



ZU GAST **Italienische Tavolata und Dekokitsch**



DER JESUS AM KREUZ ist neonblau eingerahmt, die Wände sind mit Postkarten aus Italien und der rosaroten «Gazzetta dello Sport» tapeziert, und sogar der Weg zur Toilette ist total *instagrammable*: Die «Trattoria Sempre» im Zürcher Niederdorf ist der neueste Wurf der Bindella-Gruppe und nur schon des kuriosen Interieurs wegen einen Besuch wert.

Beim Essen hingegen darf man sich auf italienische Klassiker und Tavolata freuen. Empfehlenswert sind die Cicchetti, venezianische Bruschetta, mit sämigem Ricotta (grosszügig bestrichen!), Favabohnen und Zitrone oder mit Ziegenkäse und getränkter Feige belegt. Bei den Arancini al tartufo (frittierten Reisbällchen) war das Trüffelöl nicht zu dominant, und die Gamberoni (Crevetten) waren knackig-frisch und bekömmlich. Wer in der «Trattoria Sempre» einkehrt, gewinnt den Eindruck, dass hier nicht nur das Auge mitisst, sondern auch die gute Tischgesellschaft mit dazugehört. *Jocelyne Iten*

Publikum: *Freunde der italienischen Küche*
Design: *kurioser, bunter Dekokitsch*
Gastronomie: *italienische Klassiker, Tavolata*



TRATTORIA SEMPRE, Niederdorfstrasse 7, Zürich:
bindella.ch/gastronomie/trattoria-sempre