

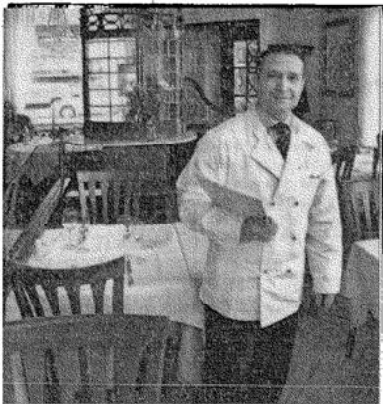
A la carte

Tagliata und Tagliatelle

Hon. Während einiger Zeit hat Domenico De Angelis im «Napoli» in Zürich Wiedikon seine Gäste betreut. Er war schon nicht mehr der Jüngste, als er anfang, und hat sich nun in den verdienten Ruhestand zurückgezogen. Ihn, die Fische aus dem Ofen und die Gnocchi werden wir gut in Erinnerung behalten. Dies besonders, weil das Lokal weiterhin in guten Händen zu sein scheint: Nachdem er gut 14 Jahre in der «Kronenhalle» die Gäste verwöhnt hatte, bereicherte Gerardo Viggiano das «Napoli», das er nun übernommen hat, um einige Antiquitäten, viele Bilder und seinen Namen. Er hat sich dabei zweifellos von seiner früheren Wirkungsstätte inspirieren lassen. Da, wo das Bild vom Vesuv hing, das uns immer so gut gefallen hat, hängt jetzt ein grossformatiges Bild von Hans Falk, auf weitere Schätze an den Wänden macht Gerardo uns gern aufmerksam. Alles in allem hat man doch im kleinen Massstab etwas von der grossen Stimmung des Vorbilds hineingebracht; was die Küche anbelangt, ist das «Napoli da Gerardo» aber konsequent auf Italien ausgerichtet.

Die Salatsauce war schon mal so gut, dass dem Jungtester in unserer Begleitung ein böser Blick und ein Löffel zugeworfen werden mussten, damit er sie nicht vom Teller trank. Die noch jüngere Mittesterin vergnügte sich mit frischen, schön gelben Spaghetti, während die Eltern Tagliatelle mit aromatischen Hummerstücken beziehungsweise erstklassige Ravioli an Tomatensauce genossen. Eine gemischte Platte mit grillierten Fischen und Meeresfrüchten (Fr. 39.–) war gut, dazu wurden leicht angebratene junge Kartoffeln in ihrer Haut serviert. Einen saftigen Genuss bot eine im Dampf gegarte Seezunge mit Weisswein und Zitrone. Und sehr gut war auch die «Tagliata di manzo» mit Rosmarin und Olivenöl, hinter der man unschwer den alten «Robespierre» – beispielsweise aus der «Kronenhalle» – wiedererkennt, auch wenn der jakobinische Schlächter seine Guillotine zum Vorteil des Fleisches etwas breiter eingestellt hat. Das kurz auf dem Teller angebratene Fleisch war saftig, zart und aromatisch. Dazu wurden guter Blattspinat und «handgeschnittene» Pommes frites gereicht – offenbar reicht eine bösertige Tranchiermaschine. Dass die Pommes frites sehr aromatisch, aber etwas schlaff aus der Fritteuse kamen, muss im Zeitalter des acrylamidbedingten Niedertemperaturfrittierens wohl gelobt werden. Auf dem Plan steht übrigens auch zweimal die Woche am Mittag Bollito misto vom Wagen. Schöne Dessertauswahl.

Ristorante Napoli da Gerardo, Sandstrasse 7, 8003 Zürich, Tel. 01 462 07 64. Samstagmittag und Sonntag geschlossen.



Gerardo Viggiano in seinem Restaurant Napoli da Gerardo. (Bild Peter Fischli)