

ITALIEN

CUCINA CENTRALE

Italien für Gourmet-Youngster

Schickes Interieur mit plüschigem Touch, junges Publikum und originelle Interpretationen italienischer Klassiker – so könnte man das Konzept der Cucina Centrale kurz umschreiben. Wo sich bis Ende 2020 die Gastronomie von Geisels Anna Hotel befand, gibt es nun gehobene italienische Küche, die sich sehen lassen kann. Eine kleine italienlastige Weinkarte, darunter 14 Weine im offenen Ausschank; spannende Antipasti, Salat- und Pastakreationen, eine kleine Auswahl an Fisch und Fleisch sowie eine recht kreative Pizzakarte (8,80-18,80 €). Zum Einstieg soll es ein Pinot Grigio der sizilianischen Cantina Farnese Fantini sein (0,2 | 4,80 €), der mit exotischer Frucht und Frische überzeugt. Ein gelungenes Texturen- und Süße-Säure-Spiel ist der Rote-Bete-Salat mit feinen Zwiebeln, filetierter Orange, karamellisierten Walnüssen und cremig-weichem Mascarpone (13,80 €). Die klassische Parmigiana di Melanzane, Auberginenauflauf mit Tomatensauce, präsentiert sich diesmal an sämiger Pecorinocreme, die bestens mit der Säure der Aubergine harmoniert. Umgeben von kräftigem

Discobeat, der auf Wunsch vom freundlichen Kellner von softerer Musik abgelöst wird, genießen wir auch die nachfolgenden großzügig portionierten Gerichte: würzig-aromatische Linguine mit Vongole, also Venusmuscheln, Kirschtomaten und Bottarga (17,80 €) sowie ein cremiges, sehr schmackhaftes Risotto mit Riesengarnelen, getrockneten Tomaten und Zucchini (15,80 €), das vielleicht einen Tick zu lange auf dem Herd war. Feinherber Kontrapunkt dazu der Weißburgunder von Dreissigacker aus Rheinhessen (großzügige 0,1 | 4,40 €). Trotz des Trubels werden wir stets flott und herzlich bedient. Das abschließende Dessert, drei knusprige Cannolo-siciliano-Röllchen mit süßem Ricotta, Pistazien und frischen Brombeeren (7,80 €), erfreut noch einmal den Gaumen, bevor wir beschwingt von dannen ziehen und den Beat den Jüngeren überlassen.

Susanne Wess

Ludwigsvorstadt, Schützenstr. 1
Tel. 0176-83 11 65 73
www.cucina-centrale.com
Mo-Sa 17-24 Uhr
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken ****
Service *****
Ambiente ****

TRUE ROMANCE

Frittieren macht Freude

Echte neapolitanische Pizza, eine Minute bei 485 Grad im Ofen gebacken? In München ist das längst ein alter Hut. Jetzt kommt das nächste heiße Ding: frittierte neapolitanische Pizza! In der süditalienischen Metropole ist diese Variante ein Streetfood-Schlager. Das im Sommer 2020 eröffnete True Romance, an der U-Bahn-Station Fraunhofer Straße gelegen, bringt sie nun an die Isar. Draußen sitzt man sehr hübsch im Schanigarten, drinnen dominiert Industrieschick. Die frittierten Fladen erinnern an ungarische Lángos: knusprig-ölig, leicht salzig – echtes Soulfood. Das engagierte, zugewandte Team serviert die Pizza fritta in fünf Varianten (11,90-14,90 €); darunter die Hell's Kitchen, die mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Pecorino, Salami, Honig und Basilikum ein fettiges, salzig-süßes Vergnügen ist. Mit Nutella, Ricotta und Pistazien wird der frittierte Hefeteig gar zu einem mächtigen Dolce (6,90 €), das einen ganzen Tisch satt und glücklich macht. Aus heißem Fett kommen auch die Arancini (7,50-8,50 €). In der Caccio-e-Pepe-Version mit Parmesan, Pecorino, Büffelmozzarella und Pfeffer schmecken die Reiskügelchen aber fad. Gut, dass ihnen

das dazu gereichte Tomaten-Chili-Chutney ordentlich Feuer macht. Die Arancini füllen den Magen schnell – also besser teilen. Das gilt auch für die Parmigiana (8,50 €), mit Mengen an Mozzarella gerät der Auberginenauflauf arg üppig und plump. Großartig dagegen die Paccheri alla Nonna (10,90 €), eine kurze röhrenförmige Pasta: Geschmorte Aubergine, Ricotta und Knoblauch geben dem Gericht eine leichte, angenehme Süße. Viele Gäste begleiten ihr Essen mit einer Flasche Wein von der kleinen, aber wohl sortierten Karte. Dort finden sich etwa ein Südtiroler Weißburgunder von Lageder (38 €) oder der Saarländische Riesling von Van Volxem (32 €). Drei offene Weine gibt es dazu, darunter ein frischer Sauvignon Blanc aus dem Veneto (0,1 | 3,50 €). Noch besser zum Frittierten passt jedoch ein Giesinger Helles (0,33 | 3,50 €).

Ralph Diermann

Isarvorstadt, Klenzestr. 47
Tel. 13 01 25 00
www.trueromance-munich.de
Tägl. 17-24 Uhr
○ Draußen sitzen
♿ Rollstuhlgerecht
Essen und Trinken ****
Service ****
Ambiente ****



After Church

