

Conti

Eine leichte Meerbrise

Das «Conti» zählt zu jenen edlen italienischen Restaurants der Stadt, die auch von der Damenwelt sehr geschätzt werden. Das mag am Ambiente liegen, den hohen Räumen mit Stuckdecke und Kristalleuchtern, an der sehr gepflegten Küche und der galanten italienischen Bedienung, nicht zuletzt an der zentralen Lage beim Opernhaus samt dazugehörendem Parkhaus. Selbstverständlich trägt die klug zusammengestellte Speisekarte mit dazu bei. Sie hält viele Salate bereit und frischen Fisch. Steinbutt vom Grill, Seezunge vom Grill oder nach Müllerinnen-Art, Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen. Grüner Kopfsalat, gemischter Salat, Rucolasalat mit Parmesan, lauwarmen Meeresfrüchtesalat, Caprese mit Datteltomaten, Büffel-Mozzarella und Baslikum.

Wir werden nach der Begrüssung gleich zu einem schönen Tisch am Fenster geführt, nehmen in bequemen Lederstühlen Platz. Es dauert nicht lange, da stellt sich eine vertraute Behaglichkeit ein. Erst recht, als nicht nur Wasser gebracht wird, sondern auch das obligate Schälchen mit Patè di tonno und ein paar gerösteten Brotscheiben. Es ist Mittwochmittag, vom Wagen gäbe es heute einen Brasato di manzo an einer Rotweinsauce (Vino Nobile di Montepulciano) mit Polenta, vorweg einen gemischten Salat (Fr. 44.-). Als Menu del giorno wird unter anderem

eine Thunfischtranche vom Grill empfohlen mit Spinat und einem Zitronenrisotto sowie einer Hummersuppe voraus (Fr. 56.-). Dolce des Tages wäre Macedonia, ein Früchtesalat mit einem Gelato al fiordilatte (Fr. 12.-). Wir sind sehr angetan, auch von der speziellen Trüffelkarte mit fünf Gerichten, bestellen sowohl à la carte als auch tagesaktuell. Geniessen den Meeresfrüchtesalat, der mehrheitlich aus Tintenfisch besteht, die Auberginen-Mezzelune mit Tomatensauce und Baumnüssen sowie die Agnolotti mit Spinat-Ricotta-Füllung, danach ein Misto di pesce vom Grill (Fr. 55.-), zu dem Goldbrasse, Wolfsbarsch und Steinbutt gehören, aber auch Riesencrevetten und etwas Spinat. Sehr fein! Draussen lacht die Sonne, und an unserem Tisch weht eine leichte Meerbrise, dazu trägt auch ein sardischer Wein bei, der Barrua 2012 (Fr. 75.-).

Zur Feier des Tages noch ein Dessert? Bei der Varietà di gelati bleiben wir hängen. Je eine Kugel muss es noch sein: einmal Stracciatella, einmal Fragola – fantastico. *w/m*

Dufourstrasse 1, 8008 Zürich
Fon 044 251 06 66
www.bindella.ch
mo-so 11.30-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17.30-23 Uhr),
geschlossen 24. Juli bis 19. August
HG Fr. 32-68

h m s t v

**Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 3**