



Die Pici werden im Vallocaia handgemacht.

## VALLOCAIA

## TOSKANA GENIESSEN

*Im Ristorante Vallocaia sind die Portionen gross, die Holztafeln lang, die Speisen gut. An der Gemütlichkeit kann noch gearbeitet werden.*

VON STEPHANIE REBONATI (TEXT) UND DORIS FANCONI (BILD)

**ITALIENISCH** In die Holztische sind Namen eingraviert: Fossolupaio steht bei uns. Wer ist das? «Niemand», sagt die freundliche Bedienung, «jeder Tisch trägt einen Namen, der auf einen Wein unseres Weinguts Vallocaia in der Toskana verweist.» Wir bestellen diesen Fossolupaio (6 Fr./dl): Ein leichter Rotwein, sehr aromatisch, fruchtig im Abgang. Obwohl das neue Bindella-Lokal an diesem Samstagabend voll ist, dauert es nicht lange, bis die Linsensuppe (12 Fr.) und der kleine Caprese-Salat (19 Fr.) serviert werden. Beide Vorspeisen schmecken vorzüglich.

Ohnehin wähen wir uns in der Toskana. Das Interieur ist auf Holz, Kerzenschein und Schwarzweissbilder vom Weingut Vallocaia redu-

ziert. Das Menü wird in Handschrift auf einem griffigen Papier präsentiert. Die Bindella-Unternehmungen setzen auf die toskanisch-bäuerische Küche, weil sie ein solches Ristorante noch nicht führen – das Amalfi im Seefeld etwa bietet süditalienische Speisen und das Bindella beim Paradeplatz venezianische.

Typisch für die Toskana sind einfache Gerichte, gewürzt mit Olivenöl und frischen Kräutern. Rindfleisch wird hoch gehandelt sowie die Spezialität Pici, dicke, runde Nudeln, die im Vallocaia handgemacht werden. Wir essen Rindfleisch-Brasato Nobile (36 Fr.), dazu Risotto und eine Portion Pici al Ragù (22 Fr.). Wir reden wenig, so gut schmeckt das Bestellte.

Dann wird es spät – und etwas

ungemütlich: Um 23 Uhr will die Kellnerin einkassieren. «Gibt es noch Dessert?», fragen wir. «Nein, seit 22.45 Uhr nicht mehr.» Leider hat sie uns das nicht gesagt. Um Mitternacht geht grelles Licht an, mit der Italianità ist es nun vorbei. «Das tut uns leid und entspricht nicht unserer Gastfreundlichkeit», sagt Daniel Müller, Geschäftsleitung Gastronomie Bindella, später auf Anfrage. Das Vallocaia ist seit November geöffnet und befindet sich noch in der Testphase, auch was die Öffnungszeiten angeht. Diese würden nun intern nochmals beraten, so Müller.

**NIEDERDORFSTR. 15  
8001 ZÜRICH**

TEL. 043 268 51 68 [WWW.BINDELLA.CH](http://WWW.BINDELLA.CH)

Mo–So 11.30–23.30 Uhr  
Hauptspeisen 22–60 Franken