

Dolce Vita in Striesen: Trattoria Da Gianni im Test

Kaddi kostet: In der ehemaligen Kanzlei gibt es seit einigen Monaten italienische Küche und gelebte Gastfreundschaft.

Als ich eines schönen Somertags wie so oft mit meinem besten Freund a.k.a. der Lieblingsbegleitung durch den Striesener Kiez spazierte, führte uns der Weg an der Kanzlei vorbei. Die, so konstatierte ich, stehe ja übrigens auch noch auf der Test-Liste - lohnt sich nicht mehr, so warf er ein, die macht bald zu. Tatsächlich war das altehrwürdige Lokal, das seit seinem Bestehen mehrere Besitzerwechsel durchlaufen hat, in den letzten Zügen und verschwand so auch erstmal wieder aus meinem Bewusstsein.

Bis vor wenigen Wochen, als mich eine Whatsapp-Nachricht einer anderen, hochgeschätzten Begleitung erreichte, die mich wiederum schon viel zu lang nicht mehr begleitet hatte. Fand sie offensichtlich auch, weswegen die Nachricht einen Link zur Trattoria Da Gianni enthielt, die im Oktober in den Räumen der ehemaligen Kanzlei eröffnet hatte.

Dies als unmissverständlichen Wink des Schicksals betrachtend, reservierten wir einen Tisch und als wir an einem frostigen Donnerstagabend am Lokal eintreffen, sind wir darüber mehr als froh, denn das Restaurant ist rappellvoll. Wir werden mit herzlichem Überschwang von Chef Gianni höchstselbst begrüßt, der nicht müde wird zu betonen, wie sehr er sich über unseren Besuch freut - was wir ihm tatsächlich auch ohne weiteres abnehmen.

Unser Tisch befindet sich in unmittelbarer Nähe von Küche und Toilette, weswegen hier ein bisschen mehr Action herrscht als im restlichen Gastraum, der die alten, dunklen Holzmöbel und -vertäfelung behalten hat, sich ansonsten aber in einem modernen, frischen Look präsentiert. Wie sich herausstellt, hat die Begleitung zu Studienzeiten hier einen Nebenjob bekleidet und unterhält mich daher mit allerhand Anekdoten zum Gebäude.

Wir bekommen die Karte überreicht und bestellen zunächst eine Flasche Wasser (6,25 Euro/0,75 Liter) und auf Empfehlung unseres sehr aufmerksamen und freundlichen Servicemitarbeiters eine Flasche Angiuli Donato aus Apulien (29,75 Euro/0,75 Liter). Dann widmen wir uns auch direkt schon der Vorspeisenrubrik. Die liest sich, wir können es nicht anders sagen: Mega. Zwar gibt's natürlich die altbekannten Klassiker, allerdings immer mit einem offenbar Gianni-typischen kleinen Twist oder eben auch generell mal Dinge, die man so sonst nicht unbedingt auf der Karte findet.

Ein solcher Eyecatcher ist zweifelsohne die Burrata Bar: Seit der mit Sahne gefüllte Käse als „Trend“ hier herübergeschwappt ist, hat er viele Fans um sich gescharrt. Auf Pizza oder Pastagerichten und auch als Vorspeise trifft man ihn hier und dort immer mal wieder an (und freut sich), hier wird ihm allerdings ein glanzvoller Auftritt als Hauptdarsteller eingeräumt. So gibt es frische Burrata mit Datteltomaten, Santalario-Schinken und Basilikum (15,95 Euro), mit Trüffelcreme und Trüffel (17,95 Euro) oder mit Balsamico, geschmorten Zwiebeln und Rucola (14,95 Euro).

Finden wir super, allerdings versuchen wir uns natürlich wie immer einen möglichst umfassenden Eindruck zu verschaffen und sind im Duo leider nur begrenzt aufnahmefähig, was die Magenkapazität angeht. Daher fallen auch die Thymian-Tomaten-Focaccia mit Oliven-Tapenade oder mit Gianni Olivenöl extra vergine und Aceto Balsamico von Giovanna Pavarotti (8,95 Euro) aus, auch die Composizione di Antipasti di „Gianni“, ein Mix aus klassischen italienischen Vorspeisen mit Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone, mariniertem Gemüse, Salami Napoli, würziger kalabrischer Spianata, zwölf Monate gereiftem Grana-Padano, Oliven und getrocknete Tomaten (1 Person 15,10 Euro/zwei Personen 25,50 Euro) trauen wir uns heute nicht zu.

