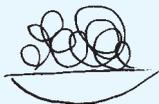




Helden am Herd: das Küchenteam des „La Scala“

TOP 10
ITALIENISCH



- 01 La Scala
- 02 Dal Fabbro
- 03 Positano
- 04 La Vela
- 05 L'Europeo
- 06 Schmilinsky
- 07 Gallo Nero
- 08 Sardegna
- 09 I Vigneri
- 10 Trattoria da Enzo

DIE KÖNNEN AUCH ANDERS

Die Pizza machte die italienische Küche vor langer Zeit berühmt. Heute steht sie bei vielen guten Restaurants nicht mehr auf der Karte. Denn die Köche aus dem traditionsreichen Land beherrschen viel, viel mehr. Text: Christian Zeiser

01 La Scala

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Von außen unscheinbar, um nicht zu sagen bescheiden, versteckt sich das „La Scala“ am nördlichen Eppendorfer Weg an einer Straßenecke. Fast möchte man sich davor stellen und wildfremde Menschen auffordern, hier bitte einmal essen zu gehen. Allerdings hat sich, so wird nach dem Betreten des etwas behaglich-schummrigen und herzallerliebsten unpräntiös eingerichteten Restaurants

bald klar, längst herumgesprochen, dass Inhaber Mario Zini ein wahrer Held der Gastronomie ist. Die handgeschriebene Karte passt auf einen Din-A4-Zettel und umfasst jeweils drei Pasta-, Fleisch- und Fischgerichte nebst einigen Antipasti und Desserts – und dennoch fällt die Wahl ausgesprochen schwer, so verlockend klingt jede einzelne der dort so wenig aufmerksamkeitsheischend heruntergekratzelten Kreationen. Knackfrisch ist das Gemüse in der Minestrone, herrlich fruchtig die Tomatensuppe. Göttlich zart ist

das auf der Hautseite gebratene Zanderfilet, perfekt cremig die hausgemachten Ravioli mit Büffelricotta. Der Vollblutgastronom Zini und seine Kollegen vom Service indes behandeln ihre Gäste mit einer perfekten Mischung aus Herzlichkeit und Unaufdringlichkeit. Auch unsere Hündin ist nun Fan dieses Restaurants, was vor allem an den insgesamt drei Kalbsknochen liegen dürfte, die Herr Zini ihr zusteckte. Wir haben dem verwöhnten Tier bereits versprochen, bald wieder ins „La Scala“ zu gehen. Nicht nur ihretwegen.

► **S** C2 Falkenried 3, Hoheluft, Tel. 420 62 95, Di-So 19-24 Uhr, HG 13-30 Euro, keine Karten, Bus 5 Eppendorfer Weg (Ost), ristorante-la-scala.com

03 Dal Fabbro

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

„Und weißt du was? Wir werden das jetzt noch mühelos aufessen“, prophezeit meine Freundin, als wir vor dem gemischten Nachspeisenteller sitzen und pappsatt sind. Wir haben uns bereits an der Antipasti-Platte für zwei sowie an zwei für

WERTUNG: ★★★★★ herausragend ★★★★★ sehr gut ★★★ gut ★★ okay ★ schwach

F Frühstück **V** Vegetarisch **L** Lunch **R** Raucherraum **P** Parkplatz **S** Sonnenterrasse

einen De-Luxe-Italiener durchaus mächtigen Hauptgerichten gütlich getan. Eigentlich sind wir nicht nur satt, sondern auch schon dermaßen glücklich über hauchzartes Vitello Tonnato, verschiedenen gegrillten Fisch mit einem vorzüglichen Salat aus Rucola, Avocado und Pinienkernen sowie einer zartrosa, buttrig-weichen Entenbrust mit Honig und Salbei. Andererseits haben wir uns noch nicht an der Sammlung von Horst Janssen-Werken satt gesehen, die an den Wänden hängt. Der Maler war hier Stammgast und hat offensichtlich häufig mit einem Gemälde bezahlt. Und der kecke, aber sehr charmante Service gefällt uns auch gut genug, um noch auf ein Dessert zu bleiben. Also machen wir uns nun noch über brillant cremiges, nicht zu süßes Tiramisu her, über famoses Panna cotta und knackfrisches Fruchtsorbet. Natürlich haben wir aufgegessen.

