

## Gault&Millau 2021

Das Hippocampus erhält 16 von 20 Punkten

Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



16 | 20



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 lauwarmer Meeresfrüchte mit Kartoffelcreme, Minze, Zitrone und feinem Olivenöl oder Kalbszunge mit roten Rüben und Salsa verde. Danach kann es herzhaftes 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.