Dreierlei Bruschetta klingt indes verlockend, das mit Knoblauchöl geröstete Brot an Tomatenwürfeln,



Gastgeber Aimad El Koutili alias Gianni stammt eigentlich aus Marrakesh, hat aber in verschiedenen Restaurants die Liebe zur italienischen Küche entdeckt und zelebriert diese nun im eigenen Restaurant. FOTOS: ANJA SCHNEIDER



Unterwegs in
Dresdens Restaurants,
Bars und Cafés –
DNN-Gastrotekrikerin
Kaddi Cutz

Knoblauch sowie Rucola, Parmaschinken und Parmesan und vegetarisch mit Ziegenkäse, Mangochutney (10,75 Euro) „verliert“ dann aber gegen ein anderes Trio: Die „Tree Variation della Casa“ kommt mit getrüffeltem Ziegenkäse, Vitello Tonnato vom Holsteiner Kalb mit leichter Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Limettenfilets und Bufala mit Cherrytomaten (15,95 Euro) - das wird schonmal eingelogggt, die Entscheidung über die Hauptgänge verschieben wir auf später.

Zum einen, weil wir das oft so machen und Zeit mitgebracht haben, zum anderen aber auch, weil die Entscheidung einem hier echt nicht leicht gemacht wird. Die zehn verschiedenen Pizzen (ab 14,95 Euro) sind bis auf drei Bianca-Ausnahmen allesamt mit einer Soße aus San-Marzano-Tomaten gemacht und entweder mit Büffelmozzarella oder Fior di Latte belegt. Die Beläge sind klassisch bis originell, aber nie zu abgefahren. Klar wird schnell, dass

hier vor allem auf gute Grundprodukte Wert gelegt wird, was ja schon mindestens die halbe Miete ist.

Uns ist trotzdem heute eher nach Pasta, weswegen auch die sonstigen, allesamt sehr verheißungsvollen Hauptgerichte aus unserem Fokus geraten. Angetan hätte es uns ansonsten aber zweifelsohne die gemischte Fischplatte mit Lachsfilet, Garnelen, Gambas & Dorade (33,95 Euro) sowie Tagliata vom piemontesischen Fassona-Rinderfilet mit Salsa verde auf Rucola Salat mit sizilianischen Datteltomaten, altem Balsamicoessig und Parmesan (32,95 Euro), auch die hausgemachte Salsiccia auf Kartoffelpüree mit roten, karamellisierten Zwiebeln (24,95 Euro) klingt spannend - und auch die restlichen Gerichte kann man sich, je nach Tagesgusto und -laune durchaus gefallen lassen.

Für die Begleitung ist relativ schnell klar: Es sollen di hausgemachten Tagliolini mit Trüffel-Creme, Parmesan und Trüffelöl (18,95 Euro) werden. Ich kann mich gerade noch nicht so richtig entscheiden, zum Glück kommen aber ohnehin gerade unsere Vorspeisen nebst einem Körbchen voll ebenfalls hausgemachten Brots. Das ist ausnahmsweise mal richtig gut, schön knusprig, innen fluffig und mit einer leichten Salzkruste macht das mehr Spaß, als uns lieb ist, zumal dazu ein wirklich grandioses Olivenöl gereicht wird. Das Vorspeisen-Trio ist auf einer Platte äußerst ansprechend angerichtet und macht auch auf der Zunge mächtig Freude.

Der leicht angeschmolzene, getrüffelte Ziegenkäse auf knusprigem Brot ist super und extrem gelungen, das Vitello Tonnato ist auf den Punkt rosa gegart, sehr zart und mit einer frischen Zitronennote und auch Tomate und der qualitativ

hochwertige Mozzarella machen Spaß im Mund - so kann das gern weitergehen. Wie es weitergehen soll, will dann auch Gianni wissen. So richtig können wir das aber nicht sagen, denn die Entscheidung fällt nicht gerade leicht. Schweren Herzens habe ich alte Pistazienfanatikerin bereits gegen die Rigatoni con creme di Pistacchio e Burrata (18,95 Euro) entschieden.