►   Blankeneser Bahnhofstr. 10, Blankenese, Tel. 86 89 41, tgl. 12-15 u. 18-23 Uhr, HG 9-27 Euro, EC/AE/MC/V, S Blankenese, dal-fabbro.de

02 Positano

Küche     
 Atmosphäre     

An dem einen Nebentisch im Garten des „Positano“ sitzen Kaufleute und reden über das Geschäft. Am anderen sitzt Ulrich Wickert nebst Gattin Julia Jäkel und redet über gutes Essen: Besser lassen sich Eppendorfer Klischees kaum erfüllen. Dennoch haftet dem „Positano“ so rein gar nichts von dem Snobismus an, den man dem gut betuchten Stadtteil gerne nachsagt. Eher fühlt man sich ob der wuseligen Atmosphäre wie in einer Trattoria. Was auch an den Portionen liegt: Die herrlich zarte und würzige Entenbrust in Kräutersoße wird gleich von drei Tellern mit Beilagen flankiert, darunter fantastisch knusprige Rosmarinkartoffeln. Und wer zum Nachtisch schon einmal die Profiteroles mit Schokolade gegessen hat, kommt allein für diese Sünde immer wieder her. Wer großen Appetit mitbringt, möge übrigens vorweg eine Tomatensuppe ordern, denn die sucht in weitem Umkreis eine ebenbürtige Konkurrentin.

►    Isestr. 147, Eppendorf, Tel. 51 32 66 99, Di-Fr 12-15 u. Di-Sa 18-24/So 12-24 Uhr, HG 8-23 Euro, EC, UI Klosterstern

05 La Vela

Küche    
 Atmosphäre    

Sieht aus wie Venedig, schmeckt wie in Italien, ist aber das „La Vela“ in Hamburg. Es gibt kaum einen schöneren Platz an der Elbe als die Terrasse des italienischen Restaurants von Claudio Spinsanti, Giordano Ardizzoni und Franco Schiavone. Das „La Vela“ verdient sich spielerisch einen vorderen Platz in unserer Rangliste: mit seinem sympathischen Service, dem atemberaubenden Blick von der Terrasse, der lässigen Eleganz des großzügigen Gastraums – und seiner großartigen Küche. Mit Blick auf das glitzernde Wasser genießen wir, was Küchenchef Domenico Mazziotti zaubert: hausgemachte Crespelle, die sich sanft dem Druck der Gabel fügen, Spaghetti mit würzigen Pfifferlingen und Orecchiette mit einem aromatischen Bärlauchpesto und so üppiger wie feiner Scampibeigabe. Diese Pasta erfüllt so manche Vorbildfunktion.

►     B5 Große Elbstr. 27, Altona, Tel. 38 69 93 93, tgl. 12-23 Uhr, HG 9,50-24,50 Euro, EC/AE/MC/V, Bus 383 Fischauktionshalle, la-vela.de

04 L'Europeo

Küche    
 Atmosphäre    

Ein paar Runden „Dr. Kawashimas Gehirn Jogging“ vor dem Besuch des „L'Europeo“ können nicht schaden, denn Chef Antonio Cartugno trägt seinen Gästen die Speisekarte stets höchstpersönlich vor. Da ist ein gutes Gedächtnis gefragt. Im Angebot hat er, was Saison und Marktlage hergeben, ständige Gerichte gibt es in dem rustikal eingerichteten Restaurant nicht. Cartugnos Empfehlungen darf man blind vertrauen: Das Carpaccio mit Parmesan zerfließt auf der Zunge geradezu, das Coq au Vin ist herrlich aromatisch. Anschließend müssen wir den Schreck, der uns angesichts der Rechnung widerfährt, zwar mit einem Grappa neutralisieren, doch der, immerhin, geht aufs Haus.



