

ROMANTICA

**DER LIEBLINGS-ITALIENER UM DIE ECKE!
ICH KENNE NIEMANDEN, DER NICHT SEINEN LIEBLINGS-
ITALIENER UM DIE ECKE HAT. DAS RISTORANTE, WO
MAN WILLKOMMEN IST, WO MAN FREUNDE TRIFFT,
WO MAN DIE ITALIANITÀ ERLEBEN KANN. WÜRDE ICH
IN RÜMLANG WOHNEN, MEIN LIEBLINGS-ITALIENER
WÄRE DAS RISTORANTE ROMANTICA UND DIE TRUPPE
VON RICKI STROCI. DAMIT MAN ÜBER EIN RESTAURANT
SCHREIBEN KANN, BRAUCHT ES RECHERCHE VOR ORT.
EIN GESPRÄCH MIT DEM CHEF GEHÖRT EBENSO DAZU
WIE EIN TEST DER SPEISEN, DIE SERVIERT WERDEN.
WENN MAN DANN VON CHUR NACH RÜMLANG FÄHRT,
UM EINEN ITALIENISCHEN GASTROBETRIEB ZU PORT-
RÄTIEREN, DANN MACHT MAN DAS MIT GEMISCHTEN
GEFÜHLEN. ALLEIN DER GEDANKE, DASS ES IN RÜMLANG
KULINARISCH HOCH ZU UND HER GEHEN KÖNNTE, IST
ANFÄNGLICH ABWEGIG. ZUM GLÜCK WURDE ICH EINES
BESSEREN BELEHRT.**

Schon die Begrüssung durch den Inhaber Ricki Stroci ist sehr herzlich, und er stellt gleich zum Start klar: «In unserem Lokal stehe ich nicht im Vordergrund. Wichtig sind die Gäste, und die sollen sich bei uns wohlfühlen.» Dank dieser Freundlichkeit, die ich an allen Ecken und Enden spüre, hat sich das Ristorante Romantica viele Stammgäste erarbeitet. Vereine aus der Gemeinde haben hier ihr Stammlokal, und die umliegenden Flughafen-Hotels schicken ihre Gäste ebenfalls gerne nach Rümlang. Und so kommt es, wie es kommen muss: Ich wende mich der Speisekarte zu. Die Karte ist recht umfangreich und enthält alle Klassiker, die man bei einem Italiener sucht. Dazwischen verirrt sich hin und wieder auch etwas «Lokales» wie «Zürcher Geschnetzeltes», aber das sind eher Randerscheinungen. Beliebt ist im Romantica speziell im Winter «Fleisch vom heissen Stein». Ricki Stroci merkt, dass ich heute nicht entscheidungsfreudig bin bei der Auswahl und springt in die Bresche: «Wir machen am besten ein paar verschiedene kleine Gerichte für dich, dann bekommst du den besten Überblick über die Karte.» Sagt's und kommt schon mal mit einem Glas «Toscana igt L'Anima di Vergani» zur Einstimmung.

Und so wird Speise um Speise serviert, und meine Laune steigt von Minute zu Minute. Schon der «Insalata caprese» ist eine Wucht, der Büffelmozzarella eine Granate. Man kennt ja den Mozzarella aus dem Grossverteiler: Konsistenz wie Gummi und Geschmack wie lauwarmes Wasser. Nicht so hier. Der Mozzarella ist cremig, innen fast flüssig und schmeckt herrlich nach «Büffel». Zusammen mit dem Olivenöl und dem Basilikum einfach perfekt. Als Pasta-Gang hat der Koch «Fagottini mit Trüffel und Parmesan an einer leichten Rahmsauce» sowie «Tagliettini mit Crevetten und Tomaten» gezaubert. Speziell bei den Tagliettini zeigt sich die Stärke der traditionellen italienischen Küche.





Hochwertige, aber wenige Zutaten werden so kombiniert, dass sie trotz der Einfachheit des Gerichts immer perfekt harmonieren. Jede Zutat spricht für sich selber. «Grigliata mista di pesce» ist die nächste Verführung. Die verschiedenen Fischarten, in meinem Fall Lachs und Seezunge, sind perfekt gegart. Jeder Fisch ist separat parfümiert. Der Lachs duftet nach Salbei, die Seezunge nach Zitrone, zusammen mit dem Safran des Risottos einfach eine tolle Kombination.

Wie wenn ich nicht schon mehr als satt wäre, tischt mir Ricki Stroci freudestrahlend noch ein «Rindsfilet mit Steinpilzsauce» auf. Leute, kennt Ihr die Steinpilzsaucen, wo der Pilz gesucht werden muss und eher als undefinierbares Schlabberdings daherkommt? Nicht im Ristorante Romantica. Das Fleisch, welches vom Metzger im Dorf geliefert wird, ist butterzart, und die Pilze haben genau die Konsistenz, die man sich wünscht, nämlich leichten Biss. Und nein, ein Dessert schaffte ich einfach nicht mehr. Aber ich bin sicher, auch das Tiramisu wäre ein weiteres Highlight in Rümlang bei meinem neuen Lieblings-Italiener gewesen.

Bild: Flavia Vergani | Text: Andrea Ullius

