HIPPOCAMPUS

# Gault&Millau 2022

Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

*herausragend in seiner Kategorie*

Dass sich München für eine Art italienischer Enklave auf deutschem Boden hält, muss man so wenig erst nehmen wie die Selbsteinschätzung Berlins, in einer Liga mit London und Paris zu spielen. Es gibt nur wenig Orte an der Isar, in denen der großen kulinarischen Kultur des Bel paese angemessen begegnet wird. Dieses schmucke Ecklokal in Bogenhausen gehört fraglos dazu – besonders schön ist ein Besuch im Sommer, im lauschigen Garten unter weißen Schirmen hinter einer dichten Hecke. Die Freude beginnt schon mit der Begrüßung, statt servilem „Buonasera, Dottore“ erwartet den Gast klassischer Service von Sergio Artiaco, „Tantris“-geschult.

Am Herd sorgt Cosimo „Mimmo“ Ruggiero für die entsprechende kulinarische kulinarische Seriosität, eine kleine Amuse-Kaltschale von Joghurt, Gurken, rohen Garnelen und Dill zeigt die Richtung: zart, reduziert, leicht. Mit klarem Blick auf die Vorlieben der Gäste finden sich im Hippocampus selbstverständlich auch ein offener Lugana und Penne all‘arrabbiata (zu erstaunlichen 14,50 Euro) auf der Karte, kommt gerne die überdimensionierte Pfeffermühle zu Einsatz. Deutlich ambitionierter die beiden Vorspeisen des kleinen Menüs, das wir uns bei unserem jüngsten Besuch zusammenstellen ließen: butterzart gegrillte Babycalamari auf Kürbis und Mönchsbart mit einem Streifen Limettenmayonaise, anschließend etwas kross-cremiges Kalbsbries in raschelnder Panierung auf einer leichten Thunfischsauce, dazu punktgenau gebratener grüner und weißer Spargel. Beide Teller ohne jede Deko und von angenehm reduziertem Salzgehalt. Gleiches galt für das saftig-krosse Seewolffilet aus Wildfang im Hauptgang, vor dem wir selbstverständlich zwei Primi einschoben – schönere Pasta wird man in der Stadt schwerlich finden! Seien es frische, hausgemachte Tomaten-Tortelli von perfektem Biss mit einer leichten Ricotta-Tomaten-Füllung auf einem Ragù von winzigen Pfifferlingen, Kürbis und Artischocke oder ausgezeichnete Calamarata mit zartem Kaninchenragout, Kichererbsen, Salbei und einem Hauch Parmesan ...

HIPPOCAMPUS

# Gault&Millau 2021

Das Hippocampus erhält 16 von 20 Punkten
Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Sergio Artiaco ist ein wunderbarer Gastgeber klassischer Prägung. Stets präsent, dabei zurückhaltend diskret betreut er seit nunmehr einem Vierteljahrhundert seine vielen Stamm- und anderen Gäste aus der Bogenhausener Nachbarschaft, ganz München und weit darüber hinaus.

Kongenial bekocht Cosimo „Mimmo“ Ruggiero diese anspruchsvolle Klientel mit puristisch-kreativen Gerichten bis hin zu den großen Klassikern, all das mit tiefstem italienischem Verständnis für Feinheit, punktgenaue Würze, Gargrade und Bekömmlichkeit.

Die Speisekarte kann man hier getrost beiseitelegen, denn die Empfehlungen des Padrone sind immer die beste Option. Auf Wunsch wird auch ein mehrgängiges, stets äußerst preiswertes Menü zusammengestellt, mit dem Ruggiero am besten zeigen kann, was er von seinen berühmten Lehrmeistern Eckart Witzigmann und Dieter Müller mitgenommen und zielsicher weiterentwickelt hat. Besonders köstlich sind die Antipasti, beispielsweise lauwarme Meeresfrüchte mit Kartoffelcreme, Minze, Zitrone und feinem Olivenöl oder Kalbszunge mit roten Rüben und Salsa verde. Danach kann es herzhafte Carbonara-Ravioli geben, klassisch cremige Crespelle oder Risotto, natürlich al dente, in allen Variationen, mal experimentell mit rohem Thunfisch, mal ganz bodenständig mit Rotwein, Salsiccia und Rosmarin. Edle Fische sind selbstredend ebenfalls eine große Leidenschaft dieser beiden Gastgeber, gern als Trilogie im eigenen Sud, die an Cacciucco alla livornese erinnert. Aber auch ein kälbernes Fleischpflanzerl mit Steinpilzen und Kartoffelpüree braucht sich hier vor so viel italienischer Grandezza nicht zu verstecken.

