



Il Borgo

IL BORGO

Verweile doch!

Das italienische Wort „Borgo“ steht für einen „Weiler“. Ein Weiler ist das gleichnamige Restaurant in der Maxvorstadt dennoch nicht, auch wenn nach aufwendiger Renovierung 2009, die nicht nur Gastraum, sondern auch Küche und Waschräume umfasste, das Lokal rundweg frischer, moderner und strukturierter erscheint. Von den dunklen Wänden leuchtet prominent im XXL-Format ein Kunstwerk aus Acrylglas mit bunten Flaschen, das zugleich für gedämpfte, indirekte Beleuchtung im Lokal sorgt. Ein kulinarischen Genüssen nicht abgeneigter Freund meinte, dass er sich einen Besuch im Il Borgo dann und wann als Urlaubersatz gönnt, wenn ihm die Fahrt zu Ciccì, seinem Lieblings-Italiener an der nördlichen Adria-Küste zu beschwerlich erscheint. Die Calamaretti seien hier wie dort unübertrefflich. Die Empfehlung erweist sich als gut, serviert werden zwölf goldbraun

auf dem Lavastein-Grill gebratene Tuben, durchweg zart, auch an den Rändern, mit einer leichten Vinaigrette aus Olivenöl, Zitrone und Limette (19 €). Wer will, kann das Gericht auch als „Calamaretti und Gambas“ zum gleichen Preis bekommen. Ebenso schlicht und von phantastischer Qualität die Seezunge vom Grill (21 €). Ganz besonders überzeugen jedoch die kunstvoll angerichteten Seeteufelmedaillons auf Spinat (21 €), auf den Punkt gebraten, leicht glasig, die mit einer feinen Weißwein-Zitronengras-Sauce hervorragend harmonieren. Für einen „Edel-Italiener“ sind die Portionen beachtlich, weshalb die Begleitung fast schon bedauert, sich die Taglioline mit Bianchetto-Trüffel (16 €) zuvor nicht geteilt zu haben, zumal das Aroma ohnehin mehr dem Trüffelöl zu verdanken ist, was der stets aufmerksame, aber unaufdringliche Service unumwunden bestätigt. Kräftig im Geschmack gerät der Scamorza vom Grill, das Artischocken-Ragout hält dem jedoch



Il Borgo

stand (12 €). Auch wenn die besondere Expertise des Patrons Vito auf dem Meerfang liegt, überzeugt doch auch das in Butter und Salbei zart gebratene Spanferkelkotelett auf Weißkohl (19 €). Begleitet wird das Essen mit der Weinempfehlung des Tages, einem sizilianischen Insolia 2008 (0,75 l 25 €), der es ohne weiteres sowohl mit Fisch als auch mit Fleisch aufnehmen kann. Das Il Borgo ein Weiler? Ja, wenn es von „verweilen“ käme.

Thomas Oßwald

Maxvorstadt, Georgenstr. 144

Tel. 1 29 21 19

www.il-borgo.it

Mo-Fr 11.30-14.30 & 18-23.30 Uhr

Sa 18-23 Uhr

U2 Josephsplatz, Tram 12/27 Nordbad

Bus 154 Winzererstraße

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken *****

Service *****

Ambiente ****