

NEU IN ZÜRICH: RESTAURANT NAPOLI

SCHLEMMEREIEN

Das Ristorante Napoli da Gerardo ist eine Sünde wert. Italienischer geht es kaum.

Von Daniel Böniger

... Drei kleine goldene Engel stützen den Kerzenständer auf dem weiss gedeckten Tisch. Es sind nicht die einzigen Himmelsboten im Raum. Auch an den Wänden und an der Decke tummeln sich die geflügelten Wesen. Der himmlischen Atmosphäre entsprechend erhalten wir mit der Karte ein Glas Prosecco, was den kulinarischen Abend aufs Schönste einläutet. Gerardo Viggiano hat bis vorletzten August in der Kronenhalle gearbeitet, nahm sich dann eine Auszeit und ist im März wieder nach Zürich zurückgekehrt. Mit seinen vier Mitarbeitern führt er nun das Napoli an der Sandstrasse – ein Lokal, das so gar nicht in die Zwingli-Stadt passen will.

Zur Vorspeise werden hausgemachte Pasta-Träume angeboten: mit Crevetten, Fleisch, Ricotta und derzeit auch mit Trüffeln. Aber auch Suppe und Salat – Gerardo fragt in der Küche nach, ob der Rucola wirklich von bester Qualität sei – sind zu empfehlen; sie lassen noch Platz im Bauch für das, was kommen mag.

Natürlich beherrschen die italienischen Weine die Karte. Auffallend ehrlich war ein Chianti Classico Riserva Badia a Passignano DOCG 1999 für 62 Fr., der mit der folgenden Hauptspeisensinfonie bestens harmonierte: Die Tagliata – eine ungehörig grosse Portion besten Rindfleischs mit Rucola, Parmesan und Olivenöl – kommt fast blutig nochmals aufs Rechaud auf dem Tisch, bis sie den gewünschten Gargrad erreicht hat. Währenddessen zerteilt der Kellner ein wunderbar weiches Mistkratzerli. Die Contorni: Spinat, Gemüse und handgeschnittene Pommes frites. Dass die Beilagen nicht separat verrechnet werden, ist bemerkenswert. An diesem Abend findet Koch Franco Di Santo sogar die Zeit, auf Wunsch frische Crespelle zuzubereiten, die eigentlich gar

nicht auf der Karte standen. Ebenfalls beeindruckend ist die Platte mit gemischtem Fisch vom Grill: Auf einem Silbertablett werden fünf Köstlichkeiten aus dem Meer (Bianchi liefert) angerichtet, und zwar so reichlich, dass es für einen zweiten, wiederum kurz erwärmten Service reicht.

So geniesst man, wird langsam satt und fühlt sich bald den Puttenengeln gleich. Doch für einmal wäre das Weglassen des Desserts eine Sünde: Ein wunderschöner Teller vereint verschiedene Herrlichkeiten wie Panna cotta, Mousse au chocolat oder Profiterol. Das Napoli himmlisch zu nennen, wäre vielleicht etwas gar pathetisch. Und doch erinnert es an einen Psalm Davids: «Mir wird nichts mangeln», heisst es da.

Zürich, Sandstrasse 7

Tel. 01 462 07 64

Mo–Fr 11.45–14.30 und 18–23.30 Uhr;

Sa ab 18 Uhr; So geschlossen. Vorspeisen 8.50–28.50 Fr.,

Hauptspeisen 21–48 Fr., Weine 7 dl ab 34.50 Fr.

Bild: Alessandro Della Bella



Üppige Italianità in himmlischem Dekor.