

von Coco Lacasse

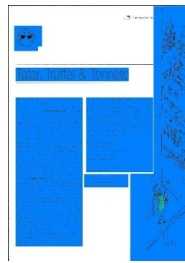
Tatar, Trüffel & Tonnato

☛ Zwar starten die grossen Radrennen erst im Sommer, nicht so jedoch unser kulinarischer Giro di Zurigo: Der fand im Frühling statt und führte uns zuerst in den Kreis vier. Der Gasträum des **Restaurants Lele** ist zweifellos stilsicher eingerichtet, trotzdem sassen wir draussen, bei vorbeirauschendem Stadtverkehr und Sonnenschein. Der kleine Caprese-Salat zur Vorspeise war nicht der Rede wert. Tapfer schlugen sich dafür die Klassiker des Hauses. Zum fein geschnittenen und einwandfrei abgeschmeckten Tatar gabs ein Körbchen Pommes allumettes, zwei Stück Toast und drei Blätter Salat. Auch die Scaloppine al Limone waren gut zubereitet. Nicht gerade von den Stühlen riss uns der dazu servierte Arneis. Herzlich empfangen wurden wir dann in der **Osteria Centrale** an der Nordstrasse. Nach einem inspirierten Blattsalat folgten wunderbare, hausgemachte Tagliatelle al ragù und als Zusatz grandiose Polpetta in würziger Tomatensauce zum Teilen. Fazit: Die Osteria Centrale können wir in dieser Form wärmstens empfehlen. Richtig gut essen wir regelmässig auch im über Mittag fast immer voll besetzten Restaurant **Degli Amici** an der Schaffhauserstrasse. Hier gefallen uns zum Beispiel die selbstgemachten Tagliatelle Alfredo mit Erbsen, Schinken und Rahm oder aber die Mezzelune mit saisongerechter Füllung. Für eine gehörige Portion Italianità in der Limmatstadt sorgt auch die

Familie Bindella. Vor einem Jahr eröffnete sie im Herzen der Stadt das **Ristorante Ornellaia** und ehrte damit das legendäre toskanische Weingut. Die gute Nachricht: Der frisch angekommene Ornellaia 2016 ist ein ebenso grosser Jahrgang wie 2015, nur anders, nämlich säurebetonter – auch dank eines hohen Anteils von Cabernet Franc in der Cuvée –, gradlinig und trotz einer beachtlichen Opulenz unglaublich elegant. Gleiches lässt sich über die mittlerweile mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Kreationen von Küchenchef Guisepppe d'Errico behaupten. Geschmacklich wie optisch wunderbar war der Fingerfood-Happen mit Bottarga und Orange, eher gewagt die französische Entenlebertranche zwischen einem Schnitz Apfel und einem Zuckerchip. Modern kam die Spargelvariation daher: D'Errico kombinierte die Königin des Gemüses mit Trüffel, Tonnato und Peperoni-Himbeere. Richtig los gings mit (ausgezeichneten) Fettuccine an einer sämigen Safransauce mit Zucchini und Miesmuscheln. Dazu ins Glas gabs den neuen Le Serre Nuove, eine Merlot-lastige Cuvée, die das Weingut Ornellaia seit 1997 produziert. Wohltuend leicht, aber hocharomatisch präsentierte sich der Hauptgang: Kabeljaufilet mit Tomatenconsommé und Kakao. ■

Restaurant Lele, Zürich

www.restaurantlele.ch



.....
Osteria Centrale, Zürich

www.osteria-centrale.ch
.....

Restaurant Degli Amici, Zürich

www.degli-amici.ch
.....

Ristorante Ornellaia, Zürich

www.ristorante-ornellaia.ch
.....

