

**Adresse:**

Michelsbergstraße 8, 89075 Ulm
Tel. 0731 - 662 20
www.boccaccio-ulm.de

Umgebungsplan: C/3**Öffnungszeiten:**

Mi-Mo 11.30 - 14.30 Uhr
und 18.00 - 23.00 Uhr
So 18.00 - 22.00 Uhr
Di Ruhetag

Kreditkarten:

Am. Ex., EC, Euro, Master, Visa

Parkplatz, Bus & Bahn:

Hauseigener Parkplatz
(H) Kienlesberg
Linien 3,5,6,14,45,48

Terrasse:

Ca. 25 Plätze

Atmosphäre:

Die mediterran-postmoderne Einrichtung von eigenwilliger Eleganz versetzt uns in eine gehobene Stimmung.

Besonderheiten:

Auch kleine Portionen werden angeboten. Auch zum Mitnehmen.

Preisniveau:

Gehoben

Erfüllte Wünsche

Das Vitello tonnato (9,50 Euro) ist ein Einstieg, der glücklich macht: wunderbar mürbes Fleisch, dick überzogen mit aromenintensiver Thunfischpaste. Perfekte Einstimmung auf eine italienische Küche, die sich der großen transalpinen Klassiker mit Sorgfalt, feinfühligster Hand und Wertschätzung erstklassiger frischer Produkte widmet. Wir verschieben den Genuss einer komplett nach unseren eigenen Wünschen zubereiteten Pizza, den uns die Karte anbietet, auf ein anderes Mal und erfreuen uns an den hausgemachten Hartweizennudeln mit Krustentierragout (11,50 Euro). Sie sind, wie sie sein sollten und wie sie andernorts nur allzu selten sind: Viele verschiedene frische Meeresfrüchte verleihen der sanften und öligen Sauce ihr Aroma; bombastischer Würzwahn bleibt uns erspart. Kulinarisches Glück, das uns in echte Mittelmeerstimmung versetzt; tut manchmal ganz gut über den Dächern von Ulm.

Die Auswahl der secondi piatti ist bestechend; Fleisch und Fisch beherrscht das Boccaccio mit gleicher Virtuosität. Der mit Speck und Spinat gefüllte Kalbsbraten auf Parmesankäsesauce (14,40 Euro) erinnert uns daran, dass auch die italienische Küche so manches deftige Rezept zu bieten hat, ohne dass deshalb die landestypischen Geschmacksmerkmale unter den Tisch fallen müssten. Von hinreißender Konsistenz sind die Kalbsschnitzel in ihrer geschmacksstarken Pfifferlingssauce mit intensivem Weißwein-Aroma (16,90 Euro); Geschmackstünche gibt es auch hier nicht. Als Beilagen werden schlichte Kartoffelchen und ein puristisch zubereitetes Gemüse nach Wahl serviert. Und zwar von Menschen, die es gut mit uns zu meinen scheinen: Der Service ist von bemerkenswerter lockerer und professioneller Freundlichkeit und schafft eine völlig unverkrampfte Atmosphäre von Gastlichkeit. Dazu trägt auch die attraktive und eigenwillige Einrichtung des Restaurants bei, die man hinter dem bescheidenen Eingang im Vorbau eines weniger anheimelnden Wohnhauses nicht vermuten würde: Im Stil einer postmodernen mediterranen Klassik ist der Innenraum geprägt von den Farben Weiß und Terrakotta, von klar und wenig nostalgisch gestalteten Bögen und Säulen und von großen starkfarbigen Gemälden an den Wänden.

Frische, klassische italienische Küche auf hohem Niveau: Enzo Serrao führt einen der besten Italiener der Gegend. Tolle Weinkarte, erstklassiger Service.

