



Italfisch

## ITALFISCH Meeresgut

Scheinbar paradox, dass sich im Schlachthofviertel gegenüber einer Großwursterei ein kleiner Italiener mit Fischspezialitäten etabliert hat. Aber Sergio Antichi ist schon Jahrzehnte hier, aus seinem einstigen Fischladen ist ein feines Restaurant geworden. Helles Holz und blaue Bezüge versprechen mediterrane Leichtigkeit, Speisekarten an den Wänden tagesfrische Zutaten. Was gibt es? Alles aus dem Meer, in Vorspeise, Pasta und Hauptgericht. Aber auch ein Fleischgericht steht immer auf der Karte. Das Fischmenü mit vier Gängen kostet 34,50 Euro pro Person, wenn sich mindestens zwei Gäste dazu entschließen können. Wir bestellen Garnelen vom Grill auf geschmortem Radicchio Trevisano

und Oktopuscarpaccio auf sardische Art mit Tomaten, Kapern und Rucola (jeweils 10,50 €). Die angenehm kurze Wartezeit überbrückt als Gruß aus der Küche eine pikante Paprikaschaumsuppe, in der Espressotasse serviert. Die Vorspeisen sind so gut, dass wir uns nicht entscheiden können, welche die bessere ist. Der offene Bianco di Custoza (0,1 l 3 €) passt mit pfirsich-fruchtiger Art gut dazu und wird vom Service fleißig aus der Flasche nachgeschenkt. Ein Basilikumsorbet (3,59 €) erfrischt vor der gemischten Fischplatte vom Grill (22,50 €). Auf großem, leider kaltem Teller sind neben einer kleinen Seezunge zarte Kalamari, rosiger Thunfisch und andere Filetstücke sowie Riesengarnelen angeordnet. Alles wunderbar frisch und jedes Stück exakt gegart. Schade, dass die Unterseite der Seezunge kalt und nicht



mehr knusprig ist. Der Teller der Begleitung mit zarten Kalamari und knusprigen Garnelen (€ 20,50) wird als äußerst delikat beurteilt. Zu beiden Gerichten wird ein gemischter Salat serviert. Die Portionen sind nicht zu klein, doch fehlt uns etwas die Raffinesse, die wir bei den Preisen erwarten würden.

Reinhardt Hess

Isarvorstadt, Zenettistr. 25  
Tel. 77 68 49  
www.italfisch-muenchen.de  
Mo-Fr 11.30-14.30 & 18.30-1 Uhr  
Sa 18.30-1 Uhr  
U 3/6 Poccistraße, Bus 154 Kapuzinerplatz  
○ Draußen sitzen  
♿ Rollstuhlgerecht  
Essen und Trinken: ★★★★  
Service: ★★★★  
Ambiente: ★★★★

## RISTORANTE GALLERIA Beherzt

Herzen an den Wänden und herzförmig ausgestochene Butterportionen zum frischen Brot signalisieren herzliche Gastlichkeit. Und so ist es. Wir sitzen ein wenig unbequem vor Regalen mit Weinflaschen, die Appetit machen. In der Karte eine beeindruckende Auswahl davon, allein Superwinzer Gaja aus dem Piemont füllt eine Seite, die Preise enden bei über 400 Euro. Wir begnügen uns mit dem Alastro Bianco von Planeta aus Sizilien (35 €), der mit seiner Note von gelben Pflaumen und zarte Vanille sehr gut zum à la carte gewählten Essen passt (es gäbe auch ein Überraschungsmenü mit vier Gängen zu 79 Euro). Zur Einstimmung kommt ein Blumenkohlsüppchen mit Broccoliröschen und einer