



Schmeckte wie gewünscht:
Kalbstagliata mit bissfestem Gemüse.

IL SALOTTO

ZWISCHEN ZART UND HART

Massimo Bonzi hat einen Ableger des La Baracca eröffnet. Mit fast identischer Karte. Jedoch wird nicht auf gleichem Niveau gekocht.

VON JAN GRABER (TEXT) UND DORIS FANCONI (BILD)

ITALIENISCH Wer je im Ristorante La Baracca an der Kanzleistrasse eingekehrt ist, weiss: In dieser italienischen Stube ist es nicht nur höllisch laut und heiss, die Gäste sitzen auch teuflisch nahe aufeinander. Aufgetischt wird dort allerdings eine Küche, die auch in eine edlere Beiz passen würde. Das hat sich auch der Wirt Massimo Bonzi gedacht: Im ehemaligen Zentraleck im Kreis 3 hat der Gastronom mit dem Ristorante Il Salotto (zu Deutsch: Salon) quasi das Gegenstück eröffnet – im Gegensatz zur Baracca ein Ort himmlischer Ruhe.

Das ausbleibende Tohuwabohu ist nicht der einzige Unterschied zur Baracca. Das Lokal wirkt durch den grösseren Tischabstand, die hellen Farben und das schlichte Interieur edler. Kaum Unterschiede lassen sich indessen auf der Menükarte ausmachen: Es stehen weitgehend die gleichen Gerichte wie im La Baracca drauf – in der gleichen Handschrift geschrieben, ebenfalls ausschliesslich in Italienisch. Was perfekt zur Baracca passt, wirkt im Salon jedoch fehl am Platz. Zudem wird im Salotto nicht immer auf Baracca-Niveau gekocht, denn Bonzi ist nach wie vor auch in seinem alten Lokal. Im Il Salotto sei er zwei- bis dreimal pro Woche anzutreffen. Dass er auch bei unserem Besuch fehlte, hatte Auswirkungen: Der Vorspeise Linguine mit Hummer (29.50 Fr.) fehlte der Pfiff. Weil zum Kna-

cken der Hummerscheren keine Zange aufgetischt wurde, blieb das Beste des Tiers unter Verschluss. Ein würziger und zarter Tintenfisch mit gekochten Artischockenblättern (27.50 Fr., Vorspeise) weckte hingegen unsere Begeisterung. Diese blieb bei den Kalbslebern mit Risotto (35.50 Fr.) aus: Die Lebern waren in der Pfanne zu Tode geschmort worden, unter anämischer Kochzeit litt dagegen das zu harte Risotto. Auf einen zarten Höhepunkt gebracht war dafür die Tagliata di Vitello (geschnittenes Kalbssteak, 48.50 Fr.), mit bissfestem und geschmackvollem Gemüse aufgetischt.

Kurz: Beim Besuch konnten wir uns des Eindrucks nicht erwehren, dass das richtige Konzept für den Salon noch gefunden werden muss. Nicht zuletzt angesichts der stolzen Preise: Zusammen mit Wein legten wir über 200 Franken auf den Tisch. Für dieses Geld sollte dem Gast eine stimmigere Erfahrung geboten werden.

**ZENTRALSTR. 161
8003 ZÜRICH**

TEL. 043 811 55 11 WWW.RISTORANTE-ILSALOTTO.CH

Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 17.30–24 Uhr, Sa 17.30–24 Uhr
Hauptspeisen ab 25.50 Franken (Pasta), 42 Franken (Fisch)

SPIGA

AUF LUFTIG GETRIMMT

ITALIENISCH Was kommt raus, wenn man das Konzept von Starbucks auf Pizza und Pasta anwendet? Das neue Spiga beispielsweise. Das vierte Lokal einer kleinen Kette der SV-Group ist hell und luftig gestaltet. Trotz Gewissheit, dass man sich in einem Gastrokettens-Restaurant befindet, strahlt das 100-plätzigige Spiga eine gewisse Gemütlichkeit aus: schwarz-weiss gekachelter Boden, helle Holztische und schwarze Lampen, die auch in einem Bistro hängen könnten. Wie im Starbucks bestellt man das Essen an der Theke.

Dieses ist für ein Schnellverpflegungsrestaurant ganz okay. Die Pizza Margherita (12.90 Fr.) etwa hat einen dünnen knusprigen Boden. Die Gnocchi sind zwar von gleicher Konsistenz, wie wenn man sie im Frischepack im Supermarkt kauft, für 9.90 Franken aber ein guter Zmittag, der mit frischer Salbei angerichtet ist.

Jeweils alle zwei Monate wird im Spiga eine neue Region Italiens vorgestellt, derzeit das Veltlin. Wir probieren Tagliatelle mit Tomatensauce, Bresaola, Peperoni, Baumnüssen. Schmecken gut. Mit 22.90 Franken ist der Preis aber an der oberen Grenze. Geradezu teuer ist der Nüsslisalat mit Ei. 15.90 Franken kostet die – ganz normale – Portion. Der Speck dazu (3.90 Franken) ist leider nicht knusprig gebraten und bleibt liegen.

Wie im Starbucks auch ist das Personal sehr freundlich und speditiv. Ein Ort also, an dem sich viele Gäste mit kurzer Mittagspause verpflegen werden. (eke)

**LÖWENSTR. 61
8001 ZÜRICH**

WWW.SPIGA-RISTORANTE.CH

Mo–Do 7–23 Uhr, Fr 7–2 Uhr, Sa 8–2 Uhr, So 10–23 Uhr
Hauptspeisen 9.90–24.90 Franken

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

23.1. – 29.1.2014

Anzeige

VIVA LA GRISCHA

Echte Bündner Spezialitäten!

Vom 7. Januar - 10. Februar 2014
im Zürcher HB und im Sihlcity.



Infos & Reservationen
044 217 15 15
www.candriancatering.ch/grischa