Karierte Tischdecken und ein sehr sympathischer Padrone (links) sorgen für einen rundum gelungenen Abend im „Fezzi“

► **L P S** Osdorfer Weg 27, Bahrenfeld, Tel. 899 21 38, Mo-Di/Do-Fr 18-23.30/Sa-So 12.30-15 u. 18-23.30 Uhr, HG 18-40 Euro, Bus 37 Osdorfer Weg

► **L S E4** Schmilinskystr. 11, St. Georg, Tel. 28 80 48 52, Mo-Fr 12-14.30 u. 18-23/Sa 18-23 Uhr, HG 9-21 Euro, U/S Hbf.

05 Schmilinsky

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Zwei Versuche, ein Volltreffer. Bei unserem ersten Besuch im Souterrain des Hotels „Außenalter“ bekommen wir keinen Tisch – was zeigt, dass das „Schmilinsky“ dem Geheimtippstatus längst entwachsen ist. Unser zweiter Besuch – mir vorheriger Tischreservierung – offenbart dann, warum. Auch wenn das Restaurant von seinen Räumen her nicht groß ist, in puncto Gastfreundschaft ist es das allemal. Und in puncto Küche. Die Tortelloni sind prall mit herrlicher Trüffelcreme gefüllt und mit Steinpilzen garniert. Und die Gnocchi Ripieni mit Ricotta und Spinat umspielt eine derart köstliche und cremige Tomatensoße, dass wir, obschon wir längst satt sind, nicht die Finger vom Brot lassen können, um sie aufzustippen. Besonders gut schmecken die Pastagerichte in dem schönen und ruhigen Garten, der zu den wundervollsten Restaurantgärten der Stadt zählt.

05 Gallo Nero

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Erwähnte man in jüngerer Zeit das „Gallo Nero“, bekam man oft zu hören, das Essen dort sei ja durchaus gut, der Service dagegen latent arrogant. An dieser Stelle sei diesem Vorwurf nach Kräften widersprochen. Das Personal ist zwar nicht überschwänglich herzlich, aber durchaus freundlich, nur eben auch unaufdringlich und bis ins Mark professionell. Die Küche ist über jeden Zweifel erhaben: Schon das Olivenöl, das zum frischen Brot gereicht wird, ist ungewöhnlich aromatisch. Die Straccetti alla romana, ein Standardgericht italienischer Küche, ist schön saftig und zart, die Nudeln des Tages kommen in unserem Fall mit auf den Punkt gegarten Venusmuscheln daher. Wer hier zwischen Winterhuder Anzugträgern und Zigarrenrauchern die Herzlichkeit beim Service vermisst, wird sie in der Küche finden.

► **V L S D2** Sierichstr. 46, Uhlenhorst, Tel. 27 09 22 29, tgl. 11-24 Uhr, HG 10-28 Euro, EC/AE/MC, Bus 6 Gertigstr, gallo-nero.net

05 Sardegna

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Liebe Restaurantbesitzer, wenn man zur Mittagszeit öffnet, sollte man auch eine Mittagskarte anbieten. Sonst kann es passieren, dass der Laden leer bleibt, so wie bei unserem Besuch im „Sardegna“. Hauptgerichte um die 20 Euro sind eben etwas teuer für ein Lunch zwischen zwei Büroschichten. Vielmehr gibt es gute Gründe, sich hier einen besonderen Abend zu machen, wie die je nach Marktlage wechselnden Gerichte abseits der Karte. In unserem Fall war dies herrlich zartes Doradenfilet vom Grill. Oder auch die Standards wie das fruchtige Bolognese-Ragout, das auf einem Bett schön al dente geratener Spaghetti lag. Während wir dasaßen und die Werke italienischer Maler an den roten Wänden betrachteten, waren wir uns einig, dass diese Gerichte eigentlich auch zu schade dafür sind, zwischen zwei Büroschichten verschlungen zu werden.