Auf der Weinkarte, durch die Sergio Artiaco gerne geleitet, steht alles, was von Südtirol bis Sizilien Rang und Namen hat.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2018

## Das Hippocampus erhält 15 von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

15

Es geht, bei aller Professionalität, angenehm familiär zu in diesem ausgesprochen heiteren Ecklokal mit seiner (wetterunabhängigen) sonnigen Grundstimmung. Das liegt nicht nur an den vielen gutgelaunten Stammgästen, sondern auch daran, dass Sergio Artiaco, der umsichtige Dirigent im Saal, und Küchenchef Cosimo („Mimmo“) Ruggiero nun schon ein Vierteljahrhundert zusammenarbeiten und sich deshalb blind verstehen.

Ruggiero, der aus Apulien stammt, gestaltet den Einstieg gern leicht und mediterran, z.B. mit einem äußerst delikaten, nicht zu dünn geschnittenen Thunfisch-Carpaccio, aromatisiert mit Avocado-Tupfen und frittierten Ravioli von schwarzen Oliven. Als Wahlbayer teilt er offensichtlich mittlerweile das lokale Faible für Kartoffel-Gurkensalat, den er aber durch feine Würze und Würfeln der Zutaten adelt und mit einem hübsch angerichteten Topping von in Zitrone mariniertem Seehecht samt Remouladensauce überzeugend ins Italienische integriert. Auch Pastagerichte weiß er gekonnt zu veredeln, besonders gut gefielen uns die feinen Tortelli, gefüllt mit einer Fisch-Spinat-Farce und begleitet von Mies- und Venusmuscheln sowie leichtem Fischsud, oder auch die Calamarata mit Poltinger Milchlammragout, Tomaten und Brokkoli – ein neuerlicher Beweis, wie nah sich Bayern und Italien sein können.

Dass Ruggiero nicht nur schmackhaft kochen, sondern auch stilvoll anrichten kann, zeigen Hauptgänge wie das im Ofen butterzart gebratene Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Ofenpaprika und einer federleichten Senf-Hollandaise oder der gebratene Zander unter einer schön krossen Kartoffelkruste, den er auf lauwarme, mit Olivenöl und Rosmarin delikat aromatisierte Linsen bettet. Weil „Mimmo“ selbst ein Freund alles Süßen ist, widmet er auch dem Ende seines Menüs gebührende Aufmerksamkeit: eine mit Zitronencreme gefüllte Profiterole auf Melonensalat und kühler Mandel-Granita erfrischte die Augen ebenso wie den Gaumen, ein köstlicher Schokoladen-Orangen-Ciambella (eine Art italienischer Donut) mit süffig eingelegten Kirschen und Fior-di-Latte-Eis machte ganz einfach glücklich.

Zu all den Gaumenfreuden kommt Sergio Artiacos mit Liebe zusammengestellte italienische Weinkarte und kenntnisreiche Beratung, sodass ein Besuch an dieser genussfreudigen Adresse immer lohnt – ob im Sommer auf der idyllisch grün eingerahmten Terrasse oder ganzjährig im geschmackvoll gestalteten Innenraum mit dem edlen Mosaikfußboden, den Holztäfelungen und den weiß eingedeckten, großzügigen Tischen.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2017

## Das Hippocampus erhält 15 von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

15

Er sei mit Cosimo Ruggiero nun schon länger zusammen als mit seiner Frau, scherzt Sergio Artiaco gern – im Sommer feierten die beiden 20-jähriges Jubiläum im Hippocampus, zuvor arbeiteten sie schon im La Vigna einige Jahre miteinander. Die vielen Stammgäste schätzen das perfekte Zusammenspiel aus Artiacos geschmeidig-unterhaltsamen Servicestil und der aromenstarken mediterranen Wohlfühlküche von „Mimmo“ Ruggiero, die sich in seiner Heimat Apulien, aber auch in anderen Regionen Italiens inspiriert und auf einer Ausbildung in besten Häusern beruht. Klassische Zubereitungen verfeinert er kreativ, sodass sie immer wieder neu und überraschend wirken.

Das Menü beginnt stets mit leichten, einfallsreichen Vorspeisen wie einem erfrischenden Salat von Tomate, Avocado und Gurken, dem gebratener Rochenflügel Stil und eine klassische Cocktailsauce cremigen Gehalt verleihen. Köstlich nach Süden schmecken gegrillte Babytintenfische auf Endivien und Cannellinibohnen an geräucherter Ofenpaprika-Sauce; im Herbst freut man sich über eine federleichte Kürbis-Crème brûlée mit Pfifferlingen, schwarzen Trüffeln und Taleggio-Sauce. Und selbst das erstklassische Rindertartar bekommt einen Dreh all‘italiana, wenn es auf fein gehackter Burrata serviert wird.

