

**Der Wirt ist auch ein Entertainer!**  
Küchenchef und Besitzer Massimiliano Mariotta (r.) mit Marjan Banskoliev (Chef de Service).



**Ristorante Il Tartufo**  
Via al Parco 7  
6644 Orselina  
Tel. 091 - 743 35 49  
Dienstag geschlossen  
Alle Kreditkarten ausser Diners  
Postcard und EC-Direct  
[www.iltartufo.ch](http://www.iltartufo.ch)



## Im Reich der Tomaten und Tartufi

«Il Tartufo», Orselina TI Er kocht und spricht fürs Leben gern: Am liebsten frönt **Massimiliano Mariotta** seinen Leidenschaften in seinem kleinen (Bio-)Restaurant über dem Lago Maggiore.

**NEU  
GETESTET**

Den Koch lernt man sehr schnell kennen: Er entführt uns noch vor dem Aperitif in die offene Küche und bespricht an der riesigen Schiefertafel das Menü. Vorbereitet sind nur die exzellenten Fonds; alles andere kocht Signor Massimiliano minutenfrisch. Selbst die Tagliolini gehen erst im letzten Moment durch die Pastamaschine. Die hat im Herbst Hochbetrieb: «Il Tartufo» heisst das angenehme Restaurant mit nur zwanzig «coperti», weisser Trüffel aus Alba wird grosszügig gehobelt – über die Pasta, aber auch übers schlichte Wachtelei.

Massimiliano Mariotta ist nach Wanderjahren und Gastspielen in Schanghai und Zürich wieder in seiner alten Heimat gelandet und bereitet zu, was in nächster Umgebung wächst. Gemüsebauer Donato Pedroia aus Gordola etwa hat es ihm angetan: Der züchtet 40 (!) verschiedene Tomatensorten; die «Zapotec», angerichtet auf der kleinen Bruschetta oder zur wunderbaren Burrata, hat es uns besonders angetan. Der Koch kennt all seine Lieferanten persönlich – und weil er sich auch als Entertainer sieht, kriegt der Gast (ungefragt) zu jedem Produkt noch eine kleine Geschichte serviert.

«Il Tartufo» punktet auch bei den Hauptgängen. Das Kalbsfilet aus Poschiavo, lässig aufgeschnitten, war kräftig und zart zugleich. Die Kalbsbacke wurde drei Stunden lang im Rotwein geschmort, abgekühlt und nochmals gewärmt – entsprechend butterzart das Fleisch! Mariotta serviert dazu dreierlei Kartoffeln; dass es auch noch dreierlei Fleur de Sel sein musste, buchen wir unter Showtime ab. Sympathisch, dass in diesem Restaurant jeden Monat neue, eher unbekanntere Tessiner Winzer einen guten Auftritt haben; ihr Merlot ist auch glasweise zu haben. – Im Sommer Service auf einer kleinen Terrasse.

### WEIN-TIPP

#### INTENSIVER ARGENTINIER

Der Bodegas Séptima 2007 Gran Reserva von Codorniu (14,5 %) ist ein eher schwerer Wein aus der Neuen Welt. Jeder Tropfen der Assemblage aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Tannat ist ein pures aromatisches Konzentrat. Schon die Farbe ist so

dicht, dass man das Gefühl hat, sein Glas mit Tinte gefüllt zu haben. Aromatisch dominieren Noten von schwarzer Schokolade, Cassis, Feigen und Zedernholz. Séptima ist ein junges Weingut in Mendoza mit 150 Hektaren Rebbergen auf einer Höhe von 1050 m ü. M. 2001 wurde der

erste Jahrgang abgefüllt. Der Séptima 2007 kann aber schon jetzt genossen werden. Aber vor dem Genuss unbedingt dekantieren. Passt zu Rindfleisch, Schmorbraten, Coq au Vin, Schweinebraten und Gerichten, die mit Rosinen oder Kirschen in der Sauce veredelt wurden.

Coop  
[www.coop.ch](http://www.coop.ch)  
Jetzt bis 2013  
geniessen.  
Trinktemperatur:  
16 bis 17 Grad.  
► CHF 19.-



20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen