



VORNEHME LECKERBISSSEN

„DAS PUBLIKUM HIER IST IRGENDWIE ANDERS“, flüstert mir mein Begleiter über den Tisch hinweg zu. Er hat Recht. Langsam lockere ich meine linke Hand, die bisher krampfhaft die Gabel umklammerte. Denn was auf den ersten Blick wie ein Edel-Italiener mit Anzugpflicht wirkt, stellt sich bei genauerer Betrachtung als Szene-Restaurant mit angenehmer Atmosphäre heraus. Am Nebentisch packen Mitt-Dreißiger ihre Einkäufe aus. Das Personal kennt die Gäste mit Vornamen. Als Neulinge werden wir sehr freundlich und doch mit vornehmer Distanz begrüßt. Um uns ranken sich Bilder von Laubwäldern an Wänden und

Decke, die sich in Tischuntersetzern und Speisekarten fortsetzen. Salvini bedeutet Salz und Wein, und die Karte fasst tatsächlich ein sehr umfangreiches Weinangebot. Die Wochenkarte lockt mit kleinem aber feinem Angebot. Wir haben es beide auf die Spaghetti Frutti di Mare (€ 8,50) abgesehen. Doch der Kellner gibt noch persönliche Empfehlungen außerhalb der Speisekarte, meine Begleitung entscheidet sich für hausgemachte Ravioli mit Käsefüllung (€ 8,50). Beide Gerichte sind nicht nur eine Freude für das Auge: Getrost können Salz- und Pfefferstreuer beiseite geschoben werden, denn besser kann italienische Kost

gar nicht schmecken.

Erst als wir beim Nachtisch (köstliches Tiramisu und göttliches Panna Cotta, beides € 4) angelangt sind, stellen wir fest, dass wir gegen den Trend schwimmen: An sämtlichen Nebentischen bestellen die Gäste Antipasti. Obwohl wir satt und zufrieden sind, läuft uns spontan wieder das Wasser im Mund zusammen. Wir hatten ja eh vor wiederzukommen...

Bianca Fritz

SALVINI VINO & BAR BOLZSTR. 10, S-MITTE, TEL. 22 36 310, MO-SO 11-1 UHR

ATMOSPHÄRE
SERVICE
ESSEN

