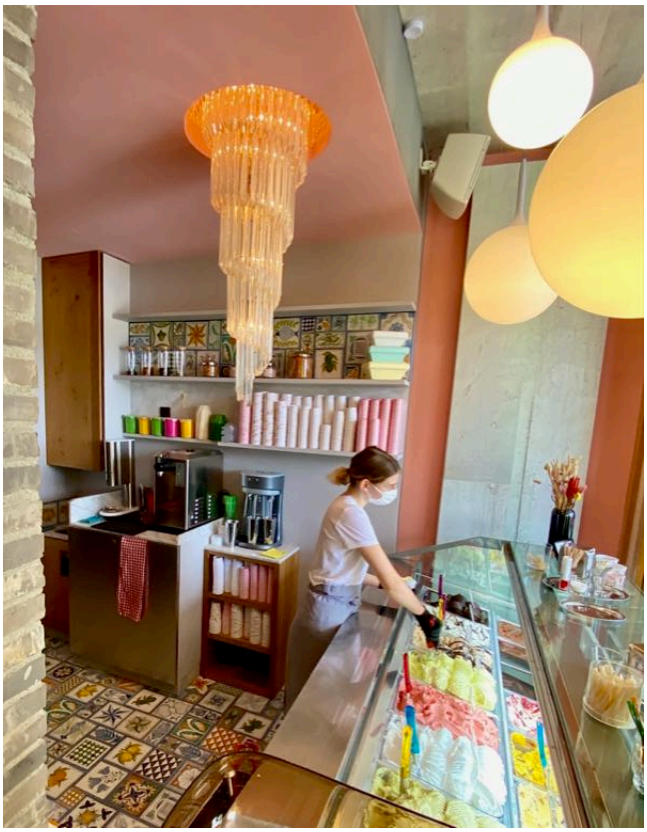
Firenze: Frankfurts Eis-Salon Nr. 1 neu aufgestellt

Unser Favorit: Eis aus gerösteten Mandeln mit Pistazien-Salsa

Frankfurts bester und schönster Eissalon ist umgezogen. Zwar nur einige Meter, aber dadurch mehr in die Sonne. Das Firenze ist nun Teil der Demarchi-Bar, die gleich neben dem Lokal A Casa di Tomilaia liegt. Zusammen ergibt das alles ein kleines italienisches Quartier am Walther-von-Cronberg-Platz in Sachsenhausen. Die Veränderung bringt mehr Licht und Nähe zum Main, aber an der sehr guten Qualität der Eissorten hat sich nichts geändert.

Tom Bock in seinem Firenze

Einer unserer Favoriten bleibt nach wie vor Fior di Latte, das sonst nirgendwo in Frankfurt zu finden ist. Fast noch besser gefällt uns Amore Tosco Siciliano, Eis aus gerösteten Mandeln mit Pistazien-Salsa. Haben muss man auch Pistachio di Bronte aus sizilianischen Pistazien, den Klassiker Amarena, Amo la Fiorentina aus Joghurt und Heidelbeere sowie Forte del Marmi, Mandeleis, Mandelgebäck und Karamellsauce. Der italienische Eismacher versteht jedenfalls ausgezeichnet sein Handwerk, hält sich aber bescheiden im Hintergrund, wo sein Arbeitsplatz ist. Das Eis wird nach alter Sitte gespachtelt, die Sorten kosten zwischen 1,50 (1 Sorte) und 3,50 € (4 Sorten)



Ein Teil vom ehemaligen Eissalon ist mit umgezogen, das Plüschsofa und die markanten Leuchter sind noch vertraut. Neu sind die wunderschönen handgefertigten und glasierten Keramik-Kacheln, die den Fußboden des Salons hinter der Eis-Theke zieren. Der Eissalon hat eine neue Perspektive gewonnen. Man sieht neben der Siebträger-Kaffeemaschine an der Theke auch die Weine, die der Betreiber Tom Bock auf seinem Weingut in der Toskana erzeugt. Eis und Wein? Zu irgendeinem Zeitpunkt am Tag kann dies eine gute Ergänzung sein. Oder ein Hineinfließen vom einen zum anderen.

LF

Firenze, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 13,

Dienstag – Sonntag 12 – 20 Uhr.

Photocredit: Barbara Fienhold