

ENOITECA IL CALICE

14 Punkte

10629, Berlin Charlottenburg
Walter-Benjamin-Platz 4
(030) 3 24 23 08
restaurant@ilcalice.de
www.ilcalice.de

Gastgeber: Familie Bragato
Küchenchef: Sebastian Schmidt

Geschlossen: Sonn- und Feiertagmittag
Menü mittags € 6/15, abends € 39/58, à la carte € 32/47

In den letzten Jahren haben wir das „Calice“ hier ohne Bewertung mitgeschleppt, weil wir sie als profunde Weinquelle und Repräsentanz des anderen, großstädtischen Italiens schätzen – eine Art ständige Vertretung Mailands in Berlin. Der hohe, stilvoll holzgetäfelte Raum spricht uns ebenso an wie die Terrasse auf dem strengen, von Säulen umgebenen Walter-Benjamin-Platz. Doch Padrone Antonio Bragato wollte sich auf Dauer nicht damit abfinden, dass man sein Antipasti-Sortiment rühmte und das warme Essen allenfalls erwähnte, und er stellte deshalb Sebastian Schmidt in die Küche, der schon als Küchenchef im 2009 verblichenen Bangaluu-Club auf 14 Punkte kam.

Schmidt ist ein Instinkt-Koch, der sich nicht lange mit Tricks und Basteleien aufhält, sondern sein Können darauf konzentriert, den Geschmack zu optimieren. Er braucht uns nur ein wunderbar sämiges, perfekt gekochtes und gewürztes Spargelrisotto zu servieren, um deutlich zu machen, dass aus der besten italienischen Weinbar eins der besten mediterranen Restaurants der Stadt geworden ist. Angeräucherte Jakobsmuschel in kräftiger Pfirsich/Tomaten-Gazpacho, Maltagliati mit Jakobsmuschelwürfeln und knackigem Gemüse, Perlhuhn im Filoteig mit Amalfi-Zitronen, Lammkarree auf Artischockenpüree mit Bohnen und Tomaten, Seeteufel an der Gräte mit Venusmuscheln, Safran und leicht geschärftem Couscous – wir zogen nie eine Niete, sondern freuten uns über saftig-sinnliche Mittelmeerküche mit Substanz und Stil.

Die Desserts bieten sogar die eine oder andere Überraschung, wenn beispielsweise das eher abgegriffene Tonkabohnen-Aroma in der Panna cotta auf ein violettes Baumtomatensorbet mit Aprikosenkompott trifft und in diesem Kontrast durchaus neue Reize entfaltet, oder wenn Milchreis von einem erfrischenden Kalamansi/Safran-Sorbet auf Touren gebracht wird. Skeptiker sollten dennoch wissen, dass es hier weiterhin die klassischen kalten Vorspeisen, herausragende Schinken, Würste, Käse gibt, und dass auch die Weine über jeden Zweifel erhaben sind, auch wenn die Karte – viele gute Offene – nicht mehr den lexikalischen Umfang früherer Jahre hat. Man sollte unbedingt die Bragato-Weine probieren, die der Chef im Friaul seit 2004 mit höchstem Ehrgeiz produziert, denn sie setzen für diese Region neue Maßstäbe.

Manch altbackenes Machogehabe im Service wird das neue „Calice“ sicher bald überwinden.