Auch Pasta interpretiert die Küche immer wieder neu, wenn sie Orecchiette mit Wildentenragout, Artischocken und Thymian anrichtet oder Tomaten-Kapern-Oliven-Tortelli auf Thunfisch-Carpaccio mit Kerbelpesto. Die Hauptgerichte belegen durch die Bank, warum bessere italienische Restaurants wie dieses nach wie vor mittags und abends voll sind: weil man hier mit Anspruch genießen kann, ohne zeitgeistige Verrenkungen zu fürchten. Einfach nur gut schmeckten gebratener Seeteufel mit seinem saftigen, festen Fleisch auf einem Bett von Linsen mit Senfsauce oder Poltinger Lammkoteletts, perfekt rosa gebraten, auf feinst geschnittenem Wirsing und Rotkohl mit etwas Speck. Die Dolci halten das durchwegs sehr inspirierte Niveau, das die Küche in dieser Testsaison bot, mit Himbeer-Maracuja-Parfait auf Mascarponesauce oder karamellisiertem Millefeuille mit Vanillecreme, Waldbeeren und Limetten-Ingwer-Sorbet.

Die Weinkarte bietet einen guten Querschnitt aus den klassischen Anbauregionen Italiens – auf die Empfehlungen von Padrone Sergio Artiaco ist immer Verlass. Und so bleibt das Hippocampus, mit Mosaikfußboden, Jugendstillampen, edlen Holzvertäfelungen und seiner dank der vielen Fenster lichten Grundstimmung auch in seinem 21. Jahr einer der schönsten Orte, um sich in München Italien ganz nah zu fühlen.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2016

## Das Hippocampus erhält 15 von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

15

Menschen gehen ins Restaurant nicht nur, um gut zu essen, sondern auch, um ein paar Stunden lang den Alltag hinter sich zu lassen. Beide Ansprüche vereint das sympathische Ecklokal nahe des Prinzregentenplatzes mit einer Perfektion, wie sie wohl nur Italienern gegeben ist. Kaum hat man den Gastraum betreten (oder im Sommer auf der von grünen Hecken eingerahmten Terrasse Platz genommen), taucht man ein in eine wohlige Woge Italianità im stilvollen Rahmen von Mosaikboden, großen Fenstern und Holzvertäfelungen. Das Serviceteam um Sergio Artiaco ist seit Jahren unverändert und von freundlichem, aber nie aufdringlichem Charme, dazu passt Cosimo „Mimmo“ Ruggieros mediterrane Wohlfühlküche vom Feinsten.

Die Vorspeisen vollbringen das Kunststück, von der Anmutung her leicht, aber am Gaumen süffig zu sein. Das gilt für den nach viel Sonne schmeckenden Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Tomaten und Büffelmozzarella ebenso wie für die nur ganz kurz glasig gebratene Jakobsmuschel auf einem Salat von Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern.

Und erst recht für den schottischen Lachs, der sich – im Kern noch roh und mit grobem Meersalz besprenkelt – auf einem Bett von einer Art südlichem Kartoffelsalat mit cremigster Avocado sehr wohl fühlt.

Als Primo muss es natürlich Pasta sein, für den Apulier Mimmo ein Heimspiel. Delikate Kürbis-Ricotta-Tortelli baden im Schmelz zerlassener Butter und erhalten geschmacklichen Pfiff durch Amaretti-Brösel, werden aber noch übertroffen von den Paccheri, einer jener wunderbar lautmalerischen Pasta-Gattungen, die man mit „kleine Backpfeifen“ übersetzen könnte, weil der Teig bei der Zubereitung flach geklatscht wird. Sie sind mit Knurrhahn, Venusmuscheln und Krebsklößchen köstlich maritim angelegt und verdanken die neapolitanische Schärfe den in Öl angebratenen Peperoncini.

Unter den Secondi gefallen Fischgerichte wie der gebratene Kabeljau mit Garnelen auf einem Kartoffelstampf mit Hummersauce ebenso wie mürbe geschmortes Ossobuco auf würziger Polenta-Rosmarin-Creme oder die im Ofen gebratene Milchlammschulter vom Gutshof Polting mit grünen Bohnen, Speck und Kürbis.

