

# So schmeckt Italien: Die Top Five von Frankfurt

## Veränderungen an der Spitze und viel zu wenig Pasta

**Von Ludwig Fienhold**

Einige der Top-Italiener sind von der Bildfläche verschwunden, das fabelhafte Fabbri-ca (aus Altersgründen), das kreative Biancalani und das lebhafte A casa di Tomilaia (wegen der Pleite des Betreibers Tom Bock) sowie Sara Barbagallos schönes Promis (Insolvenz). Italien in Frankfurt ist derzeit eher eine Randerscheinung und oft von ärgerlicher Qualität. Selbst eine gute Pasta oder gar eine authentische Carbonara zu finden, ist mehr als schwierig. Von einem guten und à la minute zubereiteten Risotto ganz zu schweigen. Wir könnten aus den schlechten italienischen Lokalen spielend eine Top Fifty machen, wollen aber lieber die wenigen guten in einer Top Five würdigen.

Die Spitzentaliener bieten leider viel zu wenig Pasta an. Sie denken, dass dies nicht zu Fine Dining passt. Das ist Quatsch. Gerade an den großen Klassikern der italienischen Küche kann man die Qualität und den Charakter eines Restaurants erkennen. Wenn wir italienisch essen gehen, muss Pasta einfach dabei sein. Vielleicht auch nur Pasta, das aber klein und fein. Das Wohnzimmerlokal Pasta Da Vini ist deshalb so besonders beliebt, weil es Pasta satt in allen Variationen anbietet. Und auch wir finden das wunderbar, weil sich hier jemand auf die Kernkompetenz der Italiener besinnt.

# Carmelo Greco



Carmelo Greco und sein Team

Seit Jahren der Primus in Frankfurt und für uns auch in ganz Deutschland. Jetzt noch mehr, weil die Harmonie, die im gesamten und teilweise neuen Team herrscht, sich auch auf die Teller und die Atmosphäre überträgt. Schon die Appetithappen sind delikat, leicht und animierend. Ein Großteil der Mannschaft in Küche und Service ist inzwischen sizilianisch, was sich auch positiv auf die Speisekarte auswirkt, weil dadurch das Regionale mehr Betonung findet. Ein Klassiker der Küche Siziliens ist Pasta con Sarde, das bei Carmelo Greco weniger rustikal und weit spitzfindiger interpretiert wird: Tortelli mit Sardellen, Wildfenchel, Safran, Pinienkernen und Zwiebeln sowie Regusano-Käse in einer süffigen Sauce aus Thunfisch, Zwiebeln, Erbsen und Tomaten. Fabelhaft. Wein-Tipp: Bianco di Morgante aus Sizilien, ein mineralischer, salziger und ätherisch nach Wiesenblumen duftender Wein, der seinen

vulkanischen Ursprung auf besonders schöne Weise ausatmet. Solche großartigen und keineswegs teuren Weine gibt es auch glasweise oder als Begleitung zum Menü. Mehr über Carmelo Greco in der nächsten BISS-Ausgabe.

*Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. 069 60 60 89 67.*

## Brighella



Küchenchef & Mitinhaber Leo Caporale

Feine Küche, freundlicher Service und gute Weine bieten ausreichend Gründe für einen Besuch. Und das seit über 30 Jahren. Immer gut sind die Wein-Events mit kreativ übersetzten Klassikern sowie die Trüffelwochen. Probier-Tipps: Bullen-Charolais-Filet mit Pfefferkruste in samtiger Jus, saftig fleischiger Steinbutt in delikater Gin-Creme-Sauce, Pasta mit Bottarga, geschmeidiges Raviolo gefüllt mit Bärlauch und Burrata. Trink-Tipps: Langhe Arneis von Ceretto aus dem Piemont, Valentino-Spumante, Poggio alle Gazze von Ornellaia.

*Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstr. 442, Tel. 069 53 39 92*

## Pasta Da Vini



Ganz  
viel  
Itali  
en  
und  
vor  
allem  
die  
Toska  
na  
auf  
klein  
stem  
Raum.  
Aller  
beste  
frisc  
he

Pasta. Mit Lammragout, Weißweinsauce & Miesmuscheln oder als Bolognese. Je nachdem, welche der talentierten Hausfrauen

gerade kocht, wechselt das Angebot. Selbst die Gnocchi sind hier richtig gut und die Spaghetti alla Carbonara gibt es natürlich ohne Sahne und mit Bio-Ei vom Dottenfelder Hof. Die Saucen sind allesamt zum Wegschlecken. Rosi Stern, geborene Davini, ist in der Toskana verwurzelt und sorgt mit ihrem Team für einen netten, kompetenten Service. Die Atmosphäre: Eng, laut, heiter. Es gibt keine Speisekarte, die Preise machen auch nicht misstrauisch. Ohne Reservierung hat man keine Chance.

*Pasta Davini, Frankfurt, Heiligkreuzgasse 9a, Tel. 069 57805106.*

## **Settimo Cielo**



Appetitliche Kleinigkeiten, gute Pasta, feine Fischspeisen. Schönes Wohnzimmerlokal. Gute kulinarische Leistungen in einer Kontinuität, wie sie für Frankfurter Italiener eher selten ist. Probier-Tipps: Gegrillte Seezunge mit frischen Kräutern, Ossobuco mit Polenta. Die Tagliolini mit Flusskrebsen in Hummersauce und die hausgemachten Kaninchen-Tortelloni mit schwarzem Trüffel gehören auch zu den Must-haves.

*Settimo Cielo, Frankfurt, Eckenheimer Landstr. 86, Tel. 069 59 67 38 08*

# **Reuters**

Für alle, die ehrliche Küche zu fairen Preisen schätzen. Keiner der Wichtigtuer mit Dottore-Gehabe. Freundlicher unverstellter Padrone, sympathischer Service. Nichts Schickes, auch nicht auf dem Teller. Wenn es den Aufschnitt von Schinken, Salami und Mortadella gibt, muss man zugreifen. Die Gerichte sind spannender als sie klingen, vieles ist hier eben Understatement. Probier-Tipp: Süßkartoffel/Pecorino Tortellini mit Limettenbuttersauce und Kabeljau mit toskanischem Schwarzkohlgemüse, Oliven und Speck. Trink-Tipp: Vermentino Maremma „Ben“ von Nittardi.

*Reuters, Frankfurt Reuterweg 104, Tel. 069 95 51 77 19*

## **Weitere Empfehlungen in Frankfurt**

**Vini da Sabatini**, Grüneburgweg, lässiger Fine Dining Italiener: Lammkoteletts, Spaghetti mit Bottarga und gute frisch aufgeschnittene Salami und Schinken. Sehenswert: Riesiges Fassadengemälde mit Eintracht Frankfurt Pokal.

**Trattoria i Siciliani**, Frankfurt, Walter-Kolb-Straße, Tel 069 61 99 33 21. Vor allem Gerichte und Weine aus Sizilien, der Heimat von Matteo, der dieses kleine Ecklokal ganz individuell führt.

**Osteria L'isola Sarda**, Rothschildallee, Sardische Deftigkeiten und sonst selten zu habende Bottarga.

**Al Terrazzino**, Rothschildallee, sympathischer Familienbetrieb mit Pasta & Holzofen-Pizza.

**Napolimania**, Gaußstraße, Minilokal mit sehr ordentlicher Pasta & guter Pizza.

Photocredit: Barbara Fienhold

