Freude für Italien-Fans: Neustart Fabbri-ca in Frankfurt

Frische Pasta &

tolle Evergreens

Eines der Lokale, die wir während der Zwangsschließungen besonders vermisst haben, war das Fabbri-ca im Frankfurter Westend. Jetzt hat es wieder eröffnet und glänzt mit seinen schönen Klassikern und frischer Pasta. Gerichte von solch schlichter Schönheit könnten eigentlich viele Italiener in Deutschland bieten, tun aber die wenigsten. Für Frankfurt wünscht man sich ein derartiges Lokal an vielen Stellen.

Luigi Fabbri

Ein Lokal im Westentaschenformat mit kleiner Speisekarte bietet gute Voraussetzungen für Qualität. Patron und Küchenchef Luigi Fabbri besinnt sich auf die Kernkompetenz der italienischen Küche. Gute Produkte, sensibel zubereitet und temperamentvoll gewürzt. Basta. Ein solch saftig-zartes, kräuterwürziges Iberico Kotelett (mit röschen Bratkartoffeln und frischem Blattspinat) wie hier muss man lange suchen.

Die frischen Tortelli (Ricotta & Sieben-Kräuter-Füllung) sind so umwerfend und schlotzig, dass man glaubt, schon lange nicht mehr richtig italienisch gegessen zu haben. Der Calamarettispieß mit Krustentierdip schiebt Frankfurt vom Main weg ans Mittelmeer. Ratatouille ist als Animationsfilm sympathisch, in der Realität als Speise aber meist entbehrlich. Im Fabbri-ca behandelt man auch die Beilagen nicht als Komparsen, sondern wie Hauptdarsteller.

Iberico Kotelett

Fast alle Gerichte im Fabbri-ca sind Highlignts und bei den Gästen so beliebt, dass man die Karte stets nur geringfügig ändert. Zu den Hausklassikern gehört auch die wunderbare, gekühlte Creme aus gerösteten Pistazien, die sogar Dessert-Verweigerer begeistern sollte (Bild ganz oben),

„To go“ ist noch nicht vorbei, auch bei Fabbri-ca. Es sieht sehr danach aus, dass diese Variante bei vielen Gastronomen bleiben wird. Es lässt sich leicht dazu wirtschaften, fördert die Gästebindung und gewinnt neue Kunden. Pasta für Zuhause wird es im Fabbri-ca auch weiterhin geben, vor allem aber die verschieden passenden Saucen/Sugos dazu, die weit aufwendiger am heimischen Herd zuzubereiten sind: Bolognese Ragout, Oktopus-Ragout, Tomaten-Basilikum, Fontina-Käsecreme, Mayonnaise mit grüner Soße undsoweiter.

Tortelli 7 Kräuter

Die Weinkarte gleicht sich in ihrer schlanken Statur der Speisekarte an, aber man wird ausreichend Gutes und Überraschendes erleben. Der Prosecco von Dal Din (Brut) ist immer gut für einen Einstieg, begleitet aber auch sehr stimmig und belebend ein ganzes mediterranes Menü. Beim exzellenten Costaripa vom Gardasee freut man sich über sommerliche Düfte von Zitronenmelisse und Kräutern. Für einen äußerst erfreulichen Preis (24 €) kann man sich über eine Flasche vom erstaunlich guten, schlanken, saftigen, trinklustigen Verdecchio Quota 311 von Piersanti aus der Region Marken freuen, der ein ausgezeichneter Sommerwein ist, aber auch das ganze Jahr große Freude macht. Die Weinkarte, die keine für Wichtigtuer und Etiketten-Trinker ist, weicht sehr von denen vieler anderer italienischer Lokale ab. Luigi Fabbri und seine Frau Genny Guadalupi führen das Lokal mit persönlicher Hand, Genny sorgt für einen Service von belebender Lässigkeit. Die kleine feine Terrasse versetzt in Feierlaune.

Ludwig Fienhold

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

Gerichte 12 – 32 €, 3 Gänge 48 €.

www.fabbri-ca-ristorante.de

Photocredit: Barbara Fienhold