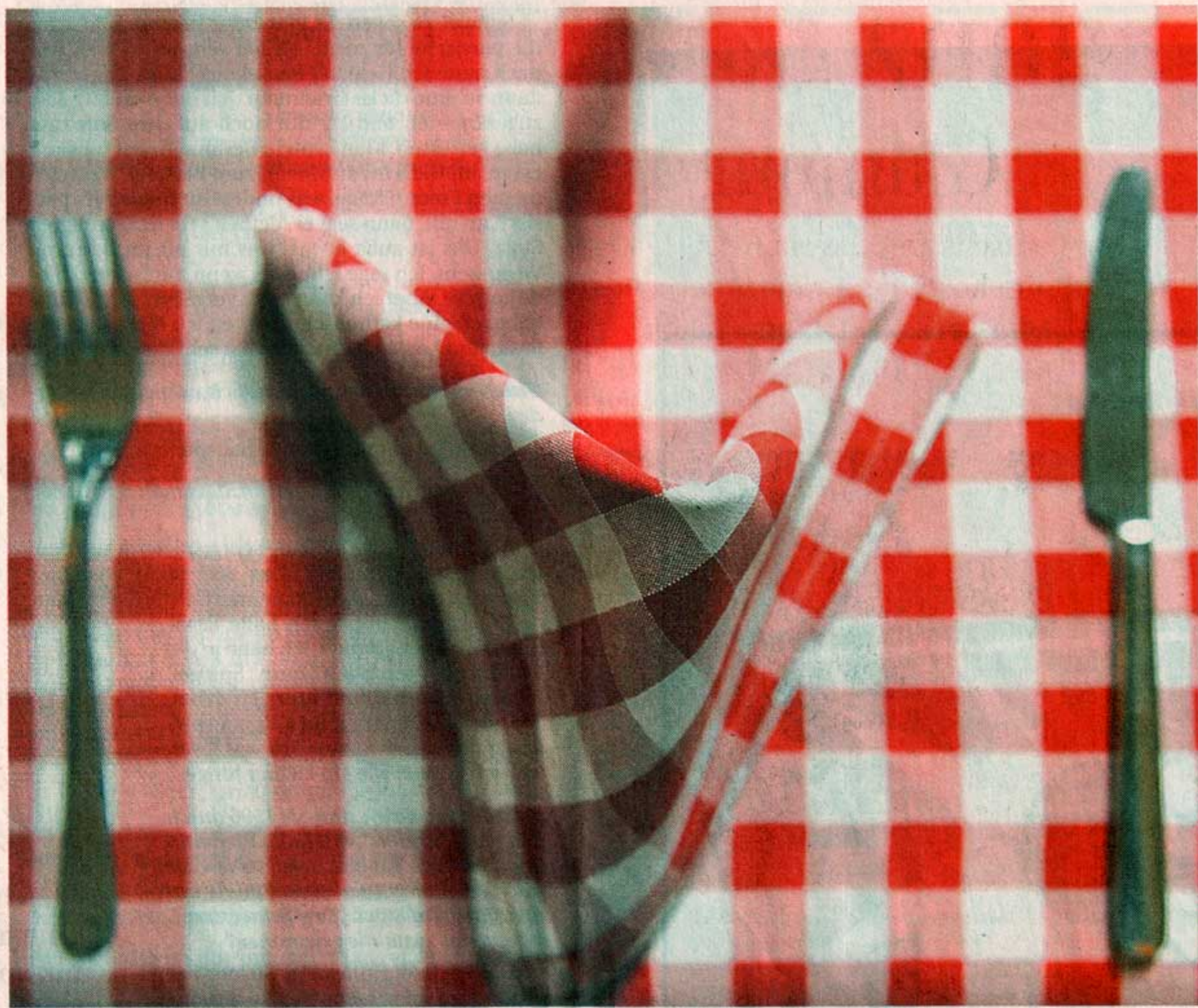


SIE WERDEN PLATZIERT

Im Vale un Peccato in Wilmersdorf



BERLINER ZEITUNG/MARKUS WÄCHTER (2)

VON FRANK NORDHAUSEN

Wir hatten es Freunden zu verdanken, dass wir an diesem Abend das Vale un Peccato kennen lernten, allein wären wir kaum auf den versteckten Italiener nahe dem Heidelberger Platz aufmerksam geworden. Die beiden bewegen sich nur ungern aus ihrem alten West-Berliner Revier heraus, da blieb uns nichts anderes übrig, als seufzend ihr Angebot anzunehmen. Wir ahnten ja nicht, dass wir in dieser nichtssagenden grünen Wilmersdorfer Wohnstraße einen grandiosen Botschafter von Pizza und Pasta vorfinden würden!