Wenn man sich mit Sergio gut stellt, schenkt er vielleicht zur karamellisierten Aprikosentarte mit Bacio-Eis („Kuss-Eis“ – das können nur die Italiener) einen bernsteingelben Torcolato ins Glas, einen Dessertwein aus an der Luft getrockneten Trauben aus dem Veneto. Der schmeckt natürlich auch zu den legendären hausgemachten Cantucci. Die Weinkarte bietet einen guten Querschnitt durch die Vielfalt des Reblands Italien, wer sich nicht entscheiden kann, fährt mit Sergios Empfehlungen immer gut.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2015

## Das Hippocampus erhält 15 von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

15

Zwar haben die Amerikaner den so treffenden Begriff vom comfort food geprägt, wahre Meister dieser Disziplin aber sind die Italiener. Oder gibt es etwas Tröstlicheres als einen Teller Pasta? In München, der selbsternannten Hochburg mediterraner Lebensart, lässt sich italienische Wohlfühlküche nirgendwo besser genießen als in diesem hübschen Lokal in einer ruhigen Wohnstraße in Bogenhausen. Dabei spielt es keine Rolle, ob man auf der von grünen Hecken eingerahmten Terrasse sitzt oder im hellen, lichten Innenraum mit den Holztäfelungen und dem schönen Mosaikboden (der bei Vollbesetzung für einen ordentlichen Geräuschpegel sorgt).

Die Hauptrolle spielt immer Cosimo Ruggieros Kochkunst. Der Apulier, von Stammgästen gern „Mimmo“ genannt, versteht sich auf Gerichte, die klassische Rezepte soweit verfeinern oder kreativ interpretieren, dass sie immer wieder neu und überraschend wirken, ohne dabei jemals den Wohlfühlfaktor aufs Spiel zu setzen. Das beginnt schon beim Gruß aus der Küche, der hier kein pseudokreatives Eindruck schinden ist, sondern ein kleines Mini-Gericht, das Lust auf mehr macht: etwa marinierter Kabeljau auf knackig-grünen Bohnen.

Danach folgen leichte und einfallsreiche Vorspeisen wie hauchdünn aufgeschnittener, marinierter Kürbis mit frittierten Tintenfischen (außen knusprig, innen butterzart) und grüner Pfeffersauce oder ein Carpaccio von gebratener Kalbsleber, das mit seiner Thunfischsauce an ein Vitello tonnato erinnert, aber mit der fein dosierten Süße einer Feigen-Zwiebel-Konfitüre ganz eigene Noten erhält. Auch die Pasta-Gänge interpretiert „Mimmo“ immer wieder neu, wenn er Spaghetti alla Chitarra mit Wildschweinragout und Pfifferlingen anrichtet oder seine Tortelli mit einer Farce aus Garnelen und Kürbis füllt, dazu ein paar hübsche Venusmuscheln dekoriert und alles in einem köstlichen Sud von markanter Peperoni-Schärfe baden lässt.

Schön, wenn der kreative Ehrgeiz der Küche auch bei den Hauptgängen nicht nachlässt: So stimmige Fischgerichte wie das in der Pfanne mit einer knusprigen Kartoffelkruste saftig gebratene Knurrhahnfilet auf einem Bett von süß-sauren, mit Olivenöl und Rosmarin angemachten Linsen wünschten wir uns öfter. Und das ausgelöste und schön kross gebratene Stubenküken war mit duftenden Steinpilzen und gebratenen Kartoffelscheiben zu einem delikaten Türmchen geschichtet. Auch bei den Desserts, für die nun eigens ein Pâtissier eingestellt wurde, wird das hohe Niveau in Richtung 16 Punkte, das die Küche in dieser Testsaison bot, gehalten, sei es bei der Karamell-Mokka-Mousse mit Pina colada-Sorbet oder beim lauwarm servierten Zwetschgenkompott mit Vanillebiskuit und Pekannussparfait.

Beste italienische Feel-Good-Stimmung verbreitet auch Padrone Sergio Artiaco mit seinem freundlichen Team – auf seine Empfehlungen aus der rein italienischen Weinkarte, die vor allem auf bekannte Namen setzt, ist stets Verlass.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2013

## Das Hippocampus erhält 15 von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

15

Hätten wir einen Preis für das schönste italienische Lokal Münchens zu vergeben, wir würden nicht lange zögern. Mit seiner Holztäfelung, dem edlen Marmormosaik am Boden und den vielen Fenstern, durch die Licht und Grün hereinkommt, atmet das Ecklokal Atmosphäre; im Sommer sitzen die Gäste im schönen Garten, geschützt von einer blickdichten Hecke.

Das Team um Maître Sergio Artiaco und Küchenchef Cosimo „Mimmo“ Ruggiero ist seit Jahren fast unverändert und entsprechend eingespielt. Man pflegt einen zurückhaltenden italienischen Charme, der wohltuend, aber nie zu dick aufgetragen ist.

