

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 70
Fläche: 117'308 mm²**Bindella**
la vita è bellaAuftrag: 1094406 Referenz: 86381957
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/3

Sinnlicher kocht keiner!

**Marianne Berger
sagt ...**

Der Chef

Gäbe es Antonio Colaianni nicht, man müsste ihn erfinden. Keiner kocht sinnlicher als der Berner mit italienischen Wurzeln, dessen Liebe zu seinem Beruf aus jedem einzelnen Gericht spricht.

Unübertroffen

Die Pasta im Ornellaia ist stets ein Gedicht. In den letzten Monaten des Jahres führt für mich kein Weg am Eigelb-Ricotta-Raviolo mit Rosmarinbutter, Blattspinat und Trüffel vorbei.

Die Anreise

Parkieren ist rund ums

Ornellaia eine Nervenprobe. Dafür fahren diverse Tramlinien fast vors Haus an die Haltestelle Rennweg/Augustinergasse.

Die Weinkarte

Ein Traum für die Fans italienischer Spitzengewächse. Den Ornellaia 2015 gibt es sogar im Offenausschank.

Auch Grossflaschen des Supertoskaners sind auf Lager, zum Beispiel eine sechs Liter fassende Imperial des Jahrgangs 2005.

Mein Tipp

Das Preis-Leistungs-Verhältnis des Mittagmenüs ist unschlagbar: Für 59 Franken gibt es zwei exquisite Gänge, zum Beispiel eine Kalbschwanz-Terrine mit Pilzen als Vorspeise sowie Zanderbäckchen auf Paprikarisotto und gebratenem Gemüse als Hauptgang.

Das Ambiente

Nobel und doch wohlthuend unverkrampft. Die aussergewöhnliche Höhe des Raumes ist ein grosses Plus. Der Blick in die Küche, die sich hinter einer grossen Glaswand befindet, garantiert auch für jene, die allein kommen, Unterhaltung.



In geheimer Mission: Für jede Ausgabe testet die Schweizer Küchenikone Marianne Berger gemeinsam mit einem Mitglied der marmite-youngster-Community ein Restaurant. Ihr diesmaliger Partner in crime: Noah Bachofen, Souschef im 2-Sterne-Restaurant Magdalena in Rickenback SZ und Zweiter in der Kategorie Küche beim marmite youngster 2022.



Noah Bachofens Favorit: Wassermelonen-Tatar à la Antonio Colaianni.



Noah Bachofen
sagt ...

Der Gruss aus der Küche

Ein Essen im Ornellaia beginnt stets mit frisch geschnittenem Sant'Illario-Schinken, Peperoni-crème, Focaccia und weiterem italienischen Gebäck. Für jene, die kein Fleisch essen, steht eine schmackhafte Alternative bereit.

Das hat mich überrascht

Das Wassermelonen-Tatar, das uns der Chef

spontan servierte, sieht einem Beef-Tatar zum Verwechseln ähnlich und hat eine tolle fleischige Konsistenz. Kartotten-crème ersetzt das Eigelb.

Das Publikum

Wegen der Nähe zur Bahnhofstrasse kommen mittags überwiegend Geschäftsleute ins Restaurant. Ihnen ist anzumerken, dass sie den kleinen Urlaub vom Alltag in vollen Zügen geniessen. Auf den meisten Tischen steht auch eine schöne Flasche Wein.

Unbedingt kosten

Antonio Colaiannis Bottoni cacio e pepe gehen mir nicht mehr aus dem Kopf. In der Knöpfen nachempfundenen Pasta steckt eine köstliche Füllung mit flüssigem Schafskäse und Pfeffer.

Der Kochstil

Mediterran, umarmend und einfach verdammt gut. Die Lektüre der Speisekarte macht so viel Spass, dass man am liebsten alle Gerichte probieren würde. Als Klassiker schlechthin gilt die Bouillabaisse à la Colaianni.

Der süsse Abschluss

Wenn man sich hier vier Gänge gönnt, ist man richtig satt und glücklich. Für die knusprigen Sfogliatelle mit luftiger Vanillecrème sollte aber immer noch Platz sein.

Datum: 25.11.2022

marmite
Seit 1959 dem Genuss verpflichtet



Bindella
la vita è bella

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 70
Fläche: 117'308 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 86381957
Ausschnitt Seite: 3/3



Ristorante Ornellaia
St. Annagasse 2
8001 Zürich
ristorante-ornellaia.ch