

Vallocaia

Pici und mehr

Die Terrasse ist voll, wir sitzen also drinnen am Fenster, was auch ganz angenehm ist, und rätseln, wie viele Sprachen draussen von «Vallocaia»-Gästen gesprochen werden. Sind es fünf? Sind es sechs? Das Italienisch des jungen Kellners zählen wir nicht mit, er redet freundlicherweise Deutsch mit uns. Wir bestellen im sympathischen, unkomplizierten Italiener am Hirschenplatz gerne erst mal ein Plättchen mit Antipasti misti alla toscana, mit frisch aufgeschnittener Charcuterie, mit eingelegten Zucchini, Auberginen, Artischocken, getrockneten Tomaten, kleinen Zwiebeln und Oliven. Dazu trinken wir ein Glas Gemella (Fr. 7.–/dl, Fr. 49.–/Flasche), den Sauvignon blanc von Rudi Bindellas Weingut in der Toskana, das Vallocaia heisst. So erklärt sich der Name des Restaurants.

Was wir heute nicht verpassen wollen, sind Pici, hausgemachte, handgerollte, dicke Spaghetti, die ein bisschen übertrieben aussehen, aber herrlich schmecken. Es gibt sie al ragù toscano, mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Salsiccia und Tomaten oder mit Spinat und Rahm. Uns sind sie ganz einfach am liebsten, mit Tomaten und Basilikum (Fr. 21.–), und das wird auch nach diesem Abend so bleiben. Wobei man dazu noch sagen muss: ein Hauptgang geht danach nicht mehr, allenfalls ein kleiner Löffel von

einem Dessert am Tisch. Die kleine Portion Ravioli mit einer Fleischfüllung vom edlen Chianina-Rind an Butter und Salbei sättigt ebenso, aber wir putzen das locker und noch so gerne weg (Fr. 24.–/29.–). Beim Fleisch bekommt der junge Mann am Tisch glänzende Augen: 250 Gramm Filetto di manzo grigliato, an einer kräftigen Rotweinsauce von Vino Nobile di Montepulciano (Fr. 52.–) und begleitet von einem Parmesanrisotto. Als Wein, der auch zu den Lammkoteletts mit frischen Kräutern und Rosmarin-Kartoffeln passt, haben wir einen Gioia 2013 gewählt (Fr. 89.–), den Cabernet Sauvignon von Vallocaia. Ein noch junger Roter, der uns aber bereits sehr gut gefällt. Neben den Gutsweinen von Vallocaia finden sich ein paar wenige andere Toskana-Weine auf der Karte, wobei die Vallocaia-Auswahl in diesem bäuerlich-ländlichen Ambiente mitten in der Stadt völlig ausreichend ist. Als Dolci teilen wir uns am Tisch das Tiramisu und die Profiteroles al cioccolato. Letztere haben im «Bianchi» am Limmatquai mehr hergemacht. *w/m*

Niederdorfstrasse 15, 8001 Zürich
Fon 043 268 51 68
www.bindella.ch
mo-so 11.30-23.30 Uhr
(Küche bis 22.45 Uhr)
HG Fr. 21-66

h m s t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 10**