Cosimo Ruggiero startet ins Menü mit Kostproben seiner Kunst, die klassische Küche seiner Heimat kreativ zu interpretieren. Knallgrün und lachsrosa kommt eine Erbsen-Minze-Mousse auf Gurken-Carpaccio mit mariniertem schottischen Lachsfilet schon optisch entsprechend daher und entfaltet am Gaumen ihr Aromaspiel mit der Süße der Erbsen, der Frische der Gurken und den dezenten Fischnoten. Eine leichte, erfrischende Vorspeise, die genau das bewirkt, was ihre Aufgabe ist: Appetit auf mehr machen.

Eine aparte Idee auch das Carpaccio von der gebratenen Kalbsleber, angemacht im Stil eines Vitello tonnato mit leichter Thunfischsauce, Pinienkernen und Sultaninen, deren Süße einen spannungsreichen Akkord mit den Aromen der Leber eingeht. Als schmackhafte, wenn auch wenig originelle Kombination erwiesen sich die Edelfisch-Spinat-Ravioli mit Venusmuscheln, jungen Zwiebeln und Mönchsbart. (Wobei wir anmerken möchten, dass wie es durchaus zu schätzen wüssten, wenn Muscheln gründlich geputzt würden.) Wie alle Gerichte dieses Testjahres war auch dieses perfekt abgeschmeckt und stimmig gewürzt.

Warum geht der deutsche Gast nach wie vor so gern italienisch essen? Weil er den Süden schmecken will. Diesen Wunsch bedient die Küche par excellence, wenn Mimmo seiner apulischen Heimat huldigt. Gebratener Schwertfisch auf Auberginenauflauf mit Minze, getrockneten Tomaten und Olivenöl, das ist ein Gericht, das Lust macht, sofort einen Flug nach Bari zu buchen. Gut gewürzte, auf der Zuge zergehende Auberginen-Parmigiana, würziger (wenn auch knapp portionierter) Schwertfisch, ganz einfach die Aromen des Südens. Ähnliches gilt für Gerichte wie die perfekt gegrillte Goldbrasse für zwei Personen mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone oder den gratinierten Lammrücken mit schwarzen Oliven und Kräutern auf gestampften Couscous mit gebratener Paprika. Aus der Abteilung Dolci bleiben in süßer Erinnerung eine Schokoladen-Ingwer-Crème brûlée mit Karamell-Eis und lauwarme Aprikosen mit Stracciatella Eistörtchen.

Die Weinkarte ist, wie es sich gehört, rein italienisch und eher auf die klassischen Weinregionen Toskana, Piemont und Friaul konzentriert, ein wenig mehr Aufgeschlossenheit für die aufstrebenden Regionen des Südens würde ihr gut anstehen.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2011

## Das Hippocampus erhält 16 von 20 Punkten
## Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

Man probiere hier Sarde in saor und weiß anschließend, wie ein Koch etwas vermeintlich Einfaches zu einer Kostprobe des vollen Wohlgeschmacks erheben kann. Oder man staune, was sich aus dem eigentlich ziemlich langweiligen und gleichwohl zum Modefisch gewordenen Saibling machen lässt: beispielsweise ein pfiffiges Tartar vom frischen *und* geräucherten Fisch, das Accessoires wie Sean/ Mandel-Blätter, Frisée und Safransauce zum catch of the day erheben.

Küchenchef Cosimo („Mimmo“) Ruggiero kann mit einer klaren Küche brillieren, die puristische Eigenaromatik vor gekünstelte Eingriffe stellt und im Prinzip nur mit subtilen Salzen und Pfeffern nachhilft. Man wird hier immer wieder staunen, wie wenig Aufhebens jemand machen muss, der alles kann.

Der Erfolg gibt „Mimmo“ so was von recht, dass er seinen Küchendienst nicht immer mit dem Feuereifer dessen tut, der als bester Italiener der Stadt in aller Munde sein möchte. Ihm reicht das volle Haus zufriedener Gäste. Einerseits können wir ihm gratulieren, andererseits würden wir uns noch mehr über seine Küche freuen, wenn er sein Talent voll entfaltete. Wir würden ihm auch nicht übel nehmen, wenn er, der so fabelhaft Risotti machen kann, die Pasta immer mit Passion und nicht gelegentlich mit Nonchalance zubereiten (lassen) würde. Mit dieser feinen Einschränkung wollen wir auch erwähnt und für unsere Note erläutert haben, dass der Chef nicht sechseinhalb Tage die Woche am Herd steht.

