

Gastro Ticker Frankfurt: Neue Pasticceria * Gutes in der Weinbar Ress * Eis bei Firenze

Neu: Rosticceria & Pasticceria Paolo

Die neu eröffnete Pasticceria & Rosticceria Paolo in der Frankfurter Hasengasse in der Innenstadt bietet kleine Köstlichkeiten vor allem sizilianischer Art, wie man sie bislang in Frankfurt vermissen musste. Alle frisch und hausgemacht, wir schätzen besonders die süßen Teilchen aus der Konditorei. Die mit Vanillecreme, Ricotta oder Schokolade gefüllten Fazzolletti schmecken richtig gut und fallen leicht und nicht so süß aus. Gleiches gilt für die mit Vanillecreme gefüllten Blätterteigtaschen namens Sfogliatelle. Die Arancini, sizilianische Reisbällchen, haben wir oft langweilig und trocken erleben müssen, hier sind sie saftig und werden mit verschiedenen Füllungen angeboten, beispielsweise mit Hackfleisch. All dieses typische Handessen plus nettem Service



~~malteinalageschäftspatis Adresse.~~
 Der ordentliche und zu
 salzigen und süßen
 Happen passende Rosé
 Spumante De Stefani
 wird in guten großen
 Gläsern ausgeschenkt,
 was für solch einen
 Imbiss ungewöhnlich
 ist. Es gibt einige
 wenige Plätze, in der
 Regel läuft das meiste

über den Straßenverkauf. Betrieben wird das neue Ladengeschäft
 von den Brüdern Paolo und Michele Cimino, die auch das bestens
 eingeführtes Lokal Paolo mit Pizza & Pasta in der Bockenheimer
 Schloßstraße führen.

*Rosticceria Paolo, Frankfurt, Hasengasse 12, Tel. 069
 91317855. Mo-Sa 7-21, So 9-18 Uhr*

Wein-Bar Ress ist der einzige Lichtblick in der Neuen Altstadt



Bislang der einzige Lichtblick in der Gastronomie der sogenannten Neuen Altstadt in Frankfurt. Das architektonische Konstrukt „Neue Altstadt“ ist stellenweise optisch gut gelungen, wirkt mitunter aber auch wie Wertheim Village. Die Wein-Bar vom Rheingauer Weingut Ress zeugt indes von einem Gestaltungswillen, wie er nicht überall zu spüren ist. Die kleine Bar zieht keineswegs die eiligen touristischen Besucher an, wie sie hier hundertfach durchgeschleust werden, sondern vor allem das heimische Publikum. Man trifft auf weltoffene, kommunikative und durstige Gäste. Eine angenehme Mischung, wie sie in diesem Biotop bislang eher selten zu sehen ist. Die Weine von Ress sind meist von knackiger Art, wie sie Menschen mit Angst vor Säure wahrscheinlich nicht angenehm erscheinen. Für diese eignet sich am besten der ohnehin empfehlenswerte Rosé und der Rosé-Sekt, gerade bei warmem Wetter eine schöne Auffrischung. Für uns die beste Wahl bleibt der frische, animierende und trinkflüssige Riesling „Von Unserm“, schon immer und immer wieder. Die Barhappen fielen anfangs schlapp aus, inzwischen machen sie auf ihre ganz einfache und bescheidene Weise Spaß. Allein das sehr gute geröstete Brot mit dem delikaten Schmalz der Metzgerei Dey, die nebenan

einziehen wird, ist top. Das Backwerk von „Zeit für Brot“, der Spundekäs, der Grillschinken und noch mehr der Jamon Iberico sowie die guten Käse vom Rheingauer Affineur beweisen Qualität. Die Sommeliere Serkan Müller ist nicht mehr dabei, jetzt führt Dave Müller das Lokal – weder verschwistert noch verwandt. Man kennt ihn aus dem Biancalani.

Weinbar Ress, Frankfurt, Am Markt 13a, 069 87208956. Ab 12 Uhr geöffnet, Mo/Di/Mi bis 23 Uhr, Fr/Sa bis 1 Uhr, So bis 21 Uhr.

Wieder Eis bei der Nr. 1



Unser Favorit unter den Eis-Salons in Frankfurt, das Firenze in Sachsenhausen, hat wieder an drei Tagen geöffnet und bietet ein abgespecktes, aber gutes Sortiment an. Fior di Latte, Amarena, Vanille oder Pistazie sind Spitze. Was einige immer

noch nicht wissen: Das Eis lässt sich ab 500 ml (7,50 €) auch in Thermo-Boxen für zu Hause mitnehmen.

Eissalon Firenze, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 13, Tel. 069 38039595. Geöffnet Freitag bis Sonntag 11 – 20 Uhr.

LF

Photocredit: Barbara Fienhold