Auch die Orschiette Gigant mit Spinat, Salsiccia, Nduja und Pecorino (18,95 Euro) landen auf der Leider-doch-nicht-Liste. Letztlich schwanke ich zwischen Casarecce mit Rinderfiletspitzen in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum und Olivenöl (19,95 Euro) sowie der zweifarbigen Manufakturpasta mit heller Bolognese (17,95 Euro). Gianni rät zur Casarecce und schlägt vor, einfach zwei zusätzliche Teller zu bringen, damit alles geteilt werden kann. Auf Nachfrage ist auch eine kleine Probierportion der hellen Bolo kein Problem.

Als kurze Zeit später die Pasta kommt, sind wir einigermaßen begeistert: Alles sieht fantastisch aus und schmeckt auch so. Die Trüffel-pasta bekommt noch eine ordentliche Portion frischen Trüffel drübergerieben, die Probierportion ist größer als gedacht und die Casarecce duften himmlisch und haben ordentlich Bums. Wir probieren uns einmal durch und sind rundweg begeistert. Die Pasta ist teils hausgemacht, teils aus der Manufaktur zugekauft, was allerdings transparent kommuniziert wird.

Sowohl die hausgemachten Tagliolini als auch die Casarecce und die grünen und gelben Tagliatelle sind al dente und geschmacklich hervorragend, die jeweiligen Saucen nehmen sie super auf und es fällt uns schwer, einen Favoriten auszumachen. Alle drei Kreationen würden wir erneut bestellen, sind inzwischen aber auch angefixt und gespannt, was es noch so gibt. Zu Gianni Enttäuschung schaffen wir es nicht, komplett aufzuessen, lassen uns aber dennoch noch einen Nachtisch aufschwätzen.

Auch hier wartet das ein oder andere Special, wie etwa die Nutella-Pizza mit Früchten (15,95 Euro). Die reizt uns weniger, schaffen würden wir das aber ohnehin nicht mehr. Wir entscheiden uns klassisch für Tiramisu und Panacotta aus weißer Schokolade mit Himbeeren (je 8,95 Euro), zum Probieren gibt's obendrein noch einen kleinen Karamellpudding. Wie wir das jemals aufessen sollen, weiß niemand und es soll

uns auch nicht gelingen. Trotzdem: Das Tiramisu ist großartig, sehr cremig und fluffig, die Panacotta macht ebenfalls Laune und gehört zu den besten, die ich je gegessen habe, auch, weil sie nicht zu süß ist, toll mit den leicht säuerlichen Himbeeren harmonisiert und eine nahezu perfekte Konsistenz aufweist.

Etwas schwierig gestaltet sich dann der Bezahlvorgang, da Gianni von einer Gästegruppe in ein nicht enden wollendes Gespräch verstrickt wird. Wir nutzen die Gelegenheit und statten den Örtlichkeiten einen Besuch ab. Hier fällt sofort positiv auf, dass neben Haarspray und Deo in verschiedenen Varianten auch kostenlose Hygieneprodukte zur Verfügung gestellt werden - und das, obwohl hier bisher ausschließlich Männer arbeiten. Geht doch! Nicht ganz so schön ist indes der Geruch, der hier instant in die Nase steigt. Der, so die Begleitung, war schon zu ihren frühen Kanzlei-Zeiten ein Problem, für das es offenbar keine so richtige Lösung gibt.

Schließlich gelingt es uns dann doch noch, unsere Rechnung zu begleichen und vollen Bauches kugeln wir aus dem Lokal, das wir sicher nicht zum letzten Mal besucht haben - zu viel steht auf der Karte, das wir dringend noch probieren müssen, gepaart mit dem sehr herzlichen Service und dem angenehmen Ambiente hat das absolut Potential, der neue Lieblingsitaliener um die Ecke zu werden. So ganz um die Ecke ist das zumindest in meinem Fall zwar nicht, der Weg lohnt sich aber allemal.

