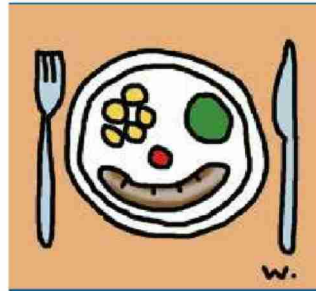




## Angerichtet



### Il classico che sorprende

**D**ie Cantinetta in der Marktgasse: Schon Jahre da, Bindella-Kette, kennt man doch. Aber Achtung: Wir werden an diesem Abend einige Male überrascht.

**La cucina:** Das Menü bietet viele Klassiker, die man in einem gehobenen Italiener erwartet. Und doch: Auf der wechselnden Karte stehen Büffelmozzarella-Ravioli mit Lauchcremesauce (22 Fr.). Die Pasta ist hausgemacht, die Füllung eine Entdeckung, die Sauce passt bestens. Die Fegato di vitello alla veneziana, die gebratene Kalbsleber (34 Fr.), kommt mit überraschend vielen Kräutern auf den Teller, eine erfrischende Note. Beim Filetto di manzo al balsamico, dem Rindsfilet (47 Fr.), gibt der Balsamicoessig dem Sösschen einen speziellen Touch.

**La squadra:** Doch noch besser als die Küche ist hier das ganze Serviceteam. Kellnerin Luna hört mit einem Ohr, dass wir einer unserer drei Töchter einen zweiten Orangensaft verweigern. Ab jetzt gibts Wasser, basta! Und schon kommt ein volles Glas auf den Tisch, mit entwaffnendem Lächeln. «Der geht aufs Haus.

Ich bin mit vier Geschwistern aufgewachsen, ich weiss, wie das ist.» Die Kinder grinsen über ihren Sieg. Dann bekommt die eine Tochter, die glutenfreie Pasta bestellt hat, auch noch ungefragt ein Spezialbrötchen serviert. Höchstnote für Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft.

**Per i bambini:** Überhaupt gehts den Kindern gut hier. Malstifte am Tisch, die richtige Dosis Zuwendung. Zudem bezahlen sie (bis 12-jährig) nur 15 Franken fürs Essen. Dafür kann man nicht nur Pasta bestellen. Ein einzelnes Saltimbocca-Plätzchen? Gerne. Bruschetta-Brötchen, aber ohne Artischocken, dafür eins mehr mit Thon? Kein Problem. Obwohl das Restaurant bis auf den letzten Platz besetzt ist: viel Flexibilität, kein Stress.

**Cosa c'è da criticare?** Kritisieren kann man den Lärmpegel. Der Laden brummt, überall Geplauder, um Gäste einzuquartieren, werden zwischendurch Tische herumgetragen. Wers ruhig will, geht besser woanders hin.

**Cos'altro?** Die Berkel-Maschine, die den Prosciutto di Parma hauchdünn schneidet (Vorspeise für 16 Fr.), könnte man im Technorama vorführen. Und unser Tipp für den Schluss: Bocconcini «Dai-Dai», Gelati-Würfel mit Schokoladenmantel (2 Fr. pro Stück), in Aromen von Himbeer bis Mocca. Ein, zwei davon gehen immer noch.

**Cantinetta**, Marktgasse 44,

Winterthur, 052 212 13 49, am Abend unbedingt reservieren.

*In der Kolumne «Angerichtet» testen wir Restaurants in und um Winterthur, immer auf der Suche nach Orten, die wir gerne Freunden empfehlen würden.*

*Jakob Büchtold*