Aber wenn er als Amuse-bouche eine gebratene Jakobsmuschel auf gebratenen Blumenkohl mit Rosinen, gerösteten Pinienkernen und ein paar Tropfen Safransauce schickt, dann könnten wir, wenn uns niemand bremst, stundenlang erzählen, warum wir so gern hier einkehren. Machen wir‘s kurz: „Mimmo“, dem aus seiner Kindheit und Jugend in Apulien jedweder Luxus wesensfremd war und auch nach seinen Küchenjahren bei Witzigmann und Dieter Müller blieb, beherrscht die Cucina casalinga aus dem Effeff. Das ist nachzuschmecken bei gegrilltem Seewolf mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone oder gebratenen Lammkoteletts im Knoblauch- und Thymianduft mit Kartoffel/Artischocken-Törtchen. Immer köstlich der lauwarme Linsensalat mit Saisonalem aus dem Meer, vom Freiland oder aus der Luft: Tintenfischchen, Salsiccia oder Taube.

Nur bei den Dolci springt der Chef über seinen Schatten und verblüfft mit Kreativem wie Eisterrine mit glacierten Aprikosen und Mandelkrokant, karamellisiertem Blätterteig mit Schokoladen (Pfirsich-Mousse und Camparisauce oder Mascarpone/Zwetschgen-Focaccia mit dem Tagessorbet. Aber selbst wenn er gar kein Dessert machen würde, fänden wir das Dolce vita hier sehr befriedigend, denn zum Espresso gibt‘s ofenwarme Cantucci vom Kuchenblech.

Nur zu gern wiederholen wir: Ideal zur Küche seines Partners passt Sergio Artiacos Service, dem alles Zeremonielle wesensfremd ist (obwohl er es aus dem alten Tantris beherrscht). Er prägt die lockere Atmosphäre im puristisch eleganten Restaurant und auf der Gartenterrasse, einer der beliebtesten Freisitze in München. Und er kredenzt fröhlich statt festlich stimmige Weine aus dem Friaul und Piemont sowie der Toskana.

# Gault Millau 2010

## Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
## Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

Unter das Thunfischtatar mischt er etwas Tomaten/Avocado/Gurken-Salat und schmeckt es mit kleinen Kapern pikant ab - so wünschen wir uns ein Entree: komplex, feinsäuerlich und anhaltend wie guter Wein - aber nicht belastend. Mimmos Händchen fürs ebenso schlichte wie subtile Würzen mit Salz und Pfeffer statt mit all den modischen Spezereien kommt schon bei einer Kleinigkeit wie den mit Zwiebelstückchen in der Pfanne geschwenkten Steinpilzen angenehm zur Geltung, die er mit ein paar Blättchen Rucola und Spänen von Parmesan anrichtet - einfach, prima!

Cosimo (»Mimmo«) Ruggiero, dem aus seiner Kindheit und Jugend in Apulien jedweder Luxus wesensfremd war und auch nach seinen Küchenjahren bei Witzigmann und Dieter Müller blieb, verbindet in seiner Cucina casalinga, so kann man nur mäßig überspitzt sagen, die italienische Einfachheit mit deutscher Gründlichkeit in der Zubereitung. (Das mit der Gründlichkeit muss man unter Berücksichtigung der italienischen Begabung sehen, sich selbst einiges nachsehen zu können. Das muss man auch Mimmo zugestehen, der bisweilen launisch ist.) Köstlich der lauwarme Linsensalat, mal mit gegrillten Babytintenfischen, mal mit gebratener Brust und Keule von der Taube mit roter Zwiebel-Konfitüre.

Je edler ein Fisch, desto weniger Koch*kunst* entfaltet der Chef: Steinbutt oder Seewolf gibt's gegrillt mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone. Dementsprechend größer ist der Aufwand bei einem Schwertfisch mit lauwarmer Gemüsecaponata und Tomaten/Oliven/Minze-Vinaigrette oder beim Zander mit Kürbis/ Pfifferling/Kartoffel-Ragout.

Keinerlei Effekthascherei, sondern eine durchdachte Schlichtheit, die den guten Produkten und den natürlichen Geschmacksnuancen bar aller aufdringlichen Saucen und unnötigen Aufbereitungen aufs beste gerecht wird, auch beim Fleisch: Thymian aromatisiert das im Ofen gebratene ausgelöste Zicklein mit gebratenen Artischocken, Rosmarin die geschmorten Rinderbäckchen mit Kartoffel/ Sellerie-Terrine, junger Wirsing und glasierter Apfel genügen zur Wildente aus dem Rohr. Aufs gewisse Etwas verzichtet Mimmo freilich nicht gänzlich, aber es erscheint so beiläufig wie die Polenta/Parmesan-Croütons zum Osso buco oder das erdfruchtige Kartoffel-Kürbis/Carpaccio zum Rehrücken mit Pfifferlingen.

