

Renaissance der italienischen Klassik

Adresse:

Michelsbergstr. 8
89075 Ulm
Tel. 0731 - 662 20

Umgebungsplan: C/3

Öffnungszeiten:

Mi-Mo 11.30 - 14.30 Uhr
und 18.00 - 23.00 Uhr
Di Ruhetag

Kreditkarten:

Visa, Master, EC

Parkplatz, Bus & Bahn:

Im Hof vor dem Restaurant
(H) Kienlesberg
Linien 3,5,6,14,45,48

Terrasse:

Ca. 30 Plätze im Hof

Atmosphäre:

Wenn der Eingang des Restaurants im Hof auch schlicht erscheint, überrascht den Besucher doch das Interieur mit modernen, lichtbeschwingten Formen und Farben, die hier und da Palazzo-Flair suggerieren.

Besonderheiten:

Die Weinkarte repräsentiert mit über 100 Positionen die Elite italienischer Winzer. Neben einer Reihe guter, offener Tropfen empfiehlt das Haus einen Wein des Monats. Kulinarische Themenwochen mit Spezialitäten aus den unterschiedlichsten Regionen des Stiefels auf Anfrage. Wahrhaft berauschend präsentiert sich das Grappa-Sortiment, das Patron Enzo Serrao in großer Auswahl kredenzt.

Preisniveau:

Hochpreisig.

Die Gerichte des „Boccaccio“ mit den Novellen des Dekameron zu vergleichen ist kein Frevel, sind sie doch ebenso deliziös wie pikant und erquicklich. Etruskische Lebensfreude steckt schon im Ambiente des Ristorante. Angenehm helle Lichtregie, Fliesen aus weißem Marmor, Designerstühle und ausgesuchte Bilder des Österreicher Alfred Bradler runden die klaren Linien der klassisch inspirierten Formen ab. Dass Qualität hier Trumpf ist, lässt sich schon am edlen Grappa-Tresen mit weit über 60 Tresterbränden erkennen.

Den puristischen Küchenstil Enzo Serraos könnte man mit einem Aphorismus von Saint-Exupéry erklären: Kunst ist nicht, wenn es nichts mehr hinzuzufügen gibt, sondern wenn es nichts gibt, was man weglassen könnte.

Gegrillte Austernpilze (kl. Port. 7,50 Euro) kommen schmucklos, aber als Aromabombe auf den Teller. Das hauchdünne Fleisch des Vitello Tonato (9 Eu-



ro) ist marzipanrosa und von cremiger Thunfischsauce benetzt. Der Wolfsbarsch in der Salzkruste präsentiert sich (ab 3-4 Personen, pro Pers. ca 17,- Euro) spektakulär und saftig. Das geschnittene Lammfleisch auf Rucola und Bergtomaten (15,50 Euro) zergeht auf der Zunge und zum überbackenen Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella (15,50 Euro) serviert der fachkundige Service mit Knoblauch parfümierten Butterspinat. Machbare Sonderwünsche sind kein Problem. Sogar Pizzen gibt's.

Ein Italiener der gehobenen und nicht ganz billigen Art. Was die distinguierten Kellner, echte „Signori“, servieren, gehört zu den Klassikern ihres Landes.

