



Einkehren

Deliziosa Italianità mitten in Basel



Elegant-romantisches Ambiente: Die stellvertretende Geschäftsführerin Anna Teuber begrüsst die Gäste im Ristorante Latini. Fotos: Nicole Pont

Isabelle Thommen

Als wir die Schwelle zum Ristorante Latini überschreiten, macht sich ein wohliger Duft nach Trüffeln in unserer Nase breit. Es ist Sonntagabend, und die Basler Innenstadt ist an diesem Neujahrstag ungewöhnlich ruhig. Obwohl das italienische Restaurant deutlich voller ist, schreiten wir in einen romantischen und ruhigen Gasträum.

Die stellvertretende Geschäftsführerin Anna Teuber begrüsst uns herzlich und führt uns an unseren Tisch. Auf jeder Tafel stehen Kerzen: Das ganze Restaurant ist in warmes Licht getaucht. Innert kürzester Zeit können wir unseren Aperitif – einen Aperol Spritz (11 Franken) und einen Tomatensaft

(5 Franken) – geniessen.

Wir bestellen zuerst eine Insalata di formentino, einen Nüsslisalat mit Ei, Speck – Letzteren dürfen wir ohne Probleme weglassen – sowie Croûtons (13 Franken), und natürlich die Zuppa di Patate al Tartufo, eine Kartoffelcremesuppe mit frischem schwarzem Wintertrüffel (14 Franken). Das wohlriechende Versprechen, das in der Luft liegt, enttäuscht nicht: Die Suppe hat die perfekte Menge Trüffeln und lädt zum Schlemmen ein. Auch der Salat mündet.

Der aufmerksame Service lässt kein Raum für Wartezeiten. Zügig, aber unaufgeregt und freundlich werden wir bedient. Geschäftsführer Nexhmedin Uka ist präsent und unterhält

sich ebenso herzlich wie die Serviceangestellten mit den Gästen. Sofort erhalten wir den Weisswein (7 Franken/dl), den wir nachbestellen. Bald stehen auch die Hauptspeisen auf dem Tisch: Filetti di Branzino, gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Tagliatelle (37 Franken), und Scaloppine di Vitello al Limone, Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Tagliatelle (39 Franken).

Auch hier durften wir kleine Anpassungen vornehmen: Der Wolfsbarsch wird üblicherweise von Reis begleitet, und die Kalbsschnitzel werden mit zusätzlichem Saisongemüse gereicht. Serviert werden uns authentische Speisen ohne

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'644
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



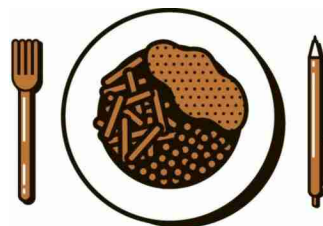
Seite: 20
Fläche: 67'159 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 86732813
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 2/2

Chichi – keine unnötigen Garnituren, dafür perfekt abgeschmeckte Speisen in grosszügigen Portionen. Die Hauptrolle spielt hier das Aroma. Sauce und Marinade sind meisterhaft zubereitet und verleiten zum Schwärmen. Man schmeckt die hochwertige Qualität der verarbeiteten Produkte. Alles ist auf den Punkt und «perfettamente al dente». Einzig die Haut des

Wolfbarsches könnte krosser sein, mitessen kann man sie leider nicht. Ein alleiniger Wermutstropfen eines deliziösen Kulinarikausflugs nach Italien, den man gerne immer wieder antritt. Ristorante Latini, Falknerstrasse 31, 4001 Basel, Mo–Do 11.30–14.30 und 17.30–22.30 Uhr, Fr 11.30–14.30 und 17.30–23.30 Uhr, Sa 11.30–23.30, So 17–22.30 Uhr.



Essen: köstlich, klassisch
Service: herzlich-zuvorkommend
Ambiente: warm, romantisch
Preis: angemessen