



GOURMET
CONNECTION



Journal Frankfurt



12.05.2009

Ausgabe: 11

Suchbegriff: Casa Nova

Verbreitete Auflage: 25.448

Anzeigenäquivalenz:

Publikumszeitschrift /
zweiwöchentlich

Reichweite: 78.923

Platzierung: Seite 24 / Mitte links

Frankfurt geht aus!



Das neue Kleid steht ihm gut

Casa Nova

Alles neu macht der Mai – das gilt im wahrsten Sinne des Wortes für das neu renovierte Restaurant in Sachsenhausen: neue Möbel, neue Beleuchtung, neue Vorhänge und auch noch eine Enoteca. Bedeutende Veränderungen für eine bereits seit 33 Jahren routiniert arbeitende Gastronomie. Die Familie Casagrande vereint in ihrem Lokal traditionelle italienische Küche und modernen Zeitgeist. Die Enoteca wurde durch große Teakholz-Weinregale vom Restaurant abgetrennt, hohe Holzstühle an rustikalen Tischen laden hier zu Wein und Pasta. Neu ist auch der Käsekühlschrank mit ausgesuchten Rohmilchkäsen. Im Restaurant bieten jetzt Sessel Bequemlichkeit, die bewährte Küche von Francesco Cialdella bleibt jedoch weiterhin „cucina casalinga“. So starten wir mit Bruschetta als Gruß aus der Küche, bevor wir uns einen gemischten Vorspeisenteller (13,40 €) teilen: Oktopus-salat, gegrillte Paprika, Auberginen und Zucchini sowie feines Vitello tonnato, Rucola mit Carpaccio und

Parmesan, dazu warmes Knobibrot – vorzüglich! Aus der umfangreichen Weinkarte wählen wir kräftigen 05er Montepulciano d'Abruzzo (0,75 l zu 29,90 €), der ausgezeichnet zu den Hauptgerichten Fegata nach venezianischer Art (17,90 €) – wunderbar saftiger Kalbsleber mit gedünsteten Zwiebeln,

1

Casa Nova, Italien alla Mamma, Sachsenhausen, Stresemannallee 59, Tel. 632473, Mo-Fr 12-14.30, 18-24 Uhr, Sa 18-24 Uhr, AE/DI/MC/VI/ ec-cash, #/7/ 70/35, #<

und gebratenem Kalbsfilet in Salbeibutter (20,50 €) – passt, das zartrosa auf den Punkt gegart serviert wird. Eigentlich sind wir satt, aber die frisch zubereitete Zuppa Inglese (7,50 €) auf dem Dessertwagen sieht einfach zu verführerisch aus. Wir ordern eine Portion mit zwei Löffeln, die uns der stets freundliche und aufmerksame Service mit süffisantem Lächeln serviert. Umbau gut, essen gut, alles gut!
Tom Tizian