



Latini

L

Latini

Unter Freunden

An der Falknerstrasse, zwischen Barfüsser- und Marktplatz gelegen, ist das «Latini» der ideale Ort, um mit Freunden über Mittag italienische Kurzferien zu machen, sich mit unkomplizierter Pasta für eine lange Nacht zu rüsten oder den Tag mit Italianità und einem guten Wein zu beschliessen. Im Sommer auch mit mediterranem Strassencafé-Flair oder etwas ruhiger auf der Hinterseite, zwischen Oleandern versteckt, an der Weissen Gasse.

Die Speisekarte bietet nicht nur die grossen italienischen Klassiker, sondern auch Empfehlungen des Tages. Wir waren unter Freunden dort und haben uns zum Start ein Antipasto misto (Fr. 23.–) vom Buffet geteilt und wurden mit von Hand geschnittenem Rohschinken, verschiedenen Salami, Venusmuscheln, gegrillten Gemüse, Oliven und Parmesan verwöhnt. Dazu ein Glas Pinot grigio aus dem Friaul (Fr. 6.50). Neben den klassischen Salaten stand auch eine kleine Portion Carpaccio di manzo (Fr. 19.–) zur Auswahl.

Wirklich gross ist das Angebot an Pasta: Von den schlichten, aber altbewährten Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Fr. 18.–) über Tagliatelle mit Riesencrevetten (Fr. 27.–) bis zur Lasagne (Fr. 23.–)

reicht die Auswahl. Was hier lobenswert erwähnt werden muss: Alle Gerichte mit Spaghetti und Penne werden auch glutenfrei zubereitet, konsequent mit glutenfreien Gewürzen und separat gekocht.

Uns stand der Kopf allerdings eher nach etwas aus dem Stall und so haben wir uns für die Kalbsschnitzel mit Zitronensauce (Fr. 35.–), das Lammcarré mit frischen Kräutern aus dem Ofen (Fr. 35.–) und von der Karte «dal mercato» – also der saisonalen Karte – für die Saltimbocca di pollo con spaghetti alla chitarra (Fr. 32.–) entschieden. Diese Art der Spaghetti werden bei der Herstellung nicht durch die Pressscheibe «gezogen», sondern der Pastateig wird mit gitarrenähnlichen Saiten geschnitten. So werden die Spaghetti nicht rund, sondern eckig.

Schön ist, dass der Gast aus Saisongemüse, Spinat, Reis, Risotto, Ofenkartoffel oder Nudeln als Beilage wählen kann und diese stilecht wie in Italien separat serviert wird.

Es war einer der seltenen warmen Spätsommerabende und wir hatten Lust auf einen eher leichten, fruchtigen Wein.

So haben wir uns für eine Flasche Negroamaro aus Apulien (Fr. 45.–) entschieden.

Auch bei den hausgemachten Desserts dominieren die klassischen Dolci: Wir haben der Auswahl an Gelati widerstanden und probierten dafür die Torta al limone (Fr. 7.50) und die Crema catalana (Fr. 10.–). Und dazu ein Glas Dolce Sinfonia (Fr. 9.50), einen Vin santo aus Montepulciano aus dem eigenen Keller von Bindella, dem Betreiber des «Latini», der auch Weinhändler ist und in Montepulciano eigene Weine produziert.

Das «Latini» ist wie ein guter Freund: sieben Tage die Woche für jeden da, nicht beleidigt, wenn man nur kurz bleibt, und freut sich auch, wenn man den ganzen Abend dort verbringt. *tw*

Falknerstrasse 31, 4051 Basel

Fon 061 261 34 43

www.bindella.ch

mo-do 11-24, fr & sa 10-02,

so 10-24 Uhr

(Küche 11.30-23 Uhr,

so Brunch ab 10 Uhr)

HG Fr. 16-37

h m s t v

Basel, Barfüsserplatz

Linien 3, 6, 8, 11, 14, 15, 16, 17

Verführung auf Italienisch: Rang 13