

# Cantinetta Antinori

## Sgroppino

Es ist früher Sonntagabend und wir haben eigentlich mit einem weniger gut besuchten Lokal gerechnet. Um 20 Uhr wollen wir an das Konzert des Sängers Vinicio Capossela und zuvor noch etwas Feines essen. Die «Cantinetta Antinori» ist kurz vor 18 Uhr gut besucht und viele Tische sind reserviert. Der freundliche Kellner weist uns einen hübschen Tisch in einer Nische zu. Wenn wir ihm nicht gesagt hätten, dass wir um 20 Uhr bereits wieder weg sind, hätten wir wahrscheinlich an diesem Abend ohne Reservation keinen Platz bekommen. Am Nebentisch nimmt ein älteres Zürcher Paar Platz, hinter uns geniesst eine amerikanische Grossfamilie lautstark das italienische Essen. Wir fühlen uns fast ein bisschen wie in einer Trattoria in Italien.

Der junge Kellner spricht uns auf Italienisch an, wechselt dann aber ins Deutsche. Brot und Wasser werden aufgetragen, und wir können in aller Ruhe bei einem Glas von Antinoris Franciacorta (Fr. 12.–) und gemischten Crostini (Fr. 9.–/16.–) die Speisekarte studieren. Klassische Antipasti wie Mozzarella di bufala con pomodori (Fr. 17.–) und ein Carpaccio di manzo (Fr. 19.–/29.–) sollen uns auf den Hauptgang einstimmen. Die Pasta lassen wir dieses Mal beiseite, obwohl die Spaghettini alle vongole veraci, die das Paar am Nebentisch isst,

verlockend aussehen. Sicher werden wir bei einem der nächsten Besuche auch einmal die hausgemachten Cappellacci di ricotta (Fr. 17.–/29.–) versuchen.

Wir bekommen als Secondo Branzino al rosmarino (Fr. 43.–) und die Costoletta di vitello alla salvia (Fr. 49.–). Zwischen der Vorspeise und der Hauptspeise geniessen wir die Zeit mit unserem Rotwein, dem Chianti Classico Riserva Villa Antinori (Fr. 57.–). Uns fällt auf, wie moderat die Weinpreise hier sind, bis hinauf zu Spitzenweinen wie Tignanello (Fr. 145.–) und Solaia (Fr. 295.–). Der Branzino wie auch das Kalbskotelett sind schlicht und einfach perfekt. Geschmacklich genauso wie fürs Auge. Die «Cantinetta» ist inzwischen beinahe vollständig besetzt, was auch ein Kompliment an die Küche ist. Die Zeit eilt zwar allmählich, aber für einen Sgroppino (Fr. 4.50), der auf unseren Wunsch eigens zubereitet wird, ist noch Platz. Mit dem Espresso kommt auch gleich die Rechnung und wir sind bestens eingestimmt auf das Konzert des Cantautore. *ras*

Augustinergasse 25, 8001 Zürich

Fon 044 211 72 10

[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

mo-sa 11.30–23.30 Uhr

(Küche bis 22.30 Uhr),

so 11.30–22.30 Uhr

(Küche bis 21.30 Uhr)

HG Fr. 26–67

**h m s t v**

**Business an der Bahnhofstrasse:  
Rang 7**