

04 **Biancalani Cucina**

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Architektonisch mag das „Florentinische Viertel“ in Sachsenhausen umstritten sein. Doch das bezaubernde Flair, das sich an Sommerabenden rund um den Walther-von-Cronberg-Platz ausbreitet, ist nicht zu verleugnen. Kinder rennen lachend durch Wasserfontänen. Flaneure ziehen ihre Runden. Und die Gäste der Biancalani Cucina genießen unter Olivenbäumen mediterrane Delikatessen. Angesichts hochsommerlicher Temperaturen ist der wohl temperierte Chardonnay (7,50 Euro) eine gute Wahl. Dazu ein feinherber Artischockentartar mit Bresola, Rucola und Oliven (12 Euro). Als Hauptgang folgen Poularde (23 Euro) und gelackter Schweinebauch (22 Euro). Das Geflügel zergeht förmlich auf der Zunge. Leider ist das dazu gereichte Risotto mit Steinpilzen und fruchtigen Blaubeeren etwas salzig. Auf ganzer Linie überzeugen können Bauch- und Filetstücke vom Jungschwein. Dank der Pfifferlinge und fruchtiger Aprikosen wird das Gericht zu einem leichten, kulinarischen Sommertraum. Manch einen Lapsus unseres Kellners, der

dem Anspruch des Restaurants nicht ganz gerecht werden kann, versuchen wir geflissentlich zu ignorieren, um uns die bezaubernde Stimmung zu bewahren.

► C3/4  Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 7, Tel. 68 97 76 15, Mo-Fr 12-15 u ab 18, So 16-22 Uhr, HG 8-27 Euro, EC; AE, MC, V, S2-6 Lokalbahnhof, biancalani.de