

## 12 Minneci Leonardo, Nürnberg **FF**○○○

In dem stimmungsvollen Restaurant mit Balkendecke im historischen Altstadtgebäude werden die italienisch-mediterranen Gerichte fast ausschließlich aus saisonalen Zutaten bereitet, und die Pasta ist selbstverständlich hausgemacht.

Wie wär's mit einem offenen Raviolo mit Pastinakenpüree, Entenragout und Balsamico-Zwiebel? Oder lieber Chicorée im Orangensud mit Garnele und Avocado-Espuma? Im Sommer lockt eine Hofterrasse nach draußen, und das Kellergewölbe der „Cantina del Vino“ ist eine urige Kulisse für Weinproben.

Zirkelschmiedsgasse 28, Tel. 0911/20 96 55,  
[www.minneci-ristorante.de](http://www.minneci-ristorante.de)



Das macht immer gute Laune: herzige Deko, fröhliche Farben und viele gute Weine im Münchner „Galleria“ (o.). Gute Stimmung garantiert – dafür sorgt auch das Team des „La Grappa“ in Essen (u.) verlässlich

## 13 Galleria, München **FF**○○○

Wenn die Chefin in dem farbenfrohen Restaurant einen Stammgast überschwänglich mit „Ciao, bello“ begrüßt, passt das zur Leidenschaft, mit der sie ihr Lokal zwischen Marienplatz und „Hofbräuhaus“ führt. Die Küche ist durchaus ideenreich: Die Entenbrust gibt es im Herbst auch mit Lavendel-Sichuanpfeffer-Kruste, Fenchel und Steinpilzen. Die lockeren, mit Weichkäse gefüllten Gnocchi zu hauchfeinen Scheiben vom Schweinebauch und Radicchio sind fast so groß wie Kinderfäuste. Große Weinauswahl.

Sparkassenstr. 11, Tel. 089/29 79 95,  
[www.ristorante-galleria.de](http://www.ristorante-galleria.de)

## 14 La Grappa, Essen **FF**○○○

Von der üppig dekorierten, nicht mehr ganz zeitgemäßen Einrichtung sollte man sich nicht täuschen lassen bei Essens bestem Italiener im Südviertel: Die ist mit den vielen Stammgästen in Würde gealtert. Schon die Weinkarte mit 1200 Positionen und einer gigantischen Grappa-Auswahl nötigt Respekt ab. Gekocht wird in Padrone Rino Frattesis Reich überzeugend authentisch und handwerklich tadellos. Hausgemachte Cannelloni mit Tiroler Speck, Steinbutt auf Seeigelmark oder Taube mit Balsamico-Sauce überzeugen in heiterer Atmosphäre mit herrlichen südlichen Aromen. Wir kommen wieder!

Rellinghauser Str. 4-6, Tel. 0201/23 17 66, [www.la-grappa.de](http://www.la-grappa.de)

## 15 Villa Medici, Krefeld **FF**○○○

Die Jugendstilvilla im grünen Stadtteil Bockum mit stilvoll-gediegenem Flair, Stuck und getäfelten Wänden ist das beste Restaurant der Stadt. Der Service überfällt die Gäste nicht mit überschwänglich-jovialen Gesten, sondern ist dezent und zuvorkommend, wenn er die Tagesgerichte empfiehlt. Bei denen wagt die Küche kreative Experimente, ansonsten hat sie sich der klassischen *cucina italiana* verschrieben: Gegrillten Fisch nach Marktangebot gibt es ebenso wie *ossobucco* und diverse Pastagerichte.

Schönwasserstr. 73, Tel. 02151/506 60, [www.villa-medici-krefeld.de](http://www.villa-medici-krefeld.de)

## 16 Enoteca, Freiburg im Breisgau **FF**○○○

Ein Klassiker in Freiburgs Innenstadt. Schlicht ist die Einrichtung mit blanken Holztischen, aber hoch der Anspruch, wenn es um die Qualität der Zutaten geht. Fast alles wird hier selbst gemacht, das Brot wie auch die sehr gute Pasta – nicht nur Steinpilzravioli mit Birne und gerösteten Walnüssen wärmen die Seele. Klassisch ist die Grundlinie, bisweilen geht es durchaus ambitionierter zu, etwa bei confiertem Kabeljau mit Gemüsetatar und Herbsttrompeten-Vinaigrette, bei gebratenem Weißem Heilbutt mit Orangen-Chicorée und Venusmuschelrisotto oder Wildschweinragout mit Quitten und Salbei-Polenta. Weinbar.

Gerberau 21, Tel. 0761/389 91 30, [www.enoteca-freiburg.de](http://www.enoteca-freiburg.de)



Saisonküche unter Balken im „Minneci“