

RESTAURANT HAMBURG

Neu in der City: Italienische Küche abseits des Mainstreams

Aktualisiert: 14.01.2023, 09:00 | Lesedauer: 3 Minuten

Gerd Rindchen



Gerd Rindchen liebt gutes Essen und kennt sich aus mit guten Weinen. Er empfiehlt jede Woche Restaurants in Hamburg.

Foto: Bertold Fabricius / Bertold Fabricius

Angelo de Marco hat sich mit dem Restaurant **Vineria e Culinaria** einen Traum erfüllt. Zu welcher besonderen Bestellung Rindchen rät.

Diesen Artikel vorlesen lassen:



00:00 / 03:54 1X

[BotTalk](#)

Die – zum Glück weitgehend überwundene – Covid-Pandemie hatte auf die **Gastronomie** offenkundig ähnliche Auswirkungen wie die regelmäßigen Waldbrände im Dschungel: Altes verschwindet, und aus der Asche sprießt neues Leben.

So kann ich nun binnen einer Woche zum zweiten Mal über eine spannende, rundum erfreuliche **Neueröffnung** berichten: An der Rathausstraße 12 im Herzen der City hat sich Vollblutgastronom Angelo de Marco mit seiner **Vineria e Culinaria** den Traum vom eigenen Laden erfüllt.

Neues Restaurant in Hamburg: Vineria e Culinaria am Rathaus

Stolze 32 Plätze zählt das kleine, geschmackvoll designte Lokal mit erlesener, liebevoll edierter Weinauswahl und vorzüglichem, sehr individuellem Essen abseits des Mainstreams. Schon die Vorspeisenvariation für 2 Personen (24 Euro) die man aber auch locker zu dritt aufteilen kann, zeigt, wo es hier langgeht: Auf einem Teller finden sich Schinken, Käse und Mortadella höchster Qualität von kleinen, handwerklichen Produzenten, ein vorzügliches Rindertatar mit Balsamico und Parmesan, saftiges, hauseingelegtes Artischockenherz, Paprika und eine herausragende Auberginenzubereitung.

Auf dem Nachbarteller ruhen auf einem Bett aus wildem Rucola zarter wilder Wolfsbarsch als Carpaccio mit fermentiertem rotem Pfeffer (großartig) und gebeizter Kräuterlachs unter einem süßlichen Honig-Senfdressing. Gerds Geheimtipp: Wenn Sie die Antipasti ordern, fragen Sie, ob Sie nicht den Lachs weglassen und stattdessen mehr Wolfsbarsch bekommen können – dann ist es perfekt.

Unsere Abendblatt PLUS Empfehlungen



UPDATE HAMBURG

Kreuzfahrt auf AidaMar: Sechs Stunden Busfahrt - für einen einzigen Fotostopp



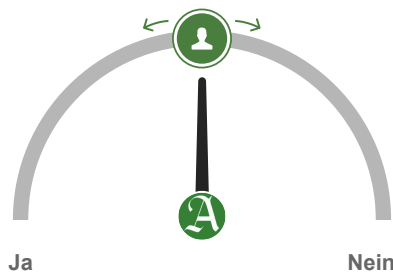
UPDATE HAMBURG

Schule in Hamburg durch Feuer beschädigt – Unterricht und Betreuung fallen aus



UPDATE HAMBURG

Olga Odarchuk ist angekommen

Frage der Woche: Kaufen Sie wegen der steigenden Inflation weniger ein?OPINARY 

Wer mag, flankiert sich die Antipasti noch mit ein paar wilden Austern (3,90 pro Stück), bevor er zu einem unverzichtbaren Signature Dish des Hauses wechselt: Den einmalig fluffig-eleganten, hausgemachten, zart knuspernden Focaccine, gefüllt mit einem besonderen Käse (10,50 Euro) oder zusätzlich mit aromatischem Tiroler Bergspeck (13,50 Euro). De Marcos Chefkoch gibt in Italien aufstrebenden Jungköchen Focaccia-Seminare, das schmeckt man.

Italienische Küche: Allein für die Focaccia lohnt der Besuch

Pastafreunde können sich entweder an ganz traditionellen Penne all'Arrabiata erfreuen (10,50 Euro) Tagliatelle al Sugo di Carne mit würzigem Kalbshaxenragout verzehren (17,50 Euro) oder zur Tagliatelle ai Frutti di Mare mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Knoblauch und Petersilie greifen (19,80). Noch spannender ist allerdings das stets à la minute bereitete Risotto ai Funghi mit Bio-Demeter-Edelpilzen, Kräutern und Parmesan welches, neben den Focaccine, allein schon die Einkehr lohnt.

**Newsletter von der Chefredaktion**

Melden Sie sich jetzt zum kostenlosen täglichen Newsletter der Chefredaktion an

E-Mail-Adresse

Jetzt anmelden

Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich der [Werbevereinbarung](#) zu.

- Beglückende Neuentdeckung in Harvestehude
- Gediegen speisen bei einem der besten Italiener der Stadt
- Charmantes Understatement in der Elma Speisekneipe

Mittags gibt es noch jeweils ein Fleisch- und Fischgericht für 16-18 Euro, abends sind für die ganze Dorade mit Oliven, Pinienkernen, Zitronensauce und Kapern 26, für das klassische Saltimbocca alla Romana 23,50 und für Tagliata di Manzo, Entrecôte auf wildem Rucola mit Parmesan, 29 Euro zu entrichten – alles absolut vertretbar eingedenk der guten Qualitäten.

Restaurant Hamburg: Angelo de Marco serviert tolle Franciacortas

Die fair kalkulierte Auswahl besonderer Weine (Flasche ab 26 Euro) sollten Sie sich ausführlich vom Padrone erläutern lassen – und wenn Sie sich was ganz Besonderes gönnen möchten, greifen Sie zum Essen zu einem Edelschäumer: Der hier dargereichte Franciacorta Spumante DOCG Q Black brut „Quadra“ (Glas

9, Flasche 56 Euro) ist einer der feinsten Franciacortas, die ich je probiert habe – und ich liebe das Zeug.

Aktualisiert: Sa., 14.01.2023, 09.00 Uhr

Mehr Artikel aus dieser Rubrik gibt's hier: [Hamburg](#)

Mehr lesen über

Restaurants Hamburg - das tut sich



Sie haben Fragen zu Abendblatt PLUS?
>>> [Hier klicken](#) <<<