

## 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 abends € 26/47, à la carte € 45/48

Der Wein, etwa 350 Positionen aller, vorwiegend italienischer Güteklassen, steht selbstverständlich im Mittelpunkt – aber nicht nur als Solist. Denn die Enoiteca, ein hoher Raum mit getäfeltem Holzinterieur der eleganten Art, möchte auch als Ristorante beeindrucken. Der Gast sollte sich bei den vielfältigen Antipasti wie den Carpacci und Vitelli, der Stockfischcreme Baccala und löffelweiser süß-säuerlicher Caponata oder hauchdünnen Tranchen Schinken und Käse aus der Vitrine zurückhalten, damit er Sebastian Schmidts Kochkünste würdigen kann.

Crespelle mit Ziegenfrischkäse, Backpflaumen, Salbei und Pesto, pochiertes Filet vom Seesaibling mit grünem Spargel, Limette und Tomaten oder Zweierlei vom Eichelmastrschwein (konfierte Bäckchen, kross gebratener Rücken) mit Prosecco-Ananas-Kraut und Salsa verde machen visuell und gustatorisch gleichermaßen Freude. Man könnte aber auch italienische Tradition aufgabeln oder von der Enten-Variation (Terrine, gebratene Stopfleber, Tatar) mit Balsamicokirschen über den saftig auf der Haut gebratenen Loup mit konfierten Strauchtomaten und tournierten Möhren bis zur zitronengrasigen Ricottamousse mit Ananascarpaccio und Baumtomatensorbet den allgemeinen Mainstream auslöffeln.

Zu vielem passt ein Gläschen vom eigenen Weingut der Gastgeberfamilie Bragato, das im Friaul Maßstäbe setzt, und passend für eine zeitgemäße Enoiteca ist auch das Vinieren der Rotweine durch den gastfreundlicher gewordenen Service.