

8 TO BEEF OR NOT TO BEEF

Urbane Italoküche mit viel Fleisch
und ohne Folklore

Wenn ein italienisches Restaurant einen englischen Namen trägt, dann kann das eigentlich nur bedeuten, dass man anders sein will als die vielen Trattorien und Pizzerien, die es in jedem Berliner Kiez gibt. Auch das Interieur mit kargen Wänden und wenig Dekoration sieht nicht nach italienischer Gemütlichkeit aus, sondern eher nach Großstadt. Wir starten den Abend mit geräuchertem Parmaschinken und Tonno del Chianti, das ist ein in Rotwein gekochtes Spanferkel. Die Vorspeisen gefallen durch herzhaft-würzige und machen Lust auf mehr. Danach wählen wir Bistecca alla Fiorentina, vergleichbar mit einem T-Bone-Steak, sowie Sepia aus der Tageskarte. Die Garzeiten scheinen optimal eingehalten, beim ersten Biss schließt man die Augen und wähnt sich weit weg. Leichte Abzüge am positiven Gesamteindruck gibt es nur für die Wartezeiten, doch diese kleine Unannehmlichkeit wird nach dem Essen mit Espresso und Digestif aufs Haus großzügig kompensiert. *Kolja Eckart*

To beef or not to beef Akazienstraße 3, Schöneberg,
Tel. 54 59 90 47, siehe Seite 103, 137

