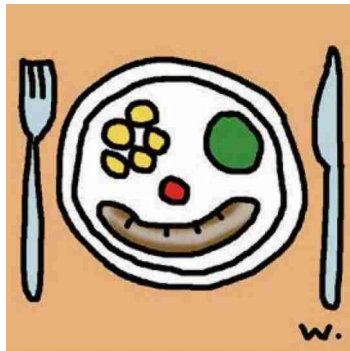




### Angerichtet *Italienisch, wie es im Kochbuch steht* David Herter



Wir hätten nach Mailand fahren können. Mit dem Zug. Dann wären wir im Gotthardtunnel stecken geblieben. Oder mit dem Auto. Dann wären wir vor dem Tunnel im Stau gestanden. Das Wetter wäre in Mailand dasselbe gewesen wie in Winterthur: regnerisch. So fuhren wir statt an die Stazione di Milano Centrale an den HB Winterthur. Nur wenige Schritte entfernt erwartete uns das Santa Lucia, ein Klassiker der hiesigen

Gastroszene. Ein Ristorante, wie es auch in Milano mehrere gibt. Mehr funktional als gemütlich, ausser man sitzt nahe am Kamin. Mit einer Karte, die Deutschschweizerinnen und -schweizern exakt das Italien verspricht, das sie jeweils schon im Herbst vermissen. Das Santa Lucia lieferte, was wir erwartet hatten – und ein bisschen mehr. Überrascht hat uns der Salat mit Lattich, Chicorée, Radieschen, Koriander, Minze und einem fein geschnittenen Apfel, auch wenn dieser wohl ein Granny Smith war (14 Franken). Diese Mischung und die zugehörige Zitrus-Vinaigrette passten so ausgezeichnet zusammen wie schon immer Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf der Bruschetta ai pomodori (9 Franken). Das geröstete Brot darunter allerdings war uns zu weich. Die Pizza aus dem Holzofen trug denselben Namen wie der oben erwähnte Salat und das Lokal – eine Marke des Gastrounternehmens Bindella halt – und schien auf den ersten Blick

überreich belegt mit Sardinen, Schinken, Peperoni und Champignons (24 Franken). Aber, kleine Überraschung Nummer zwei: Jedes Stück war anders, und das gefiel. Die Piccata milanese (41 Franken) auf dem zweiten Teller war perfekt. Zart das Fleisch, der Ei-Parmesan-Mantel ein Häuchlein angebrannt und die Spaghetti al dente, aber so was von.

Der Rotwein floss aus Magnum-Flaschen. Der erste saisonale war ein Langweiler (Centine, Toscana, 8 Franken pro Deziliter). Der zweite (Torcicoda, Puglia, 8.50 Fr. pro dl) ein wilder. Nach dem direkten Vergleich nehmen wir gerne noch etwas vom Wein mit Charakter. Für ein Dessert blieb nur wenig Platz. Die Panna cotta kam mit Cassis-Sauce (9 Franken) und schmeckte, wie es im Kochbuch steht. Uns gefiel das Restaurant gut, das Essen mundete gut bis sehr gut und der Service war noch etwas besser: Note 5-6. Santa Lucia, Bahnhofplatz 12, Telefon 052 213 54 44.