

Patrizia Fontana
Paradiso dei Ravioli

Es lohnt sich immer wieder zu Patrizia Fontana zu pilgern. Schon das Quartier in dem ihr Eckladen seit über 20 Jahren beheimatet ist, ist eine Augenweide mit nostalgischen Gebäuden und schmucken Hinterhöfen. Die Scheuchzerstrasse ist ein stilles Paralleluniversum, gesäumt von alten Bäumen, im Gegensatz zu den verkehrsreichen Strassen oben und unten. Friedlich eingestimmt tritt man zur Türe mit der Nummer 20 ein und ist ad hoc herausgefordert. Jedes einzelne Produkt der Fontana Auslese stellt den wahren Feinschmecker auf die Probe und vor die Qual der Wahl. Angefangen mit den bescheidenen Bio Zitronen aus Amalfi, die in einem Korb auf wissende Käufer warten, um sie mit dem süssesten Limonengoût der Welt zu belohnen. Hin zum Herzstück des Ladens, die ausladende Vitrine mit den einladenden Formaggi und Insacchati Leckereien, und natürlich den Ravioli mit den klassischen und saisonalen Füllungen. Patrizia Fontana kann geschmackliche Spitzenkreation in feinen hellgelben Pastateig einpacken statt sie als Spitzenkoch plateal über den ganzen Teller zu verteilen. Darum ist es immer ein Genuss, sich genau über den Inhalt belehren zu lassen. Artischocken, Salsicce, Lamm, Erbsen, Zitronen, alle Ravioli haben eine Hauptzutat, um die ein passendes Bouquet an Nebenzutaten arrangiert wurde. Echte Star Ravioli, geschaffen für den abendlichen Einzelauftritt. Dafür bieten sich frische Tagliatelle in verschiedenen Breiten für diskrete Primi Piatti an. Eine ganze Wand mit gutem Wein und eine mit ausgezeichneten Grappas stehen zur Auswahl und Mineralwasser in Glasflaschen. Über Mittag werden Ciabatte und Brote zu schmackhaften Panini verarbeitet, verfeinert mit Antipasti und anderen frischen Beilagen. Warme Mittagessen sind ein Must della Mamma: Pasta, Risotto oder Suppen abwechselnd mit Pizza stehen ab 12 Uhr bereit. Verehrerinnen und Afficionados der süssen Genüsse muss man warnen: Es gibt Suchtmittel der allerhöchsten Qualität und Raffinesse in Hülle und Fülle. Verschiedene Oli d'Oliva und Aceto in diversen Variationen stehen für neue Kombinationen und überraschende Akzente bereit. Unser Tipp: Sparen Sie sich das Geld vom Mund ab, aber einmal im Monat muss man sich Fontanas Göttlichkeiten leisten können.

Speziell: Es beginnt mit R!