

**AUS DEM BUCH:
EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE
DURCH WIENS INTERNATIONALE KÜCHEN**



und nicht zufrieden. Wenn er isst, habe ich große Freude“, erläutert er seinen Grundsatz. Allerdings braucht er sich bei seiner Küche keine Sorgen zu machen, einen nicht-essenden Gast zu haben: im „Gallo Nero“ wird täglich qualitativ hochwertigst gekocht. Fische und Meerestiere sind zweifellos die Spezialitäten des Hauses. Beim Fischsteller für eine Person, kann man sich genüßlich durch Scampi, grüne und schwarze Muscheln, Lachs, Angler oder Butterfisch stückchenweise durchkosten. Die Firma Rocco liefert Fisch und Meeresfrüchte direkt ins Haus; die Firma San Marco den köstlichen Prosciutto, die Trüffel oder der Parmesan. Die Pasta wird täglich hausgemacht und besonders beliebt sind die Penne Barolo, für die das fein geschnittene Rindfleisch in Barolo gedünstet wird und mit dieser Sauce und Parmesan serviert wird. Doch auch Rinderfilets, Lamm mit Thymiansauce, Scaloppina Siciliana oder das Piccata Milanese sind begehrt. Die knackigen Salate gehen dermaßen gut, dass Herr Francesco jeden zweiten Tag eine große frische Lieferung ins Haus bekommt. Allen voran lieben seine Gäste Ruccola-Salat mit Parmiggiano und Trüffelöl und danach die hervorragenden Tortelloni al Tartuffo. Bei den delikaten „Dolce“ wählt man zwischen Torta della Nonna, Crème Caramel oder einem Mango Sorbet aus indischen Mangos. Die Cannelloni à la Siciliana bestehen aus gerolltem Blätterteig mit einer zarten Fülle aus Nüssen, Crema und Mascarpone. Wenn man sich nicht entscheiden kann, so bestellt man den Schmankerlteller, der von jeder der süßen Spezialitäten etwas dabei hat. Die Weinauswahl ist italienisch-patriotisch: Alle Weine kommen aus Italien, von der Hausmarke aus Assisi angefangen, quer durch alle Preisklassen, bis zum Vino Nobile oder Gaia. Den unverzichtbaren Grappa kann der Gast aus vierzig verschiedenen Sorten wählen. Wenn der Gast zufrieden ist, so ist es auch Francesco Dimmel und sein schwungvolles Team – auf Grund der großen Beliebtheit des Lokals ist eine Reservierung empfehlenswert! MM

Genau an der Grenze zwischen zwei Nobelbezirken Wiens, Hietzing und Mauer, liegt das schöne Restaurant „Gallo Nero“, das von Herrn Francesco Dimmel und seiner Gattin Alma mit viel Herz und Engagement geführt wird. Herrn Dimmels Vater war Ägypter, seine Mutter Italienerin, die in zweiter Ehe einen Österreicher geheiratet hatte. So kam es, dass Herr Francesco nach seiner Gastronomieausbildung in Lecce bei seinem Cousin Mario, nach Wien kam und sich seinen Herzenswunsch – ein eigenes, italienisches Lokal – erfüllte. Mit großem Fleiß schuf er sieben Risorantes, wovon seit 2002 das „Gallo Nero“ die volle Konzentration genießt. Den erfolgreichen Aufbau verdankt Herr Francesco vor allem seiner Frau Alma, die aus Montenegro stammt, und die ihm Frau, Freundin und Familie in einer Person ist. Sie kümmert sich vor allem um die Organisation und Architektur des Betriebes und natürlich um die beiden Kinder Mimi und Dino. Die Philosophie von Herrn Francesco ist durchaus italienisch: „Wenn ein Gast nicht isst, bin ich beleidigt

Ristorante Gallo Nero

Speisingerstraße 218
A-1130 Wien

Telefon und Telefax
00 43 (0) 1 / 887 21 - 21 oder 20