► **L P S D1** Hudtwalkerstr. 16, Winterhude, Tel. 33 98 30 18, Di-So 12-15 u. 18-23, HG 7-19 Euro, U1 Hudtwalkerstraße

05 I Vigneri

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

NEU Seit Jahren schon führen Anja Lindenberg und Corrado Falco das „Gallo Nero“. Mit Erfolg. Dass sie auch die Besitzer des jetzt eröffneten „I Vigneri“ sind, hängen sie nicht an die große Glocke. Aber Hinweise gibt es doch: Das Öl auf dem Tisch trägt das „Gallo Nero“-Etikett. Und es ist perfekt, ebenso wie das Lamm. Wunderbar zart und rosig ist es. Die Vorspeise, Rote-Bete-Carpaccio mit ganz mildem Ziegenkäse, ist leicht, das Tiramisu wird hübsch im Glas serviert. Dazu gibt's Wein, angenehmen Lugana vom Gardasee. Oder auch Nero d'Avola. Offen. Herrlich. Überhaupt haben sie im „I Vigneri“ nicht nur ein Herz, sondern vor allem ein Händchen für italienische Trauben. Das Bier hingegen ist deutsch und ein Stiefkind mit einer Blume wie missratener Milchschaum. Aber wer bei dieser

EINE GANZ RUNDE SACHE

Wo findet man eine **Pizza**, die schmeckt wie in Neapel? Diese fünf Läden sind nah am Original.

Die Pizzeria **NEU** Hier arbeitet man nach dem Motto „Weniger ist mehr“. Das allerdings sehr gekonnt. Selbst die simple Margherita ist dank würziger Soße eine runde Sache.

► **C2** Eppendorfer Landstr. 165, Eppendorf, Tel. 46 77 65 66, Di-So 12-24 Uhr, Pizza ab 6 Euro, Bus 114 Schubackstraße

Eisenstein Direkt aus dem Holzbackofen ist der Boden so knusprig wie er sein soll, weder am Belag noch an dessen Frische wird geknauert. Unser Tipp ist die Pizza Toskana mit Tomatensoße, Salsiccia mit Fenchel und Schalotten.

► **A5** Friedensallee 9, Ottensen, Tel. 390 46 06, tgl. 11-1 Uhr, Pizza ab 7,80 Euro, Bus 2/37 Friedensallee, restaurant-eisenstein.de

Mama Trattoria Ein Pizzabäcker würde sie deshalb vom Hof jagen, aber wir lieben die unkonventionelle Art dieser „Mama“: Kurzerhand packt sie Frischkäse statt Tomatensoße und Caesars Salad statt Salami auf die Pizza. Mutig und mmmmh!

► **D5** Schauenburger Str. 44, Altstadt, Tel. 36 09 99 93, tgl. 11.30-23.30 Uhr, Pizza ab 7 Euro, U3 Rathaus, mama.eu

Pizza Al Taglio Via Vai Julia Breyer macht die beste Pizza der Stadt. Dazu gehört die Variante mit Kartoffelscheiben, Salsiccia und intensivem Rosmarinaroma. Oder mit Pancetta und Taleggio. Gut, dass sie diese grammweise verkauft und man von jeder naschen kann.

► **A4** Bahrenfelder Str. 233, Ottensen, Tel. 79 69 26 26, Mo-Fr 12-23 / Sa 17-24 Uhr, Pizza ab 1,50 Euro, Bus 2 Gaußstraße

Slim Jim's Lässig geht es hier zu. Und lecker. Jeder bestimmt selbst den Belag für den knusprig krossen Boden, wählt zwischen Chorizo, Antipasti oder Brie.

► **C4** Bei der Schilleroper 1-3, St. Pauli, Mo-Fr 11.30-22.30 / Sa-So 13-22.30 Uhr, Pizza ab 4,50 Euro, Bus 3 Neuer Pferdemarkt, slim-jims.com

Weinkarte Bier bestellt, gehört sowieso bestraft.

