

Ein Hauch von Rom beim Marktplatz.

Der Gast als Komplize

RÖMISCH. Im ersten Stock eines eher schmucklos-sachlichen Eckhauses in der Nähe des Marktplatzes hat sich ein kleines Restaurant eingenistet, das den Anspruch erhebt, Osteria-Küche nach Römer Art zu bieten. Das propere Lokal tut aber erfreulicherweise nichts dergleichen, als läge es in der italienischen Hauptstadt. Der Blick auf «Hasenburg» und Optik Ramstein verrät eindeutig: Wir sind mitten in Basel. Die Speisekarte ist klein und noch nicht wirklich vielseitig (Fisch fehlt). Dafür ist das Angebot geprägt von Spezialitäten aus der italienischen Millionenstadt. Zum Beispiel dem aparten, knusprig gebratenen Guanciale-Speck, der die Spaghetti-Vorspeise ebenso wie die Tortiglioni an Tomatensauce interessant und würzig bereichert (Fr. 23.– bzw. 22.–). Nicht zu vergessen die Antipasti-Komposition (Fr. 15.–) mit schmackhaften frittierten Zucchetti, hauchdünnem Rohschinken, wundertütenartigen Reiskroketten und Pilzen, die einen erlesen zarten Knoblauchfirnis tragen. Salzfüsschen auf den Tischen vermisst man nicht – die Speisen sind schon kräftig gesalzen und vertragen nicht mehr Würzung.

RUND. Als Hauptspeise wählten wir die Artischockenherzen «Carciofi alla romana», die an Minze gekocht sind und sehr delikat schmecken, sowie «Salsiccio al vino bianco», wiederum etwas stark salzige grobe Würste mit Ofenkartoffeln und einem Rosmarinzweig (Fr. 12.– und 24.50). Der rote Hauswein aus Montepulciano kann es punkto Rundungen mit Sophia Loren oder Gina Lollobrigida aufnehmen und ist ebenso empfehlenswert wie der angenehme, leicht harzige Frascati zur Vorspeise. Mit Fr. 4.50 pro Deziliter sind die offenen Weine preiswert. Hahnenwasser ist gratis – nachahmenswert! Zum Dessert aber musste es etwas Salzarmes sein: eine nahrhafte Zuppa inglese für Fr. 7.50.

Der Chef macht gern aus seinen Gästen mitwissende Komplizen und gibt freimütig Auskunft über die Herkunft und die Beschaffenheit der Zutaten – und sogar über die Gründe, weshalb das Lokal ein bestimmtes Gericht nicht oder noch nicht führt. So erfuhren wir, dass das kleine «A-Roma»-Team um Stefania Caprio gern Stockfisch nach Römer Art anbieten würde, aber noch auf der Suche nach der richtigen Panade ist. Vielleicht reicht es für ein nächstes Ma(h)! SIGFRIED SCHIBLI

➤ **Trattoria A-Roma**, Sattelgasse 3, Basel. Telefon 061 261 32 61.

www.a-roma.ch