

Die ganz besondere Heiterkeit

Adresse:

Michelsbergstraße 8
89077 Ulm
Tel. 07 31 - 6 62 20

Öffnungszeiten:

Mi - Mo
11.30 - 14.30
und 18.00 - 23.00
So bis 22 Uhr
Di Ruhetag

Kreditkarten:

Visa, Master, EC

Parkplatz, Bus & Bahn:

Ja,
Ⓜ Kienlesberg:
Linien 3, 5, 6, 14, 48

Terrasse:

Ca. 30 Plätze

Preisniveau:

Gehoben

Atmosphäre:

Edles aber nicht zu steifes Palazzo-Ambiente mit pastellfarbenen Bildern des österreichischen Künstlers Alfred Bradler. Abwechselnd terracotta farbene Auslegeware und weißer Marmorboden mit geschwungenen Designerstühlen, man speisst auf zwei Ebenen. Eyecatcher ist ein schicker Grappa-Tresen.

Besonderheiten:

100 Weinpositionen aus allen Provinzen Italiens. Als Empfehlung gibt's einen Monatswein. Offene Weine von hoher Qualität. Das Grappa - Angebot zählt 60 verschiedene Sorten. Regional geprägte Kulinarwochen, etwa toskanischer oder piemontesischer Art. Sogar Pizza gibt's.

"Chi mangia in compagnia, vive in allegria" - "wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit" und wo könnte man vergnügter und besser essen als bei Enzo Serrao? Freilich, von Außen wirkt das Boccaccio wie ein Hotel-Restaurant der Sechziger, irgendwo in Rimini. Aber drinnen ist alles anders! Liegt es am edlen, lichtbeschwingten, aber nicht steifen Palazzo-Ambiente oder an den pastellfarbenen Bildern des österreichischen Künstlers Alfred Bradler? Ist es der weiße Marmorboden mit seinen geschwungenen Designerstühlen oder die klassische Kellnerbrigade mit bordeauxroter Schürze?



Man speist auf zwei Ebenen, die durch säulenge-tragene Arkaden verbunden sind, Eyecatcher ist der ausschließlich für die fulminante Grappa-Offerte entworfene Tresen. Der Service ist freundlich und beweist profunde Fachkenntnis.

Unser Menü eröffnet der neapolitanische Patron mit delikaten Antipasti, Melone, Parmaschinken, Rindercapaccio und hausgemachtem Meeresfrüch-tesalat auf taufrischem Rucola (15,50 Euro).

Fünf Kapern verlieren sich auf dem Vitello tonato (9 Euro) in der etwas zu "tunfischigen" Sauce. Werden sie sich jemals wiederfinden? Nicht eine Sekunde zulange gedünstet wurden die Zucchini, die mit Büffelmozzarella und gartenfrischer Pfefferminze die Spaghetti parfümieren (8,60 Euro).

Den Fisch bezieht Enzo einmal wöchentlich aus Paris. Natürlich ungezüchtet, genauso wie unsere Seeszunge mit grünem Spargel. Kurzum, hier erlebt man ein wahres italienisches Gaumenvergnügen, das in der Region kaum zu überbieten ist!

Mit dem gastronomischen Gespür Enzo Serraos und seiner fachkundigen Servicebrigade ist das Boccaccio von seinen Mitbewerbern kaum noch zu toppen.

