



Galleria Ristorante

Erst ein Dreierlei der Jakobsmuschel mit Fenchel, das dem Gaumen unvergesslich bleiben wird und nun das: Zart umrandet von der gebackenen Hülle, ergießt sich nach dem Anstechen der warme Schokoladenkern wie ein süßer Fluss über den Teller.

Angesichts der Perfektion des Schokoladentörtchens verfallen selbst verwöhnte Gourmets in Ekstase. Andre Pomato Colesso strahlt. Verschiedene Temperaturen, Herdklappe auf, Herdklappe zu - zwei Monate experimentierte er in der Küche bis das Ergebnis stimmt.

Der krönende Abschluss eines Essens, das seit über 10 Jahren unverändert Euphorie weckt. So wird das Brot nach dem Rezept eines Sternekochs aus Padua gebacken oder werden die Bogoli per Hand durch eine Bronzegussform gedreht, kommt das Gemüse aus Italien, das Fleisch aus Österreich. Die Rezepte sind italienischen Ursprungs, den anspruchsvollen deutschen Gaumen angepasst. Steinpilze statt Erbsen ins Risotto, feine Spießen zu Fisch und Fleisch statt Olivenöl, Andre wiederholt kaum ein Gericht - was angesichts des Törtchens ein Frevel wäre! - und darf Starköche wie Eckert Witzigmann nicht nur als Gäste, sondern auch als Freund begrüßen.

Für die Weine und die Gastfreundschaft zeichnet sich die schöne "Herzdame" Maria De Luca verantwortlich und das Mittagsangebot (Mo-Fr 2 Gänge 16 Euro) tut ein Übriges, um hier öfter einzukehren.

Sparkassenstraße 11, 80331 München
Tel.: 089 / 297995
Mo-Sa 12-14.30 Uhr, 18-24 Uhr, So ab 18 Uhr