Der Wirt schmetterte sein „Bona Sera“, als wir eintraten. Rotkarierte Decken auf den Tischen, überall Weinflaschen in Regalen und Schwarzweißfotos italienischer Filmstars an den Wänden gaben dem Lokal eine gemütliche Atmosphäre. Wir fühlten uns auf Anhieb wohl.

Wir bekamen einen Tisch im Inneren des Restaurants, saßen aber gefühlsmäßig im Sommergarten, denn das Vale un Peccato gehört zu jenen Berliner Restaurants, die, sobald der Frühling kommt, ihre Scheibenfront komplett öffnen – ganz wie im Süden. Alle zwölf Tische im Vorgarten waren besetzt, „Stammgäste aus dem Kiez“, meinte mein Bekannter. Wilmersdorfer Bürgertum, die Männer in edlen Polohemden oder klassisch mit Jackett, die Frauen im kleinen Schwarzen oder schlicht in Jeans. Am Nebentisch Italiener, ein gutes Zeichen.

Obwohl mein Bekannter mit einem Fischgericht liebäugelte, entschieden wir uns für Rotweine, einen offenen Montepulciano, den das Haus empfahl (halber Liter für 8 Euro). Der Wein war trocken und fruchtig, aber ein wenig zu warm. „Hat wohl 'n bisschen in der

Vale un Peccato

Adresse: Aßmannshäuser Straße 26

Tel.: 82705275

Öffnungszeiten:

täglich von 16 bis 24 Uhr

Reservierung angeraten

Kreditkarten: EC, Master, Visa



Sonne gestanden“, maulte meine Begleiterin, woraufhin der aufmerksame Wirt umgehend einen Kühlbehälter brachte. Dann rasselte er jene Gerichte herunter, die nicht auf der Karte standen, auf Italienisch. Ich hatte Mühe zu folgen.

Meine Bekannten orderten spielerisch komplizierte Menüfolgen, während ich mich durch die Karte las, die neben sechs Pizzasorten verlockende Speisen der gehobenen italienischen Küche enthielt.

Ich wollte im Hauptgang Fleisch essen und wählte deshalb als Vorspeise nicht das verlockende Enten-Carpaccio an Trüffelsoße (11,50 Euro), sondern nahm Thunfisch-Carpaccio mit kleingehackten eingelegten Tomaten auf Rucola-Salat (11 Euro). Ein Traum

aus Sauer, Scharf, Herb und Fisch, ich wollte gar nicht aufhören, davon zu essen! Mein Bekannter hatte sich für Baby-Calamari auf einem grünen Nest von Rucola (8,50 Euro) entschieden und war nicht weniger begeistert. Die Gerichte sahen gestylt aus wie bei der Nouvelle Cuisine, aber sie hatten deutlich mehr Volumen und rechtfertigten ihren gehobenen Preis.

Ich nahm dann Lammcarré in Thymiankruste auf Rotweinsauce mit Rosmarin, innen zartrosa, wie es sein muss, mit gebratenen Kartoffelecken, grünen Bohnen mit Speck und einer raffinierten Sauce (19 Euro). Meine Begleiterin hatte sich für die gegrillten Großgarnelen mit Salat (16 Euro) entschieden und mein Bekannter Tagliolini Tartufo, Pasta mit Trüffeln (13,50 Euro), gewählt. Sanft nannte er deren Geschmack und ließ keine der Trüffelscheibchen auf dem Teller.

Wir waren schon etwas satt, aber den Süßspeisen, die uns der Wirt anbot, konnten wir nicht widerstehen. Die Crème Caramel war wie aus dem Lehrbuch, das Mandelparfait mit Früchten eine fluffige Überraschung und das Tiramisu die Krönung all dessen – eine gewaltige Portion, die am Gaumen dahinschmolz wie Eischnee (je 4,50 Euro).

Beim Gehen fragte ich den aus Sizilien stammenden Wirt, wieso die Tische mit frischen Äpfeln dekoriert sind und an den Wänden neben den Fotos lauter Gemälde von Äpfeln hängen. Da musste er lachen. „Vale un Peccato“, sagte er, „das heißt, es ist eine Sünde wert.“ Wohl wahr: Wer meint, die italienische Küche habe keine Überraschung mehr zu bieten, der könnte hier der einen oder anderen Versuchung erliegen.

Weitere Restaurantkritiken unter:
www.berliner-zeitung.de/restaurants