



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'622
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 12
Fläche: 13'125 mm²

LUNCH



Botschafter des Veneto

Andreas Honegger · Das Zürcher Weinhandelshaus von Rudi Bindella betreibt bereits gemeinsam mit dem toskanischen Produzenten Antinori an der Augustinergasse die Cantinetta Antinori. Nun ist im Seefeld in Zusammenarbeit mit der Fattoria Masi aus dem Veneto ein Lokal an der Seefeldstrasse eröffnet worden. Das Ristorante/Weinbar Masi nahe beim Bellevue ist geräumig, der Eingang wirkt wie eine Halle mit einer grossen Bar, die vor allem der Präsentation der diversen Erzeugnisse des Produzenten dient. Das Restaurant im hinteren Bereich und im Trakt entlang der Seefeldstrasse ist zurückhaltend dekoriert und wirkt elegant und einladend. Die Weine aus der Region um den Gardasee und Verona stehen im Vordergrund, und auch die Karte orientiert sich an der Region des Veneto.

Über Mittag sind Menus im Angebot, die nicht unbedingt eine enge Verbindung mit dem ehemaligen Herrschaftsgebiet der Serenissima zu tun haben, aber die Karte bietet vieles, das unsere Erinnerungen an die Lagunenstadt aufleben lässt. Etwa den Sandaniele-Schinken aus dem Friaul, der hier für einmal nicht auf einer roten, sondern auf einer schwarzen Berkel ge-

schnitten wird (Fr. 16.–). Oder aber die verschiedenen Versionen von Carpaccio, das mit der originalen Cipriani-Sauce zu haben ist (Fr. 18.–) oder aber mit Seeteufel oder Manzo bollito. Die Spaghettini alle vongole (Fr. 19.–) waren hervorragend und reichlich für eine Vorspeise. Und ebenfalls überzeugend war ein Carpaccio di finocchio mit feinen Fencheltranchen und Wildlachs (Fr. 21.–). Uns gefielen sowohl die Calamari fritti, die breit geschnitten, aber sehr zart waren (Fr. 34.–), wie auch ein knusprig gebratenes Poulet (Fr. 34.–) aus dem Tagesmenu. Ebenfalls untadelig waren ein Tatar (Fr. 34.–) und ein Seeteufel (Fr. 38.–) mit Kapern, Zitrone und Reis. Vitello al limone con tagliolini, denkt man, kann jeder zubereiten, aber auch hier müssen die Qualität und die Schnelligkeit beim Kochen stimmen. Noch mehr gilt das für den Klassiker Fegato alla Veneziana (Fr. 39.–). Und beides war gelungen. Die Weine? Nun eben, die soll man hier verkosten! Der Chef des Restaurants, Sandro Vincenti, verwöhnt seine Gäste ebenso selbstsicher wie charmant.

Ristorante/Weinbar Masi, Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich, Tel. 044 252 52 12.