

Datum: 28.05.2014

Basler Zeitung



BINDELLA terra vite vita

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 59'124
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 25
Fläche: 27'340 mm²

Einkehren



Das passt. Das Ristorante Latini an der Falknerstrasse in Basel. Foto Pierre Stoffel

Beim Hochleistungs-Italiener



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 59'124
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 25
Fläche: 27'340 mm²

Von Roland Harisberger

Die Nagelprobe kam zum Schluss – beim Grappa. Ist dieser auf den Millimeter bis zum Eichstrich des Schnapsglases kredenzt und schlägt er auf der Rechnung mit 13, 14 oder noch mehr Franken zu Buche, dann ist die Beiz zwar noch nicht gestorben, doch ein Wiedersehen fällt schwer. Nun, das «Latini» hat bestanden, der Grappa moscato liess den Eichstrich deutlich unter sich, gekostet hat er Fr. 8.50.

Einen ersten Test hatte der Service bereits zu Beginn unseres Besuchs zu bestehen. Als wir an einem Samstag um 19.30 Uhr das Restaurant des Zürcher Gastrounternehmens Bindella betraten, waren die Tische zur Hälfte besetzt. Eine Viertelstunde später war das Lokal rappellvoll. Das will was heissen, das Platzangebot ist enorm. Viele junge

Leute, einige Kinogänger und vis-à-vis eine Gesellschaft von Erzieherinnen, die sich kulinarisch ziemlich auffällig verhielt – zu feinsten Pasta gabs je ein Cola Zero.

Nach dem Ansturm stellten wir uns auf ausgedehnte Wartezeiten ein. Und lagen damit falsch. Der Service funktionierte reibungslos, zügig, aufmerksam und sehr charmant. In der Küche dürften Hochleistungsköche an den Töpfen stehen. In hoher Kadenz wurden die Gerichte in die Beiz getragen. Und das Wichtigste: Die Qualität stimmt.

Das fing schon bei den Vorspeisen an, einem Rüeblisalat mit Brunnenkresse, Sesam und weissem Balsamico (Fr. 7.–) und einem Rinds-Carpaccio mit Parmigiano (Fr. 19.–). Der Salat war durch seine süss-saure Note geschmacklich interessant, das Carpac-

cio sehr fein geschnitten und mit gutem Olivenöl angenehm verfeinert. Bei der Hauptspeise, Rigatoni all'amatriciana (Fr. 23.–), war schon beim ersten Bissen klar: Das passt, so muss al dente sein. Die würzige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini und Speck liess man sich gerne gefallen. Und gepasst hat es auch bei meiner Partnerin, die mit Vergnügen ihr Rindsentrecôte auf einem Rucolabett verspeiste (Fr. 37.–). Aus der Weinkarte liessen wir uns von einem Vino Nobile di Montepulciano vom Bindella-Weingut in der Toskana inspirieren. Sagen wir es mal so, wir hatten schon gehaltvolleren Montepulciano. Ansonsten: Das «Latini» spielt in der obersten Liga von Basels Italienern.

Ristorante Latini, Falknerstrasse 31, Basel, 061 261 34 43, Geöffnet So–Do 11–24 Uhr, Fr, Sa 11–02 Uhr, www.bindella.ch