►   **D5** Große Bäckerstr. 13, Altstadt, Tel. 38 67 08 50, Mo-Sa 11.30-22.30 Uhr, HG 11-23 Euro, EC, U3 Rathaus, ivigneri.de

05 **Trattoria da Enzo**

Küche    
Atmosphäre    

„Campioni del Mondo“ prangt es selbstbewusst an der Wand der Trattoria im Souterrain. Das Bild zeigt die italienische Nationalmannschaft 2006. Darüber das Foto des weltmeisterlichen Formel-1-Ferraris. Zwar sind sie keine Weltmeister, aber der Titel für die beste Pasta der Stadt geht an Enzo und sein Team, an Ehefrau Michaela, Bruder Erasmo, Koch Guiseppa sowie die Kellner Giulio und Francesco. Familiär ist die Atmosphäre, freundlich und kompetent der Service und unbeschreiblich köstlich die Pasta. Sahnesoßen gibt es so wenig wie Halbfertiggerichte. Alles wird jeden Tag frisch zubereitet. Das Highlight: Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit

Trüffeln. Drei Komponenten, die pur für sich bestehen müssen, sich nicht hinter einem aromatischen Mischmasch verstecken können. Mit jeder Gabel schmeckt man die Qualität der Zutaten, bei jeder Gabel schließt man unweigerlich die Augen – kein Wunder. Diese Pasta ist in ihrer Einfachheit so be rauschend wie ein Kuss.

►  **C5** Wexstr. 34, Neustadt, Tel. 35 71 33 66, Mo-Fr 12-15 u. Mo-Sa 18-24 Uhr, HG 8-16, S Stadthausbrücke, trattoria-enzo.de

KURZ UND GUT

Campo da Franco

   **NEU** Das Fachwerkhaus fällt auf. Weil es so lauschig ist, und zudem innen frisch renoviert. Schön dezente Schriftzüge zieren im ehemaligen „La Fonte“ nun die Wände, der Empfang ist herzlich, die Karte unauffällig. Pizza, Pasta, Kalb: Standard. Die Tagesgerichte prangen auf einer Schiefertafel, Wolfsbarsch zum Beispiel. Der ist zart und saftig, die Pizza Tonno üppig portioniert. Eine Überras-

chung ist das alles nicht, wohl aber der gute Hauswein. Wenn Franco Cristofaro im Sommer den geplanten Steinofen anheizt, ist der hübsche Garten ein perfektes Familienausflugziel.

►   **D1** Ludolfstr. 43, Eppendorf, Tel. 38 64 29 68, Mo-Fr 12-24 / Sa-So 10-24 Uhr, HG 8-19 Euro, U1 Hudtwalckerstraße

Capriccio

   **NEU** „Meine Kurven verdanke ich Spaghetti“ – Sophia Loren ist für diese Aussage berühmt. Vom ansprechenden Körperbau der Filmdiva zeugt im Restaurant „Capriccio“ eine Wandmalerei. Mit dem Zitat im Hinterkopf genießen wir die Pasta in cremiger Lachssoße ganz ohne Reue. Wie auch alles andere, was uns in dem Ristorante der Wirte Gino und Vittorio aufgetischt wird. Angefangen vom köstlichen Balsamico Casa Rinaldi auf dem gemischten Salat über die Jakobsmuscheln all aglio mit guter Olivennote und dem Lachs in einer würzig-aromatischen Estragonsoße, in die wir nur zu gern unseren

Rest an Brot stippen – was tut man nicht alles für Kurven à la Loren? Zum Beispiel zu den letzten Schlucken des fruchtigen Nero d'Avola auch noch das Tiramisu bestellen. Die Pizza im „Capriccio“ hat uns nicht umgehauen, aber für alles andere kommen wir nach einigen ausgleichenden Besuchen im Fitnessstudio gern wieder.

►    **C5** Thielbek 12, Neustadt, Tel. 18 07 92 19, Mo-Sa 12-15 u. 18-23 Uhr, HG 7,50-19,50 Euro, EC, S Stadthausbrücke, capriccio-hh.de

Cento Lire

   Unter den Bewohnern des Karo Viertels längst als Eck-Italiener etabliert, darf sich das „Cento Lire“ ruhig noch etwas weiter herumsprechen. In dem kleinen, engen, oft lauten und immer gemütlichen Restaurant am messeseitigen Ende der Marktstraße versteht man sich nämlich nicht nur auf gute italienische Standards, sondern auch auf gehobene Kost. So haben wir an den Trüffelravioli in Salbeibutter ebenso wenig auszusetzen wie an der See-

zunge. Und da man hier auch noch freundlichem Personal bei der Arbeit zusieht und sich überdies nicht ruiniert, begeht man keinen Fehler, wenn man hier öfter einmal herkommt. Vorherige Reservierung sei allerdings empfohlen.

