

gAZtro - Neueröffnung

Spago Ristorante: Tradition statt Show

Annika Schall, 18.12.2017 - 06:12 Uhr



Foto: ans

Salvatore Viscomi mit seiner Frau Francesca Amoroso.

Der neue Italiener am **Sendlinger Tor**: Spago Ristorante serviert Klassiker und moderne Abwandlungen.

München - Salvatore Viscomi ist Vollblutgastronom: "Seit 36 Jahren bin ich in München, seit 36 Jahren mache ich das. Sonst kann ich nichts", sagt der Italiener und lacht. Zuletzt betrieben er und seine Frau, Francesca Amoroso, die Osteria San Michele in der Baumkirchner Straße. Doch der Mietvertrag lief aus, ein Kindergarten sollte in das Gebäude ziehen.

Zum Glück für die beiden zog fast zeitgleich der Italiener Il Dottore aus seinen Räumen am Sendlinger Tor aus. "Der Besitzer kannte uns aus der Osteria und hat gefragt, ob wir den Laden übernehmen wollen", erzählt Viscomi. Das Gastronomen-Ehepaar wollte und so gibt es direkt am Sendlinger Tor auch weiterhin eine Anlaufstelle für Freunde der italienischen Küche: Das "Spago Ristorante".

An den alten Laden erinnert im Spago allerdings nur noch wenig. Acht Monate baute das Ehepaar um und verpasste dem Lokal ein modernes aber gemütliches Ambiente. "Die Möbel habe ich selbst aus Italien importiert", erzählt Viscomi.

Die Karte im Spago ist ähnlich wie die im San Michele

"Wir bieten traditionelle gute Küche an, ohne viel Show", sagt Viscomi. Auf der Karte stehen Klassiker wie zum Beispiel Vitello tonnato (12,50 Euro) Spaghetti carbonara (8,50 Euro) und Steinofenpizza (zwischen 7,50 und 11,50 Euro).

Dazu serviert man im Spago aber auch Dinge, die man hierzulande nicht auf jeder Ristorante-Karte findet. Besonders beliebt bei den Gästen sei zum Beispiel das Rote Bete Carpaccio mit Flusskrebssen, Minze und Avocado, erzählt Betreiber Viscomi.





Auch die selbst gemachten Ravioli kommen gut an. Deren Füllung passt der Koch saisonal an, derzeit gibt es sie mit Ricotta, Artischocken und Thymian-Sauce für 10,50 Euro. Auf der Dolci-Karte ist der Chef besonders stolz auf Tortino Al Cioccolato (7,50 Euro), ein Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern.

Mittags kommt hauptsächlich Kundschaft aus den umliegenden Büros und Kliniken. Für sie hat das Spago verschiedene Menüs mit Pasta, Pizza, Fleisch oder Fisch zu moderaten Preisen zur Auswahl.

Und wenn es dann abends voll wird im Spago, dann kann man in der offenen Küche schon einmal den Chef selbst am Herd stehen sehen. "Ich mache alles: Hilfskoch, Spüler, Pizzabäcker, Barmann", sagt Viscomi. Wie sich das für einen echten Vollblutgastronomen eben gehört.

Pettenkoflerstraße 1, Mo bis Sa 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22:30 Uhr