Die Dolci alla frische Erdbeeren mit Mandelkrokant oder Cassata mit Kirschen in Portwein werden zum Espresso durch hausgemachte Cantucci erweitert, die abends warm vom Kuchenblech kommen - hmmm!

Ideal zur Küche seines Partners passt Sergio Artiacos Service, dem alles Zeremonielle wesensfremd ist (obwohl er es beherrscht). Er prägt die lockere Atmosphäre im puristisch eleganten Restaurant und auf der sehr beliebten Gartenterrasse, er kredenzt eher fröhlich als festlich stimmende Weine aus dem Friaul und Piemont sowie der Toskana. Wer's noch nicht weiß, begreift hier, warum die Deutschen so gern zum Italiener gehen.

# Gault Millau 2009

## Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
## Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

Ein Restaurant, mit dem man rasch gut Freund wird. Denn der Service empfängt sehr freundlich, die Karte liest sich mundwässernd, das Ambiente wirkt angenehm italienisch-puristisch und die Terrasse ist eine der beliebtesten in München. Die Küche erwidert diese Zuneigung nicht immer, denn sie kann launisch wie eine Diva sein.

So großartig der von Cosimo (»Mimmo«) Ruggiero gerührte schwarze Risotto, so makellos der Fisch vom Grill mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone, so g'schmackig der Osso buco mit Polenta und Parmesan stets serviert wird, so laff kann andererseits bisweilen die Pasta sein. Hat der Chef aus irgendeinem unerfindlichen Grund dazu keine Lust (was ja flugs auf eine Brigade ausstrahlen kann)?

»Mimmo« ist tief in der Cucina casalinga verwurzelt, die er trotz seiner Zeit in der Grande cuisine meisterhaft beherrscht. In der Schlichtheit der Zubereitung, der Kürze der Jus und der Entfaltung der Aromen erkennt man das perfekte Handwerk und das feine Würzhändchen.

Wenn aber seine schlicht anmutenden Gerichte mal nicht die beschriebene Klasse haben, dann wirken sie gleich sehr schlicht. Fenchel/Orangen-Salat mit Hummer und schwarzem Olivenpesto oder mit Senf gratiniertes Rinderfilet mit gebratenen Sellerie/Kräuter-Kroketten können also 1a oder 3- ausfallen.

Immer vorzüglich sind Service und Weine, denn Maître Sergio Artiaco ist die Inkarnation italienischer Tugenden.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2007

Das Hippocampus erhält 17 von 20 Punkten
Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung
Cosimo Ruggiero wird zum "Aufsteiger des Jahres 2007" ernannt

Welch eine Wohltat: kein Rucola, Balsamico und Zitronengras auf der Karte, keine Schäumchensaucen, Ministrauchtomaten und Tropfen von Balsamico oder grünem Öl als vermeintlich dekorative Elemente auf dem Teller. Allein dafür verdiente es "Mimmo", zum Italiener des Jahrzehnts gekürt zu werden!

Doch diesen Titel haben wir nicht zu verleihen, sondern 17 Punkte für sein Tintenfischrisotto, das selbstverständlich schwarz und State of the Art im italophilen München ist, für den Fenchel/ Orangenfilet-Salat mit Jacobsmuscheln oder den Steinbutt mit Artischocken und geschmorten Kirschtomaten, mit dem er demonstriert, wie sich Edles und Einfaches höchst geschmackvoll vermählen lässt. Diese Kunst beherrscht Cosimo ("Mimmo") Ruggiero aus dem Effeff, was einen nur solange erstaunt, bis man weiß, dass er bei Dieter Müller in den legendären Schweizer Stuben und bei Witzigmann in der Aubergine die höheren Kochweihen bekam. Der Aromenkünstler verbindet das Urtümliche der Cucina casalinga und die zeit-gemäße Leichtigkeit der Alta cucina völlig schnörkelfrei nach dem Rezept aller großen Köche: nämlich den Geschmack eines Gerichts für das Maß der Dinge zu halten.

Vollends klar wird das bei den Fischen vom Grill, ob Goldbrasse oder Seewolf, zu denen es ein bisschen gut gegartes und gewürztes Gemüse gibt sowie Olivenöl und Limone geträufelt wird – schlichte Klassik, die große Klasse hat. Was auch für die Filets vom Rind oder Kaninchen und deren geschmortes Gemüse gilt. Zum Kaninchen gibt's auch noch etwas Rosmarin und ein paar zusätzlich aromatisierende Parmesanblätter. Was möchte man dann noch mehr, als vorweg einen Wassermelonensalat mit Fetakäse und Minze sowie ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Pfeffer und Pinienkerne (fürs Mouth-feel) und hinterher Ravioli aus Kartoffeln und weißer Schokolade mit geschmorten Kirschen ...