► **VLS C4** Karolinenstr. 12, St. Pauli, Tel. 41 35 91 77, Mo-Fr 12-15.30 u. 18-23 / Sa 12-23 Uhr, HG 5-21 Euro, U3 Feldstraße

Cucina d'Elisa

★★★★ Elisa Papagna ist sicher eine Tochter, wie Väter sie sich wünschen: Die 30-Jährige schmiss vor zwei Sommern ihren Werberjob in Berlin, um in die Fußstapfen von Padre Rafaelo zu treten und dessen Restaurant zu übernehmen. Den eher rustikalen Laden krepelte sie komplett um und verwandelte ihn in ein modernes, aber gemütliches Lokal. Auch sonst macht Frau Papagna alles richtig: Der Service und sie selbst geben sich sehr entspannt und freundlich, das gegrillte Rinderfilet mit Pinienkernen ist köstlich, die Tagliatelle mit Trüffel ein Gedicht. Papa Rafaelo darf stolz sein.

► **VLS D3** Rothenbaumchaussee 101, Rotherbaum, Tel. 45 10 72, Mo-Fr 12-15 u. 18-24 / Sa 18-24 / So 17-24 Uhr, HG 8-22 Euro, EC/MC/V, U1 Hallerstraße, cucinadelisa.de

Cuneo

★★★★ Seit 105 Jahren schon existiert das „Cuneo“ auf dem Kiez, und ebenso lange ist es im Besitz der namensgebenden Familie. Längst ist das stets volle und laute Restaurant eine Institution mit Promigästen, die Betreiber könnten sich seit Jahrzehnten zwischen dem vielen Wandschmuck auf alten Lorbeeren ausruhen. Dass sie es nicht tun, sondern man auch heute noch aus den variantenreichen Pastagerichten oder der betörend aromatischen Saltimbocca eine Menge Begeisterung für die Kochkunst herauschmeckt, rechnen wir dieser Familie hoch an.

► **VLS C5** Davidstr. 11, St. Pauli, Tel. 31 25 80, Mo-Sa 17.45-1 Uhr, HG 8-22 Euro, EC/M/V, U3 St. Pauli, cuneo1905.de

Diamanti

★★★ Bramfeld ist nicht unbedingt dafür bekannt, dass sich dort Spitzenrestaurants auf engstem Raum drängen. Umso glücklicher darf



Kompetente Weinberatung: Corrado Falco, Wirt des „Gallo Nero“, in seinem neuen Restaurant in der Altstadt „I Vigneri“

man über das „Diamanti“ sein. Die offene Küche weckt Vertrauen, das die dort zubereiteten Speisen nicht enttäuschen: Schön saftige und aromatische Garnelen liegen auf perfekt al dente gekochten Spaghetti in einer niemals aufdringlichen Weißweinsauce, zart ist die Barbarie-Entenbrust auf Honig-Aceto-Balsamico-Soße. Es scheint gute Gründe dafür zu geben, dass im geräumigen „Diamanti“ oft reger Verkehr herrscht.

► **VLPIS** Bramfelder Dorfplatz 3, Bramfeld, Tel. 642 98 81, tgl. 11-24 Uhr, HG 7-18,50 Euro, Bus Bramfeld Dorfplatz, ristorante-diamanti.de

Fezzi

★★★ **NEU** Karierte Tischdecken verbreiten Behaglichkeit im gehobenen Ambiente mit seinen eleganten Möbeln: Michele Fezzi, zuvor Kellner im „La Vela“, hat bei der Gestaltung seines Restaurants viel Talent bewiesen. Auch die Küche versteht sich auf anspruchsvolle Bodenständigkeit: Das Rinderfilet, umgarnt von grünem Spargel, ist zart und saftig, dazu punktet die vorzügliche Rotweinsauce. Die etwas zu fettige Lasagne umschmeichelt eine schön frische Tomatensoße. So wähnt man sich im „Fezzi“ fast in einer Trattoria – allerdings mit gehobener Küche

und zum Glück ganz und gar ohne den dort gewohnten Italopop.

