



ITALFISCH

Kein Wunder: Wen Langustinen und Branzino, Orata, Rombo und Garnelen zu so kreativen Zubereitungen anregen, warum sollte der die edlen Meerestiere roh verkaufen? Und nun erinnert auch nur mehr der Name daran, daß dieses heitere südländische Restaurant im Schlachthofviertel einmal Sergio Antichis Fischgroßhandlung

war. Denn wenn Gäste bis zum Herbst vergangenen Jahres noch ein paar Stufen ins Souterrain zu gehen hatten, um sich im ehemaligen Verkaufsraum der Firma „Italfisch“ am üppigen Antipastibuffet zu weiden, so finden sie dort heute einen weiteren Speiseraum vor, auf gleicher Ebene mit dem Restaurant, im gleichen fernwehträchtigen Ambiente.

Schwager Umberto Denicolo mußte neue Bilder malen, um die Wände zu

schmücken. Dafür hat er im erweiterten Ristorante „Italfisch“ jetzt praktisch eine eigene Galerie für seine mediterranen Träumereien, den Bauer auf dem Feld, die junge Frau im kurzen Rock auf dem Küchenstuhl mit sehnsüchtigem Blick zum Fenster, das einsame Violoncello am Strand.

Das Antipastibuffet steht nun mitten im Restaurant, umgeben von norditalienischem Flair, den Aquarellen von Luciano

Natürlich gibt es auch Platten mit Gemüse, knackig und lecker mariniert. Wie in der Emilia Romagna, Sergios Heimat, üblich, präsentiert sich aber das Gros der Hors d'œuvre mit Delikatessen, die die Fischer aus der See ernten, Krebse im Sud, fritierte Edelfische und alle Sorten von Meeresfrüchten, in immer neuen Variationen zu pikanten Salaten kombiniert. Die Gefahr ist groß, sich wie in der müßigen Sonne am ligurischen Strand schon mit den Antipasti oder der ausgezeichneten Fischsuppe sattzuessen.

Es wäre schade, denn der Hausherr und Küchenchef wartet noch mit anderen Genüssen auf, dem Drachenkopf im Kartoffelmantel etwa (sein Filet wird roh in die Kartoffelhülle gelegt und im Ofen gegart, so bleibt das Fleisch wunderbar saftig und die Konsistenz al dente) oder der Steinbutt auf sardische Art mit Anchovis, Oliven, Zwiebelringen, Tomaten und Weißwein in der Sauce.

Wein für die Gläser lagert im Keller mit dem schmucken Backsteingewölbe reichlich und vorzüglich sortiert. Sehr interessant der neue Pomino bianco von Frescobaldi, der erste Jahrgang ohne Trebbianotraube in der Cuvée, nur aus Pino bianco

und Chardonnay, der Wein ist so viel fruchtiger und rund geworden. Und der Vernaccia von Fagivoli gilt derzeit bei vielen Gästen als der beste San Gimignano, den sie getrunken haben.

Italfisch, Inhaber: Familie Antichi, Zenettistraße 25, 80337 München, Telefon: 0 89 / 77 68 49, Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 22.00 Uhr, Samstag 18.00 – 22.00 Uhr, Ruhetage: Sonn- und Feiertage, Kreditkarten: American Express, Eurocard, Visa.

Ein Patron mit Liebe zum Meer und seinen Früchten: Sergio Antichi.



Ein neuer Speiseraum, im Vordergrund die Stars der Küche: Langustine, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Babysteintbutt, Garnele & Co.

Conteduca, einem Turiner Maler, der ausschließlich an Motiven aus dem venezianischen Carneval arbeitet. Und wenn sie aufs üppige Vorspeisenangebot blicken, wissen Fischliebhaber, daß sie bei einem Patron angekommen sind, der entschlossen ist, sie zu verwöhnen.

