Neueröffnung am Frankfurter Opernplatz: Alfios

Jetzt kämpfen sechs Lokale

am prominentesten Platz

der Stadt um die Gunst

und das Geld der Gäste

An Frankfurts Golden Mile reihen sich mit der Neueröffnung des Restaurants **Alfio´s** nun sechs Restaurants aneinander. Guiseppe Greco, der bereits das **Grecos** auf der Berger Straße sowie die Lokale **Quattro** und **Rustico** an der Konstablerwache führt, hat nun seinen vierten Betrieb eröffnet. Das Alfio´s steht für den Namen mütterlicherseits, Sant´ Alfio heißt aber auch ein Dorf auf Sizilien, das für seinen riesigen Kastanienbaum über die Grenzen hinaus bekannt ist.

Was Lage, Ausstattung, Anspruch und Preise anbelangt, zählt das neue Alfio´s zu den Edel-Italienern in Frankfurt. Es liegt am Ende der Gastronomiezeile am Opernplatz, wo das Sofitel steht. Gestartet wurde in den ersten drei Tagen der Eröffnung mit Koch Saro Barbagallo, der das Promis in Sachsenhausen kulinarisch begleitete und auch im Grecos an der Berger Straße Regie am Herd führte. Die schöne *Pasta con Sarde* aus seiner sizilianischen Heimat gab es nur zum Entree, vielleicht hält sie aber doch noch Einzug auf die Speisekarte im Alfio´s, Inhaber Greco und sein Küchenchef sind immerhin beide aus Sizilien. Saro Barbagallo wird die nächsten drei Monate in Australien unterwegs sein, verspricht aber wieder nach Frankfurt zurückzukehren.

Guiseppe Greco (r.) & Saro Barbagallo, Alfio´s

Die Weinkarte ist derzeit nur in Fragmenten vorhanden, die Speisekarte ist ebenfalls noch nicht vollendet, grundsätzlich setzt man im neuen Alfio´s auf wechselnde, vom Service annoncierte Tagesempfehlungen und die Sea Food Theke, in der frisch auf Eis drapiert Luxusexemplare auf Bestellungen warten. Interessant klingen außerdem: Sizilianisches Sashimi Thunfisch Tataki mit Blutorange und Fenchel und Risotto aus Carnaroli-Reis mit Garnelen und Mascarpone-Zitrone. Vorspeisen: 19,90 – 26,90 €, Pasta 18,90 – 28,90 €, Hauptgerichte 32,90 – 49,90 €. Man rechnet am Opernplatz mit einem finanzstarken Publikum und Gästen, die nicht schwarze Tagliolini mit Hummer und Blattgold scheuen. Vorerst ist das Restaurant täglich durchgehend von mittags bis abends geöffnet. Die große Theke lädt auch nur zu einem Glas Wein ein (ab 11,50 € für 0,2l).

Die Golden Mile an der Alten Oper hat ihr Limit fast erreicht, es gibt kaum noch Platz für Lokale (die gegenüberliegende Alte Oper mit ihrer Gastronomie befindet sich trotz der Nähe schon wieder auf einem anderen aber ebenfalls ausreservierten Terrain). Um die Gunst der Gäste buhlen derzeit also nun: **Amoroso, Charlot, Operncafé, Papa Enj, Schönemann** im **Sofitel** und **Alfio´s.** Auffällig ist die stark italienische Ausrichtung der Platzhirsche. Eine kulinarisch sinnvolle Mischung bildet diese Gastromeile nicht ab. Und schon bald kommt noch ein Italiener dazu, **Dennis Rimonti**, Betreiber des Via Monte Napoleone auf der Bockenheimer Landstraße, will neben dem Alfio´s eine Weinbar eröffnen.

Ludwig Fienhold

Alfio´s, Frankfurt, Opernplatz, www.alfios-frankfurt.de ist noch nicht in Betrieb

Photocredit: Fienhold

Alfio´s Toilette

Opernplatz Frankfurt

Wo ein Fiat ist, ist auch ein Italiener