



Gepflegter Service und schlichte toskanische Küche – hier stimmt der Mix

Ev Manz

Züritipp

Klassiker auf hohem Niveau bekommt man in der Cantinetta Antinori bei der Bahnhofstrasse selbst am Nachmittag.

Ein Scheppern durchbricht die Geräuschkulisse in der Gaststube der Cantinetta Antinori. Wir blicken von unseren Tellern auf Richtung Buffet. Einem Kellner ist ein Behälter für Besteck aus den Händen gegliedert. Als er sich mit einer Geste entschuldigt und sich kniend ans Aufräumen macht, applaudieren die Gäste wohlwollend.

Es ist jener Moment, der an diesem Sonntagnachmittag im ersten Stock des Restaurants überrascht. Er will so gar nicht zu diesem ehrwürdigen, steif wirkenden Lokal unweit der Zürcher Bahnhofstrasse passen: eine hölzerne Stube mit Gemälden, eine Belegschaft in weissen Hemden und Schürzen, bei der Ankunft ein Blick, der Aufmerksamkeit signalisiert, und weisser Stoff und Silberbesteck auf den Tischen. Wir werden in einer behaglichen Ecke beim Kachelofen platziert. Die fixe Sitzbank ist etwas gewöhnungsbedürftig – es braucht einiges an Tischerücken für den richtigen Abstand zu den Tellern.

Der Thunfischschaum verführt

Aus diesen geniessen wir vorab einen Thunfischschaum mit gerösteten Weissbrotscheiben (21 Fr.). Die Konsistenz des Schaums ist kompakt, der Fischgeschmack dezent. Am Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

(19 Fr.) sind die Tomaten aromatisch. In der toskanischen Tomatensuppe (13 Fr.) hingegen sind uns die Brotstücke etwas zu pampig geraten.

Anklang findet der leichte Weisse Campogrande aus dem umbrischen Orvieto (8 Fr./dl). Wie alle Weine in der Cantinetta stammt er von einem Weingut der Florentiner Winzerfamilie Antinori. Mit ihr hat Rudi Binda vor über 30 Jahren die Idee entwickelt, in Zürich eine Cantinetta nach dem Vorbild von Florenz zu eröffnen.

Seit 1994 hat das Konzept in Zürich Erfolg. Mitunter weil das Lokal täglich geöffnet ist, selbst an Silvester und Neujahr. Mittags sowie abends ist es fast immer ausgebucht. Wer am Telefon dennoch nach einem freien Platz fragt – und es gibt nur diese Möglichkeit –, muss erst einmal durchkommen. Da sagt Geschäftsführer Alessandro Petrucci: «Kommen Sie am Nachmittag. Wir servieren durchgehend warme Küche.» Feiern, sprich, gut essen ist für ihn immer möglich.

Die Akustik lässt normale Gespräche problemlos zu

Und so sitzen wir am Sonntagnachmittag auf der Bank, umgeben von Persönlichkeiten aus Fernsehen und Film, Männern mit schicken Einkaufstaschen und Familien. Die Akustik ist so

gut, dass sich in normaler Lautstärke über das zurückliegende Jahr diskutieren lässt.

Zur Hauptspeise wechseln wir auf ein Glas Peppoli (9 Fr./dl), den toskanischen Chianti aus der gleichnamigen Kellerei. Bei der Bestellung fragt der Kellner zweimal nach, ob wir nicht ein Glas Brunello Pian delle Vigne aus der Magnumflasche kosten wollen. Wir verneinen. Um ein Glas für 29 Franken würdigen zu können, sind wir zu wenig Weinschmecker.

Zu satt für die schweren Nachspeisen

Zum Hauptgang wählen wir Fleisch und Fisch. Der Wolfbarsch mit Rosmarin (47 Fr.) ist nicht nur perfekt goldgelb gebraten, sondern auch so gut abgeschmeckt wie der Spinat und die Bratkartoffeln. Klassisch gut präsentieren sich die Zitronenschnitzel mit hausgemachten Tagliolini (47 Fr.). Die Sauce ist dicht und hat den idealen Mix aus Säure und Würze.

Eine Spur zu dicht hingegen ist uns die Balsamicosauce am Rindsfilet (65 Fr.). Der Safranrisotto hingegen ist cremig-bissig, wie er sein soll. Dass der Kellner mit zwei abgeräumten Tellern in der Hand am Tisch darauf wartet, bis auch der Letzte am Tisch fertig gegessen hat, befremdet uns leicht. Schliesslich braucht das Essen Zeit: Die Portionen sind



so gross, wie es der Preis vermuten lässt.

Deshalb sind wir auch für Kastanienmousse, Tiramisù und Tor-

ta della Nonna als süssen Nachgang zu satt. Einzig ein Gioia, ein Glacewürfel mit Schokolade- oder Rahmfüllung (2.50 Fr.), mag

es noch leiden. Quasi als Sahnehäubchen für den gelungenen Abend – scusa, Nachmittag.



Geschäftsführer Alessandro Petrucci (l.) und Küchenchef Keetheswaran Thiyakarapillai sind ein eingespieltes Duo. Fotos: Clara Neugebauer



Die Portionen sind nicht nur beim Zitronenschnitzel mit Tagliolini üppig.

Cantinetta Antinori,
Augustinergasse 25, 8001 Zürich,
Mo bis Sa 11.30 bis 23.30 Uhr,
So 12 bis 23 Uhr. Tel. 044 211 72 10.
www.bindella.ch/cantinetta-antinori
Für unsere Restaurantkritiken
besuchen wir die Gaststätten
anonym und unangekündigt.

**Wer am Telefon
nach einem freien
Platz fragt – und
es gibt nur diese
Möglichkeit –,
muss erst einmal
durchkommen.**