



Pasta von Mamma Maria



Text und Foto Reto E. Wild

Das Ristorante Ornellaia im Herzen von Zürich öffnete nach dem Lockdown erst am 1. September wieder – und hat die Küche justiert. Im Gemeinschaftswerk des weltberühmten Weinguts und der Familie Bindella hat Antonio Colaianni von Giuseppe D'Errico übernommen. Colaianni ist ein Meister der italienischen Kochkunst und passt zum weltweit ersten Ristorante Ornellaia so perfekt wie Maccheroncini ai frutti di mare zur von Sauvignon Blanc dominierten Cuvée Poggio alle Gazze dell'Ornellaia. Die handgerollten Pasta an einer perfekten Sugo mit südtaliesischen Tomaten, Gambero und Sherry haben ein Geheimnis: «Sie werden von meiner inzwischen 83-jährigen Mutter Maria zubereitet. Sie lässt den Teig leicht antrocknen und legt die Pasta danach in die Tiefkühltruhe», verrät Colaianni.

Er passte das Angebot im Edelitaliener an: «Die Karte aus

meiner Küche ist jetzt so, wie man mich kennt – viel breiter und mit Klassikern. Bouillabaisse und Orecchiette della mamma laufen am besten.» Abends stellt Colaianni ein «Menu sorpresa» (vier Gänge ab 135 Franken) zusammen, das es auch in einer vegetarischen Variante gibt. Zum Hauptgang serviert das Ristorante ein Glas Ornellaia 2017; er präsentiert sich erstaunlich zugänglich.

«Der Start ist sehr gut gelaufen, wir sind praktisch jeden Mittag voll», sagt der neue Chefkoch, der vorher im inzwischen geschlossenen Restaurant Gustav mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. «Nur bei schönem Wetter erhalten wir manchmal kurzfristig Absagen.»

Ristorante Ornellaia
St. Annagasse 2
8001 Zürich
www.ristorante-ornellaia.ch

* In dieser Rubrik teilt die Redaktion des GastroJournals persönliche Erfahrungen.