► **VLI C2** Eppendorfer Weg 280, Hohe- luft, Tel. 41 62 58 77, Di-Fr 12-15 u. 18-23 / Sa-So 18-23 Uhr, HG 7-18 Euro, U3 Eppendorfer Baum

Gasperutto

★★★★ Menschen, die zu verniedlichender Sprache neigen, nennen das Interieur des überschaubaren Restaurants gern „schnuckelig“, was an den Tischlampchen und den Wandverzierungen liegt. Imposant dagegen ist die hier beherrschte Kochkunst: Die Trüffelravioli mit Pfifferlingen sind delikatsch, das punktgenau gebratene Rinderfilet verträgt sich blendend mit der milden Gorgonzola-Soße und den Rosmarinkartoffeln. Wer so kocht, darf in Einrichtungsfragen auch etwas altbacken sein.

► **VLS D1** Eppendorfer Marktplatz 21, Eppendorf, Tel. 85 10 64 47, Mi-Mo 12-14.30 u. ab 18 Uhr, HG 9,50-23,50 Euro, EC, gasperutto-restaurant.de

La Figlia

★★★ Mittags schlagen hier Redakteurinnen über die Stränge, die sonst ausgesprochen kalorienbewusst sind, abends geben sich die Winterhuder die Klinke in die Hand. Das liegt an der charmanten Gastgeberin Nina Vanek, in erster

Linie aber an den unwiderstehlich knusprigen Pizzas. Liebevoll und großzügig mit den klassischen Pizzazutaten wie Prosciutto, Mozzarella, Scampi und Rucola belegt, sind sie aromatische Köstlichkeiten, die von einer geglückten Weinauswahl begleitet werden.

► **VLI D2** Dorotheenstr. 94, Winterhude, Tel. 27 87 26 36, Mo-Fr 12-15 u. Mo-Sa 18-24 Uhr, HG 6-17 Euro, EC/AE/V, Bus 25 Goldbekplatz

La Luna

★★★★ Mit 21 Dienstjahren gehört das „La Luna“ bereits zu den Klassikern italienischer Küche in Hamburg – und ist dennoch weit davon entfernt, Staub anzusetzen. Das Interieur ist modern, aber liebevoll dekoriert. Und das Essen: Das Bio-Rinderfilet mit Nusskruste gerät so saftig, aromatisch und originell, dass es über ebenso viele Zweifel erhaben ist wie das Lachsfilet mit Avocadokruste und die Kurven von Monica Bellucci. Auf die nächsten 21.

► **VLI C4** Neuer Kamp 13, St. Pauli, Tel. 43 36 66, HG 9-24 Euro, Mo-Sa ab 18 Uhr, U3 Feldstraße, laluna-hamburg.de

La Monella

★★★★ **NEU** Seit zwölf Jahren ernähren sich Inhaberin Katia Veronio und ihr Lebensgefährte und Chefkoch Carmelo Callea vegetarisch. Dass sie sich mit fleischloser italienischer Küche auskennen, merkt man ihren Köstlichkeiten mit jedem Bissen an. Die Antipasti sind toll komponiert und geschmacksintensiv, die Hauptgänge ausgezeichnet. Die Pilze mit Pinienkern-, Walnuss- und Pistazienfüllung bringen die einzelnen Aromen famos zur Geltung, überzeugend sind die gebakenen Nudeln mit Karotten, Spinat und Ricotta. Die Reste unseres Tiramisus packt uns Katia in eine mit einer handgemalten Sonne verzierte Packung. An den kleinen Gesten erkennt man den aufmerksamen Gastgeber.

