

# Santa Lucia Paradeplatz

## *Mediterranea*

Vor uns, in einem übergrossen Teller, liegt Schinken, göttlicher Prosciutto di Parma, bei dem es fast schade ist, ihn mit einem Stück Brot im Mund zu teilen. Uns kommt aber gerade alles ein bisschen in die Quere. Die Literflasche Pellegrino, der offene Sauvignon blanc der Tenuta San Leonardo, die Gläser, das Besteck, das Öl, Salz und Pfeffer, die Servietten. Man sitzt im «Santa Lucia» manchmal ziemlich eng, aber unsere nette Kellnerin schreitet gleich ein, bringt ein Beistelltischchen und macht erst mal Ordnung. Jetzt geniessen wir den Parmaschinken mit doppelter Freude; ein Schluck vom empfohlenen Weissen aus dem Trentino: Ja, der passt.

Wir bemerken, das viele Touristen das «Santa Lucia» bevölkern. Was, klar, an der Qualität des Gebotenen liegt, vielleicht auch an der einfachen, verständlichen Speisekarte, mit den Speisen auf der Vorderseite und den Getränken auf der Rückseite sowie einem separaten Blatt mit den Tagesspezialitäten. Das Menü del giorno (Fr. 23.– bis 32.–): Linguine an einer Sommerröffelsauce, Truthahnbraten, Misto di pesce oder eine Pizza. Die Auswahl an Pizze ist in der Tat fantastisch; der Teig wird selbst

hergestellt und belegt, heisst es auf der Speisekarte, «klassisch italienisch: mit Tomatensauce und Fior di latte». Das «Santa Lucia» bietet aber bekanntlich weit mehr als Pizze, wir konzentrieren uns heute auf Paste e gnocchi, kombinierbar mit einer von 14 verschiedenen Saucen. Eine sehr gute Wahl sind die Gnocchi mediterranea, ein sättigendes Gericht, das in einem ovalen Teller serviert wird, mit reichlich grünen Bohnen und Datteltomaten, angereichert mit halbierten, dunklen Oliven und kleingeschnittenen Kapernäpfeln (Fr. 22.–). Weiter lassen wir uns die Spaghetti an einer Zitronen-Ricotta-Sauce (Fr. 18.–) schmecken. Und gönnen uns zum Abschluss noch drei Gelati-Würfel, die mit Schokolade überzogenen Bocconcini «Dai-Dai» (Panna, Cacao, Caffé, je Fr. 2.–), das gehört hier irgendwie dazu. Nun fällt uns auch der Name wieder ein, nach dem wir zuvor gesucht hatten, jener des früheren Restaurants an diesem Ort: «Contrapunto». *wm*

Waaggasse 5/7, 8001 Zürich

Fon 044 211 65 25

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

mo-sa 11.30–23.30, so 11.30–22.30 Uhr

(Küche bis 22.30, Pizza bis 23, so bis

21.30, Pizza bis 22 Uhr

HG Fr. 17–48, Pizza 17–26

**h m s t v**

**Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: Rang 12**