

TRATTORIA VALE

UN PECCATO



sind einfach und gemütlich eingerichtet, auf den Tischen liegen rot-weiß karierte Stoffdecken, zur Begrüßung gibt es Bruschetta und selbstgebackenes Brot. Die Karte bietet bodenständige, sizilianisch inspirierte Gerichte. Von dort kommt das gesamte Team

der schon im *Cibo Matto* am Herd stand, weiß, worauf es ankommt: „Precisione, e prodotti freschi“. Bei den Gemüsen garantiert Lieferant Dieter Fuhrmann konstante Marktfrische. Neben der hohen Qualität der Produkte verwenden die Köche möglichst viel Hausgemachtes.



VALE UN PECCATO, das ist eine Sünde wert, lautet ein sehr lebensnahes italienisches Sprichwort. Seit acht Jahren firmiert unter diesem zum Schmunzeln anregenden Namen die familiär geführte Trattoria von **GAETANO BARTOLUCCIO UND GIOVANNI SPARTANO**. Die vier Schankräume



REPORT

Zum Beispiel die Pasta bei den weißen und grünen Bandnudeln mit Langostinos und Filetspitzen. Oder die schwarzen Tagliolini, sizilianisch serviert, mit weißen Bohnen und Babycalamari. Eine Empfehlung sind die nur mündlich avisierten Tagesgerichte, etwa, wenn es



frische, hausgemachte Salsiccia-Wurst gibt, oder gut abgeschmeckte Polpetta, kleine Kalbshackbällchen mit einer würzigen Tomaten-Soße, zu Casarecce-Nudeln. Eine weitere Leidenschaft der Köche sind Fisch-Gerichte. Ob Wolfsbarsch unter der Salzkruste, gebratene

Dorade, gedünstete Seezunge oder ein Seeaal in pikanter Soße, die Meeresbewohner sind saftig und munden. Fleischliebhaber kommen bei einem auf den Punkt gebratenen Kalbskotelett oder Bistecca mit Spinat auf ihre Kosten. Als passenden Begleiter der Speisen kredenzt

die aufmerksame und freundliche Service-Mannschaft
Weine aus Sizilien. Zum süßen Ende gehören dolci wie
Tiramisu, Panna Cotta, selbstgebackene Cantuccini, ein
Espresso – und immer ein Absacker aufs Haus. Nicht nur
deshalb ist der Besuch der Trattoria eine Sünde wert.

