



Latino

Seefeld-Süden

Man isst hier mitten in der Stadt und sitzt doch irgendwo im Süden. Drinnen geht es manchmal etwas laut zu; im Sommer wird auch draussen auf der schattigen Terrasse und auf dem Boulevard aufgedeckt. «Latino» bedeutet in diesem Lokal hauptsächlich italienische Küche, auch wenn der hervorragende Küchenchef Inparajan Sinnythurai aus Sri Lanka stammt.

Ein Mittagessen im März war das reine Wohlgefallen. Zum Auftakt Rucola-

salat mit Ziegenkäse und ein Salat mit Spargeln, Avocado und Crevetten (je Fr. 16.80). Gefolgt von hausgemachten Fettuccine mit Parmaschinken, Morcheln, Tomaten und Mascarpone (Fr. 26.80) und Gnocchi an Gorgonzola-Sauce (Fr. 23.80) als Vorspeisen – absolute Zürcher Pasta-Spitzenklasse. Danach als österlicher Gruss aus Italien das Gitzi im Ofen geschmort (Fr. 45.–), freundlicherweise auf zwei Gäste in sättigenden Portionen verteilt. Etwas eng die Tische, aber grosszügig die Küche.

Und ebenso das Angebot. An jenem Freitagmittag standen auch zwei Menüs zur Auswahl: I. Grüner Salat, Farfalle an Lachs und Grünspargel (Fr. 24.80); II. Kartoffelsuppe mit Bärlauch, Seeteufelfilet mit Spinat (Fr. 34.80). Auf der festen Karte: 17 verschiedene Salate und Antipasti, darunter ein grosser Frühlingssalat ab zwei Personen, ein Fest für Vegetarier (Fr. 16.80). Die Qual der Wahl unter 15 Teigwaren und Risotti. Ein Fest auch für Fleischesser: Kalb, Rind, Geflügel in den klassischen Variationen, bis zum T-Bone-Steak (Fr. 55.–). Fünf Fischgerichte, vom Zanderfilet (Fr. 39.–) bis zum Misto di pesce vom Grill mit Steinbutt, Seeteufel, Risencrevetten, Wolfsbarsch und Tintenfischchen (Fr. 49.–).

Die Weinkarte zu lesen, ist bereits ein Genuss. Zwölf Weine werden im Glas ausgeschenkt, als Beispiele der Rioja Muga Reserva 2007 (Fr. 8.50/dl) und der sardische Rocca Rubia Riserva von Santadi (Fr. 8.–/dl). Weisse Flaschen hauptsächlich aus Italien, darunter der erstaunliche Riesling Castel Ringberg 2009 von Elena Walch aus Südtirol (Fr. 64.–). Die roten Italiener lassen kaum Wünsche offen, stark die Toskana; dazu eine eindrückliche Batterie von Spaniern. Beim Überfliegen blieben wir hängen am Terra do Zambujeiro 2006 (Fr. 89.–) aus dem Alentejo, einem seidigen Veilchen-Brombeer-Elixier, gekellert von einem Schweizer Industriellen, der in Portugal Fuss fasste.

Das «Latino» war Anfang der neunziger Jahre das erste sogenannte Trendlokal, als das Seefeld zum Trendquartier ausgerufen wurde. Und es ist immer noch da und behauptet sich an der Essmeile der Dufourstrasse als erste Adresse. Auch wenn die stratosphärischen Immobilienpreise allmählich die Realwirtschaft verdrängen und damit «einige grosse Firmen mit der entsprechenden Kundschaft wegfallen», wie