

Das süße Leben im Ristorante Fellini

Trägt noch einer Trauer ums Da Ton? Seit knapp einem Jahr heißt es Fellini – nach dem großen Meister der filmischen Opulenz. Und es macht dem Namen Ehre.

VON EVELYN BEYER

Fallen pur im zweistöckigen, kleinen Fachwerkbau. Szenen aus den Filmen des Maestro Fellini zieren die apricotarbenen Wände, Stimmengewirr, Kellner mit roten Tüchern um den Bauch und sonniger Begeisterung im Blick. Fröhlich zwinkern sie unserem Sprossling zu, auch wenn sein neues Batterier-Urtier um ihre Beine kullert.

„Ah, ich bringe Ihnen den Le Roche Sangiovese, der hat kaum Säure“, schwärmt unsere Bedienung, als wir ein Momentchen zwischen Col di Sasso und Cabernet Sauvignon (Flasche 17,40/18,40 Euro, Glas 4,90/5,40) schwanken. Da muss man einfach vertrauen, die Nachbarische tuns auch, der Mann überzeugt: Der Rote ebenso: gradliniger Weingeschmack, harmonisch, mit Charakter (Glas 4,50 Euro). Der neue Eigentümer Franco Scevola liebt Weine, bietet auch teure im Glas an.

Kulinarisch huldigt er seinem Lieblingsregisseur: „Bistacca alla Ginger e Fred“ (13,80 Euro) heißt das Rindersteak mit Oliven und Kapern, „Amarcord“ die Amorini mit Scampi (zehn Euro). Fellini liebt Rucola und Parmigiano, diese „Insalata del Maestro“ (6,50 Euro) bastellen wir – und der Genuss beginnt: Hautschabe Käsescheiben türmen sich auf nussigen Blättern und rosa Champignons, mit Zitronen apart abgeschmeckt. Bei den Scampi Aglio (7,50 Euro) irritiert die leicht sämige Sauce. Doch die in Knoblauch gebratenen Tierchen schmecken frisch nach Meer.

Alle Tische sind an diesem Sonntagabend besetzt. An der kleinen Bar genießen Wartende den trockenen Prosecco, andere machen schon kehrt. So brodelnd liebt es Padrone Scevola. Im Lindener Fellini war er Geschäftsführer. Als dieses einem Chinesen wich, durfte er



SCHLEMMEREIEN, WIE MAESTRO FELLINI SIE MOCHTE: Opulent wie in „La Dolce Vita“ (Filmszene mit Anita Ekberg) fällt der kulinarische Genuss aus, den Inhaber Franco Scevola (kleines Foto) bietet.

Foto: Decker

den Namen mitnehmen. Im eigenen Restaurant erprobt er neue Rezepte aus allen Regionen, viel frisches Gemüse, hausgemachte Nudelsoorten. Von denen erhalten wir mit der Pasta Mista (elf Euro) von der wöchentlichen Sonderkarte eine Klasse Kostprobe: schwarze gefüllte Taschen, leckere Gnocchi, pikante Tortellini. Kleine Pfiffelinge geben der Sauce einen Hauch edlen Aromas. Es hätten allerdings ein paar mehr sein dürfen ...

Ansonsten ist die ständige Karte zwar nicht umfangreich, aber vielfältig. Treue Stammgäste fahren durch die halbe Stadt, um am zarten Lammcarree von Scevolas Tünn-Koch zu knuspern, und auch die Kabslieber mit Salbei hat eine eigene Fangemeinde. Doch wir probieren heute die Calamari Rustica (13,50 Euro): Tintenfisch, natürlich unpaniert, mit bissterester Konsistenz, dazu ein Zusammenspiel von Kapern, Oliven und leicht nach

Senf abgeschmeckter Tomatensauce. Das ergibt einen Geschmacksakkord, tüpzig wie Fellinis „Dolce Vita“, fätselhaft wie seine „Stadt der Frauen“. Großartig. Und so gut bemessen, dass danach nur noch ein Dessert Platz hat, das mit zartem Schmelz in die Magentritzen krieht: „Tartufo del Maestro“ (4,50 Euro), Trüffelreis mit Espresso übergossen.
Kurzkritik: Wie ein guter Film: Hochgenuss in mittlerer Preislage.



Fellini
 Voßstr. 42
 30161 Hannover
 Tel.: 62 37 60
 Di.-So.: 12-15 Uhr
 und 18-24 Uhr
 Montag Ruhetag

Gabel-Bewertung:

!	essbar
>>	solide
>>>	lecker
>>>>	köstlich
>>>>>	superb