

# **Ristorante Promis in Frankfurt: Famoses Comeback**

**Der Top-Italiener  
begeistert wieder  
mit Pasta & Co.**

Die Pasta von Saro Barbagallo ist einfach top. Wer glaubt, dass dies bei den meisten Italienern in Frankfurt so wäre, kennt die Italiener in dieser Stadt nicht. Das Ristorante Promis in Sachsenhausen gehört zu den Ausnahmereisnerungen. Allein die Pasta ist jeden Besuch wert. Auch deshalb, weil es hier nicht die üblichen Langweiler und Nervtöter gibt.



Ein Relaunch macht jeder früher oder später, die Überarbeitung dieses Lokals ist nun wirklich gelungen. Natürlich sind die schöne Steinwand und der mächtige Murano-Kristalleuchter, der über dem ganzen Lokal schwebt, Eyecatcher. Vor allem aber mag man die raffinierten, schönen, hochwertigen und kabellosen Tischleuchten nicht aus dem Blick verlieren wollen, die am Abend auf dezente Weise ihre

ganze Magie entfalten.

Saros (oben im Bild) Gerichte würden auch in einer Garage schmecken, aber wir freuen uns, dass wir sie in einem formidablen Restaurant genießen können. Die Speisekarte verrät schon einiges: Luftgetrocknetes und dezent geräuchertes Rib-Eye mit Feldsalat und Castelmagno-Käse, dem berühmten Grotten-Käse aus dem Piemont. Lauwarmes Spanferkel-Carpaccio. Oder Pizza mit Mozzarella, geräuchertem Provola-Käse und Tiroler Speck. Man spürt allein an diesen Details, dass es hier jemand anders und besser machen will. Und so schmeckt es dann auch. Aber gerade die Pasta offenbart als italienische Kernkompetenz die Klasse im Promis: Immer schlotzig und süffig, stets so fleischig wie nötig und so filigran wie möglich. Hausgemachte Tagliatelle mit Kräuterseitlingen und hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout muss man genau so probiert haben, wie hausgemachte Trofie mit Kalbsragout. Die Ragouts haben

Substanz und eine Qualität, wie man sie eher selten findet. Es sind vor allem richtige Ragouts und nicht durch Tomatenpappe in die Länge gezogene Flüssignahrung.



Pasta con Sarde

Der individuelle Charakter des Lokals Promis wird durch eigenständige, typisch regionale und sonst kaum zu findende Ideen deutlich. Ein Highlight ist die Pasta con Sarde aus der sizilianischen Heimat von Saro Barbagallo. Die saftigen Mezzi Paccheri vereinen sich hinreißend mit Wildfenchel, Sardinen/Anchovis, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Rosinen, gerösteten Pinienkernen und in Olivenöl geschwenkten Semmelbröseln. Fantastico!

Der Service wird von Letizia Barbagallo mit erstaunlicher Selbstherrlichkeit geführt. Letizia bedeutet eigentlich „die Fröhliche“, was kaum zu glauben ist.

Ludwig Fienhold



*Promis, Frankfurt, Gartenstr.  
17, T: 069/619 951 50  
[www.promis-frankfurt.de](http://www.promis-frankfurt.de)*

*Geöffnet: Mo–Sa 11.30 –14.30 Uhr, 18-23 Uhr*

Photocredit: Barbara Fienhold