

Längst keine heimliche Liebe mehr

Adresse:

Michelsbergstraße 8
89075 Ulm
Tel. (0731) 662 20
www.boccaccio.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:

American Express, EC, Master, Visa

Parkplatz, Bus und Bahn:

Hauseigener Parkplatz
Ⓜ Kienlesberg
Linien 3,5,6,14,45,48

Terrasse:

Ca. 25 Plätze

Atmosphäre:

Gewöhnungsbedürftige Eleganz aus mediterran – postmodernen Elementen, angenehm helle Lichtregie, Designermöbel und ausgesuchte Bilder.

Besonderheiten:

3- bis 5-gängige Menüs von 25,50 bis 38,50 Euro. Angeschlossener Partyservice. Auch kleine Portionen werden angeboten. Take away Service.

Preisniveau:

Gehoben

Von einer Ulmer Kochlegende erwartet man Kontinuität in allen Belangen. Und die bekommt man hier auch. Dabei kann sich der lebendige Chef aus Napoli ebenso auf die profunde Fachkenntnis seiner Mitarbeiter wie auf den mit flüssiger Seide gefüllten Weinkeller verlassen. Zudem scheint vor allem im Service die Bemühtheit früherer Tage einer gewissen Leichtigkeit gewichen zu sein. Allein das Interieur kann mit seiner kapriziös gestalteten Eleganz Ästheten zu schaffen machen. Aber wir befinden uns ja auch nicht in einem Musterpavillon von Philipp Stark, sondern bei Enzo Serrao. Und der improvisiert für seine Gäste auch schon mal was außerhalb der Karte. Etwa den frisch gestrandeten Seewolf, der saftstrotzend aus der Salzhülle geklopft wird (Preis je nach Gewicht um 18,- Euro) oder die Marmorbrasse mit gartenfrischen Kräutern auf sagenhaft schmackhaftem Olivenöl. Römischer Salat mit Zitronen-Vinaigrette und den zartesten Tintenfischen der



Stadt, butterart gedünstete Gambasschwänze auf luftiger Erbsencreme (13,90 Euro) oder fein geschnittener Thunfisch auf Spinatbett (16,90 Euro): das alles sind sehr ordentliche, wenn auch keine fantasiereichen Zubereitungen, die ein delikater und fruchtiger Leverano Bianco DOC Conti Zecca von 2003 (0,1 l 2,60 Euro) begleitet. Boccaccio, d.h. italienische Klassik vom Feinsten. So mundet uns dann auch das à point gegarte Angusfilet alla Messinese (15,90 Euro) mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten (16,40 Euro).



FrISCHE italienische Küche, die neben Klassikern auch mal auf hohem Niveau improvisiert. Profunder Service und eine Wein- und Grappa-Offerte, die regional ihresgleichen sucht.