► **VLS C3** Hallerplatz 12, Rotherbaum, Tel. 45 61 62, Mo-Fr 12-15 / Mo-Sa 18-23 Uhr, HG 6,50-16,50 Euro, U1 Hallerstraße, lamonella.de

La Pergola

★★★ Selbst, als das gastronomische Angebot der Osterstraße

vor allem aus einer McDonald's-Filiale bestand, war dieses Restaurant schon hier. Mittlerweile ist die Fast-Food-Bude einem Bio-Supermarkt gewichen, das Viertel kann sich über Mangel an Restaurants nicht mehr beklagen – und „La Pergola“ ist immer noch Abend für Abend gut besucht. Das liegt zum einen an Giovanni Palettas sympathischen Team, das die Grenze zur übertriebenen Freundlichkeit gerade eben nicht überschreitet. Und zum anderen liegt das sicher an der Tafel mit wechselnden Tagesspezialitäten, die in dem beeindruckend üppig möblierten Lokal an der Wand hängt. Denn die Lammcarrees, Filets vom Loup de Mer und andere Versuchungen, die dort angeboten werden, sind eigentlich immer so gut wie sie klingen.

►  B3 Osterstr. 100, Eimsbüttel, Tel. 40 02 19, tgl. 11-24 Uhr, HG 7-20 Euro, U2 Osterstraße, la-pergola-hamburg.de

Mama Trattoria

*** Bei „Mama“ muss man sich zwischen den Pizza-Varianten mit Tomatensoße, Frischkäsecreme oder ohne Hefe entscheiden. Belegt sind sie einfallsreich und opulent entweder klassisch oder kreativ (zum Beispiel mit Caesar Salad). Zur Zerteilung des krossen Bodens bekommt jeder ein Pizzarad – gut gedacht und gut gemacht. Ein Highlight ist die Pizza „Bianca Pollo e Funghi“ mit Frischkäsecreme, Huhn, Champignons, Lauch, Parmesan und Mozzarella.

►  D3 Mittelweg 138, Rotherbaum, Tel. 53 77 97 99, tgl. 11.30-23.30 Uhr, HG 6,50-11 Euro, Bus 109 Böttgerstraße; D5 Schauenburgerstr. 44, Altstadt, Tel. 36 09 99 93, tgl. 11.30-23.30 Uhr, HG 6,50-11 Euro, U3 Rathaus, mama.eu

Osteria Due

*** Anzugträger und Frauen mit komischen Hüten bevölkern Pörseldorfs beliebtesten Italiener, Maître Francesco Delvecchio kennt viele von ihnen mit Namen, sie kommen oft hierher. Wir indes tun uns nach dem Hauptgang ein wenig schwer damit, dies nachzuvollziehen: Gebratener Saibling mit geschmolzener Avocado, Kartoffelpüree und lauwarmen Olivenöl klingt toll, gerät aber eher fade. Die Spaghetti mit Pesto sind etwas zu weich und fettig. Allerdings: Sowohl die Limonentarte als auch das Schokoladensoufflé sind köstlich. Und so sind wir nach dem Dessert halbwegs versöhnt mit diesem Schickimicki-Italiener.

►  D3 Badestr. 4, Rotherbaum, Tel. 410 1651, tgl. 12-24 Uhr, HG 12-28 Euro, AE, Bus 109 Fontenay, osteriadue.de

Pane e Tulipani

**** Es gibt schönere Plätze in Hamburg als die Kreuzung zwischen Steintorwall und Am-sinckstraße, was Gäste auf den Terrassenplätzen dieses Italieners sicherlich gerne bestätigen. Besser ist, sich drinnen einen Tisch zu suchen. Dann genießt man wöchentlich wechselnde Gerichte in aller Ruhe unter beeindruckenden Kronleuchtern. Ebenso beeindruckend ist nämlich der Einfallsreichtum des Küchenchefs Antonio Garofano: Die mit Parmaschinken gefüllten Gigantoni mit Marsala-Feigen-Soße und der Loup de Mer mit Flusskrebsragout und Safran-Fenchel-Gemüse bieten kombinatorische Überraschungen und viel Genuss.

►  D3 Klosterwall, 23, Altstadt, Tel. 80 60 16 88, Mo-Fr 12-1 / Sa 17-1 Uhr, HG 9-26 Euro, U1 Steinstraße, pane-e-tulipani.eu



„La Monella“ (links) versteht sich auf fleischlose italienische Küche, im „Campo da Franco“ serviert Franco Cristofaro einen vorzüglichen Hauswein

