

Saitta: Koch Michele ist der Pasta-Maestro

Die Salumeria am Barbarossaplatz in Oberkassel war der erste Steh-Italiener in Deutschland. Seit fast 25 Jahren ist das Stammhaus der Saitta-Brüder ein Garant für konstant gute Küche.

Geschlemmt wird an hellen Holztischen auf Barhockern mit Blick auf eine prall gefüllte Antipasti-Vitrine. Die kleine Speisekarte bietet Italo-Klassiker und Pasta in allen Variationen. Die Portionen sind reichlich, deshalb gibt es für den kleinen Hunger alle Gerichte auch als halbe Portion. Alles ist frisch zubereitet und megalecker. Zum Verlieben.

Kein Wunder, denn in der Küche zaubert Chefkoch Michele Macripo Superpasta. Ob Farfalle mit Salsiccia,

Ravioli mit Butter, Salbei und Speck oder Spaghetti mit Calamaretti (je 9,50 Euro), alles schmeckt wie in Italien! In der Beliebtheitsskala der Gäs-

te ganz oben stehen die Antipasti aus der Vitrine (10,50 Euro) und die „Taglierini verdi casa“, gratiniert mit Tomatensauce, Salbei, Knoblauch und Parmesan (9 Euro).

Die Service-Crew ist flink, freundlich und einfach liebenswert! Der ideale Platz für Pasta zu jeder Tageszeit verbunden mit einem Einkauf für den heimischen Genuss.

Salumeria Saitta, Barbarossaplatz 2, Tel.: 552711, täglich von 9 bis 20 Uhr, Küche: 12-20 Uhr.

Andrea Kleiner



GASTRO-Tipp



Koch Michele Macripo in der Salumeria am Barbarossaplatz. Seine Nudeln sind Spitze. Auch sonst ist das Lokal ein Hit. Foto: Markus van Offern