

Urlaubsgefühle: Italien findet jetzt am Main statt

Drei Lokale und eine lange Terrasse mit eigenem Boot

Die Barca auf der Terrasse der Demarchi Winebar ist die schönste Sommertheke Frankfurts. Letztes Jahr stand das Boot noch unten am Fluss, inzwischen ist es Teil einer Neuinszenierung und wurde zum Wahrzeichen italienischer Lebensfreude in der Stadt. Demarchi Winebar, Osteria & Shop heißt das Lokal in voller Länge, das früher vor allem eine Cocktailbar war. Das dazugehörige Nachbarlokal A Casa di Tomilaia ist weitgehend so, wie man es seit Jahren kennt, wobei die Gäste aus der gleichen Küche versorgt werden. Das Restaurant Biancalani und seine kreative Küche sind derzeit nur noch exklusiv als Private Dining und Cooking Club für 10 bis 25 Gäste buchbar.



Die
Servi
cemit
arbei
ter
flitz
en
gut
gelau
nt
von
Tisch
zu

Tisch. Allen voran die altbekannten Gästebetreuer Giuseppe, Saimir und Jerry. Die einstige Demarchi Bar ist noch wiederzuerkennen und doch deutlich aufgebessert worden. Die Gäste sitzen zwischen Weinregalen, Weinklimaschränken und Feinkost gleich neben der Barca. Die vier intimen Terrassentische in der Demarchi Winebar sind von individueller Art und meist schnell ausreserviert. Man ist nicht nur von einem x-beliebigen Sortiment italienischer Kolonialwaren als nette Deko umgeben, sondern von bemerkenswerten Erzeugnissen aus eigener Produktion, allen voran die Weine und das Olivenöl aus der Toskana.



Gazpacho

Gazpacho kann eine ziemlich Gurke sein, die maurisch-andalusische Kaltsuppe feiert aber gerade im Sommer allerorten ihre Hochzeit. In der Demarchi Winebar fällt sie derart köstlich und harmonisch aus, wie man das nur sehr selten erleben darf. Allein dafür: Bravo! Mit einem großen Teller und dem nicht nur farblich passenden *Ziggy* Spumante wird man allein schon glücklich. Vitello Tonnato kennt man vor allem deshalb, weil man es nach Jahrzehnten des Qualitätsmangels so gut wie nie bestellt. Im Gastro-Duo A Casa di Tomilaia & Demarchi Winebar wird aber ein rosa gebratene Kalbstafelspitz von bester Qualität mit feiner Thunfischcreme, Wachtelei und

Kapern serviert. Sehr schön auch die „Weiße Tommasino“ Pasta mit Knoblauch, Peperoncino, Zwiebeln und Oliven aus eigenem Anbau. Als „Don Tommasino“ gibt es das Gericht noch in einer kräftigeren und scharfen Version.



Pasta Mare Mare

Auf der Weinkarte stehen ausschließlich Erzeugnisse von den eigenen Weingütern in der Toskana oder befreundeten Winzern. Der Spumante *Ziggy*, eine Hommage an David Bowie, ist ein Blanc de Blancs aus Hundertprozent Chardonnay und wird nach dem klassischen Champagnerverfahren hergestellt. Ein richtiger Brut Nature mit null Dosage. Der fein cremige Ziggy flimmert wie ein Sommertag, seine vibrierende Aromatik erfrischt. Auf der Karte finden sich verschiedene Rosé, wie sie jetzt zum Wetter passen, aber manchmal muss es ein Rotwein sein. Unser Tip: der Syrah von Stefano Amerighi, der sich gut zum geschmorten würzigen Ragout vom Wildschwein macht.



Branzino

Immer eine gute Wahl sind die Pici-Pasta mit Sugo vom Rind und Kalb und die Pappardelle mit würzigem Ragout vom Wildschwein. Dass die Carbonara an dieser Stelle nicht mit Kochschinken und Sahne, sondern mit Pancetta, Ei, und Pfeffer zubereitet wird, braucht man eigentlich kaum erwähnen. Ein Must-have ist das Gericht Mare Mare mit Polpo, Garnelen und Muscheln in einem Sud aus Meeresfrüchten und Weißwein. Nicht mehr von der Karte wegzudenken sind ebenso Bistecca Fiorentina und das panierte Kalbskotelett. Die Standardkarte wird täglich durch neue mündliche Annoncen ergänzt. Beispielsweise einem sehr guten Branzino oder zartem Rinderfilet mit Risotto und kräftiger Jus. Desserts gibt es einige Gute, in diesen Tagen passt aber das Eis vom Salon Firenze nebenan perfekt, zumal man sich so das Schlangestehen sparen kann.



Die Lokale A Casa di Tomilaia, Demarchi Winebar und Biancalani sowie der Eissalon Firenze liegen in Reih und Glied nebeneinander und gehören allesamt zum Bock/Demarchi Clan, dessen Kopf Tom Bock ist, der in Frankfurt und in der Toskana lebt. Die Weine, das Olivenöl und vieles mehr kommt aus den eigenen Betrieben in der Toskana. All das gibt es im Shop zum Mitnehmen für Zuhause. Das hervorragende Olivenöl und die hausgemachte Pesto sollten es zumindest sein.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold

Demarchi Winebar, Osteria & Shop

Walther-von-Cronberg-Platz 9

Tel. 069 68 97 76 20

Di – Sa 17 – 1 Uhr, So + Mo geschlossen

www.acasadi.de

A Casa di Tomilaia

Walther-von-Cronberg-Platz 9

Tel. 069 6897 76 25

Di – Sa 17 – 24 Uhr,

So + Mo geschlossen

www.acasadi.de

Biancalani

Private Dining & Cooking Club

Für 10 – 25 Personen

Walther-von-Cronberg-Platz 9

Tel. 069 68 97 76 15

www.acasadi.de