

## 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 Belpaese 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 Artiano, „Tantris“-geschult.

Am Herd sorgt Cosimo „Mimmo“ Ruggiero für die entsprechende 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 Mönchsbarthaar 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 ...