



[Zurück zur Liste](#)

[Auf Standort zoomen](#)

[Route zum Standort](#)

## BERLIN

Dresden 200 - Hamburg 290



Reservierung

### ANA E BRUNO

#### Alexandra Pellegrini

14059, Charlottenburg, Sophie-Charlotten-Str. 101

(0 30) 3 25 71 10

[www.ana-e-bruno.de](http://www.ana-e-bruno.de)

Geschlossen: Mittags, Sonntag, Montag

Keine Kreditkarten

**Menü** 55/100, **à la carte** 42/68

res. | | |



Wieder eine symbolhaltige Neuerung im besten italienischen Restaurant der Stadt: Der charismatische Glatzkopf Bruno Pellegrini tritt nunmehr im dunklen Dreiteiler statt im Koch-Outfit vor seine Gäste und macht damit noch deutlicher, dass er seine Hauptrolle als Gastgeber und Sommelier gefunden hat.

Hinten in der Küche feilt Andrea Girau, Pellegrinis langjähriger Weggefährte, weiter an seiner herrlich leichten italienischen Küche, die in allen Details modern und puristisch wirkt, ohne das klassisch mediterrane Aromenspektrum jemals zu verlassen oder gar mit High-Tech-Tricks imponieren zu wollen. Die Karte wird also nicht allwöchentlich neu kreiert, der Reiz liegt in der kontinuierlichen Feinarbeit - aber wie könnten wir das kritisieren, wenn wir uns jedes Jahr schon lange vorher auf solche Küchen-Hits wie die lombardischen Brennessel-Nudeln mit Erbsen und Minze, die stets mit extremer Präzision zubereitete gebratene Gänsestopfleber mit Rhabarber oder den Hummer mit Crème von piemontesischen Haselnüssen freuen?

Einer neuen Generation gehört das wachsweiße Ei an, das sinnlich-sensibel mit grünem Spargel, Impérial-Kaviar und Kartoffel-Gnocchi verbunden ist; überhaupt gibt es nirgendwo leichtere, zarter schmelzende Gnocchi als hier, das zeigt sich besonders schön, wenn Girau sie einfach nur pur auf den Teller legt, mit etwas geschmorter Kalbsbacke im Mittelpunkt. Unaufdringlich begleiten sanfte Gänseleberavioli den tadellosen Steinbutt - Zucchini und ein dezenter Marsala-Jus schlagen die Brücke zwischen Meer und Geflügelhof. In diesem Jahr sahen wir neue Ideen vor allem beim Fleischgang verwirklicht, zum Beispiel bei einer gefüllten Kaninchenroulade mit dicken Bohnen in zurückhaltender Rosmarinsauce.

Spätestens beim Dessert sind wir angesichts dieses Seminars in stilrein italienischer Stilistik reif für kleine Grenzüberschreitungen und löffeln mit Vergnügen die Duftmango mit Sesamknusper und Mascarponeeis oder die Lavendel-Panna cotta mit Balsamico-Erdbeeren und winzigen, süß-salzigen Knusper-"Baci". Bemerkenswert ist stets der

zügige Küchentakt, der selbst ein ausladendes Degustationsmenü nie zur Wartequal werden lässt, denn immer, wenn sich gerade neuer Appetit regt, stellen der Chef und seine vorbildlich zurückhaltend agierenden Mitstreiter neue Köstlichkeiten auf den Tisch.

Die Weinkarten - eine rot, eine weiß - gehören seit jeher zu den besten italienischen im Lande, denn Pellegrini bestückt und erläutert sie mit konstanter Entdeckungsfreude. Deshalb kennt er auch deren Schwäche, die darin liegt, dass die aktuellen Entwicklungen südlich von Piemont und Toskana bisher nur unzureichend berücksichtigt sind - gemessen am eigenen Anspruch. Doch das soll sich spätestens beim Erscheinen dieses Guides grundsätzlich geändert haben.

Auch von einem anderen, größeren Projekt, nämlich dem Umzug in zentralere Lage, hören wir immer wieder flüstern. Doch bis dahin sitzen wir gern in diesem licht, elegant und großzügig eingerichteten Restaurant, das seine Vergangenheit als Berliner Eckkneipe da und dort charmant aufblitzen lässt. Wer noch mehr Berliner Lokalkolorit mag, der wird sich auf der kleinen Straßenterrasse zweifellos ebenso wohl fühlen.

**Veranstaltungen**

**Bewertung**

**Leserbrief**