



## BIANCALANI

60594, Sachsenhausen  
Walther-von-Cronberg-Platz 7-9  
(0 69) 68 97 76 15  
3b@biancalani.de  
www.biancalani.de

Gastgeber: *Stephan Prinz*  
Küchenchef: *Jan Cornelius Maier*

Geschlossen: Samstagmittag

Menü mittags € 10/13, abends € 34/48,  
à la carte € 12/40



Dies deutsch-italienische Lokal war von der ersten Minute an erfolgreich, weil es neben guten Tellergerichten unbeschwerte Lebensfreude serviert. Die positive Energie wird noch mehr mit guten Leistungen unterfüttert, seit Jan Cornelius Maier am Herd steht. Ihm gelingen erdige italienische Gerichte, wie die hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Ochenschwanzragout und sardischem Pecorino. Aber auch luftige globale Kulinarik von der Güte eines sanft gegarten Ikarimi-Lachsfilets mit Endivienrisotto und Föhler Muscheln.

Die Spaghetti Carbonara Piemontese mit Salbei, Pancetta, schwarzem Pfeffer und Ei sind endlich einmal so gut, wie einst von den Traditionalisten gedacht. Von schlichter Schönheit auch die Conchiglione-Nudeln mit pikanter Salsiccia, perfekt die Polenta mit Fontina d'Aosta und Mangold mit Pinienkernen. Die Risotti werden zwar (wie fast überall) in mindestens zwei Arbeitsgängen, mithin nicht à la minute aufgetischt, fallen aber gut aus, wobei der erstklassige Carnaroli-Reis verwendet wird. Tadellos der Branzino aus Wildfang mit schlotzigen

Kalbskopfravioli und getrüffelten Petersilienwurzeln sowie die glacierte Poulardenbrust in Vin Santo auf Kürbis und Mandeln mit Schafskäse/Spinat-Tortellini. Gastfreundlich, dass es viele Gerichte als halbe Portionen gibt, gerade bei Pasta und Intermezzi. Die Speisekarte ist klug aufgebaut und wirkt sehr animierend. Während andere Italiener meist bei den Desserts langweilen, gibt es hier Feigen/Lambrusco-Sorbet und Tonkabohnen-Espuma.

Auf der sich zusehends verbessernden Weinkarte findet man auch den einen oder anderen guten Lambrusco. Der freundliche Service, das heitere Ambiente und die fairen Preise steigern das Wohlbefinden einer interessanten Gästemischung. (Vor oder nach dem Essen lohnt ein Besuch in der Enoteca oder Bar nebenan, die zum Biancalani gehören.)