Steckbrief Trattoria da Gianni

- **Adresse** Pohlandstraße 18, 01309 Dresden Telefon: 0351 3161488 Internet: www.trattoria-gianni.de
- **Konzept** Italienisches Restaurant
- **Extras** Dinner für 2 am Donnerstag, Events und Feiern
- **Geöffnet** Mo, Do bis Sa 17 bis 23 Uhr, So 12 bis 22 Uhr (Achtung: Über die Feiertage gelten andere Öffnungszeiten)
- **Preis** Hauptgerichte ab 14,95 Euro
- **Gesamtnote** 9,6 (von max. 10) Essen: 10 (Anteil an der Gesamtnote: 60 Prozent) Service: 9 (20 Prozent) Ambiente: 9 (20 Prozent)
- **Fazit** Hervorragende, besondere Küche und herzlicher Service - ganz großes Kino und schon jetzt ein heißer Kandidat für den neuen Lieblingsitaliener



Rigatoni mit Pistazienpesto und frischem Burrata (18,95 Euro).

Mehr als 91 000 Euro gespendet



Noch bis Heiligabend sammeln die Dresdner Neuesten Nachrichten mit der traditionellen

Hilfsaktion „Dresdner helfen Dresdnern“ Geld für Bedürftige. Bisher sind schon 91 433,30 Euro im Spendentopf eingegangen. Für den Verein **Aufwind** wurden 33 590,97 Euro gespendet, für die **Kinderhilfe** sind gegenwärtig 28 539,67 Euro zusammengekommen und für die Diakonie, die **Obdachlosen** hilft, wurden unterm Strich bereits 29 302,67 Euro überwiesen. Wir danken allen Unterstützern recht herzlich.

Spendenkonto IBAN: DE12 8505 0300 3120 1209 00; BIC: OSDDDE33XXX; Verwendungszweck: Dresdner helfen Dresdnern. Bitte geben Sie an, wem die Spende zugehen soll und wie Sie die Summe aufteilen möchten. Ein Spendenformular gibt es zudem im Internet unter dnn.de/dresdnerhelfen.

Für **AUFWIND** spendeten – 4 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Bernd **Grosse**; Siegfried und Christine **Kieslich**; Brigitte **Wenzel**; 15 Euro: Manfred und Gertraude **Stephan**; 16 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Jutta **Angelow**; Friedrich Ekkehard und Else Renate **Helms**; 25 Euro: Falk **Herrmann**; Joachim **Kessler**; Brigitte **Wietasch**; 33 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Udo und Ilona **Grabe**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Silvia **Kühn**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preiler**; Irmgard **Rück**; Harald und Gisela **Schurig**; Dorothea Erika **Steier**; 100 Euro: Wolfgang **Henrich**; Ulrike **Emilie Jarisch**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**; 300 Euro: Regina **Funke**;

Für **KINDER** spendeten – 3 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Andreas und Gabriele **Ruh**; Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Siegfried und Christine **Kieslich**; 17 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Friedrich Ekkehard und Else Renate **Helms**; Marianne **Simmank**; 25 Euro: Falk **Herrmann**; Joachim **Kessler**; Brigitte **Wietasch**; 30 Euro: Brigitte **Wenzel**; 33 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Franziska **Berger**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preiler**; Irmgard **Rück**; Dorothea Erika **Steier**; 100 Euro: Daniela **Richter**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**;

Für **OBDACHLOS** spendeten – 3 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Siegfried und Christine **Kieslich**; Brigitte **Wenzel**; 17 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Friedrich Ekkehard und Else Renate **Helms**; 25 Euro: Brigitte **Wietasch**; 34 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Falk **Herrmann**; Regine Marga **Vera Hofert**; Joachim **Kessler**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preiler**; Irmgard **Rück**; Harald und Gisela **Schurig**; Dorothea Erika **Steier**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**;

GIROCODE



Zahlen mit Code

Zur Nutzung:

Dieser Code macht das Überweisen für Sie komfortabler: Öffnen Sie dafür einfach ihre Banking-App und scannen Sie den obigen Code entweder mit der Funktion „QRCode einlesen“ oder mit der Kamerafunktion der App. Automatisch werden dadurch alle Daten in das Überweisungsformular übertragen. Sie geben Ihre Zahlung dann wie gewohnt mit einer TAN frei. Alternativ liegt auch wie gewohnt der Überweisungsträger bei. **Spendenformular im Internet** unter dnn.de/spenden.