Die hausgemachten Cantucci, die täglich frisch zum Espresso aufgetragen werden, müssen wir schweren Herzen erst mal beiseite schieben, um loszuwerden, dass unser Koch aus dem apulischen Monopoli in dem Neapolitaner Sergio Artiaco einen kongenialen Herold seiner Küche hat. Freundlicher, kompetenter und natürlicher kann ein Service kaum sein und was der stets gutgelaunte Sergio an Weinen entkorkt, komplettiert das kulinarische Vergnügen in dem dezent-edlen, bisweilen etwas hellhörigen Ristorante oder auf der kosigen Gartenterrasse.

HIPPOCAMPUS

# Gault Millau 2005

## Das Hippocampus erhält 16 Punkte von 20 Punkten
## Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Nun sind sie wieder vereint, die beiden Matadore des vor einem Jahrzehnt so furios auftrumpfenden La Vigna: der schnörkellose Aromenkünstler Cosimo Ruggiero am Herd und die legere, aber nie nachlässige Frohnatur Sergio Artiaco im Service. 1996 mussten sie ihr wirtschaftliches Heil mittels eines Zweitrestaurants suchen. Der Küchenchef blieb am Herd in Englschalking, der Freund und Partner ging hierher, in das sehr geschmackvoll mit dunklem Holz, hellen Wänden und teurem Marmorboden im Stil der 20er und 30er Jahre designten Ristorante, dem eine im Sommer sehr schick mit Fackeln beleuchtete Gartenterrasse vorgelagert ist.

Im Frühsommer 2004 lief der La-Vigna-Vertrag aus, und Cosimo (»Mimmo«) Ruggiero bereichert das Hippocampus um das, was ihm von Anfang an fehlte: wirklich große Küche. Das Restaurant reüssierte auch so – dank jener in München wahrlich nicht knappen Klientel, die In-Lokale macht, ohne sich mit kulinarischen Motiven zu beschweren. Mimmos ambitionierte, aber nie affektierte Gerichte werden diese verehrte Kundschaft hoffentlich nicht stören.

Sein Erfolgsrezept ist die ungewöhnliche Mischung aus Verwurzelung in der Cucina casalinga und Aufblühen in Alta cucina. Die Bodenhaftung erklärt sich mit seiner Herkunft, das Streben nach Höherem aus seinen Jahren bei Eckart Witzigmann und Fritz Schilling (Schweizer Stuben). Bei beiden verinnerlichte er, den Geschmack eines Gerichts für das Maß der Dinge zu halten, und beschloss, sich nicht mit dem schönen Schein aufzuhalten. Und so entzücken die Linsenterrine mit Geflügelleber, Sellerie und Apfel, der Octopus auf Artischocken oder der Seehecht auf Steinpilzen und Pfifferlingen nicht als Tellergemälde, sondern betören durch die Klarheit des Geschmacks jedes Produkts, die Herausarbeitung der Aromen durch ebenso prononciertes wie subtiles Würzen und die Harmonie des Ganzen. Nur nachdenkliche Köche können ja mit Säure und Schärfe umgehen.

Mimmo macht keine Anstalten, sich als großer Kreativer aufzuspielen, er verteilt seine Phantasie lieber häppchenweise über die Karte: Sein Carpaccio ist (augenzwinkernd bayerisch) vom lauwarmen Spanferkel mit Kartoffelchips, die noch nie als Edelfisch gehandelten Sardellen adelt er zur Torte mit abrundender Tomatensauce, und den Models garantiert er die Figur mit Melonenterrine und Joghurt/ Basilikurn-Eis. Köstlicher ist freilich seine Interpretation der Focaccia von Zwetschgen (mit Vanillesauce und Zwetschgensorbet). Da er sein Handwerk meisterhaft beherrscht, ist der gebratene Fisch hier nicht nur auf dem geduldigen Papier der Speisekarte, sondern auch auf dem Teller kross und sogar gegrillt stets mit aller Sorgfalt behandelt. Nicht weniger, aber auch nicht mehr lässt sich dem Ossobuco mit weicher Polenta und dem Lammsattel im Speckmantel nachsagen.

Die Freuden der Küche inspirieren Sergio, das italienische Weinwunder auch in München wirken zu lassen. Die Zuverlässigkeit seiner Empfehlungen erinnert an die Ferraris der letzten Formel-1-Saison. (En passant: Selten kann man so gut wie hier beobachten, wie sehr es eitle Gäste an unkommode Tische drängt.)