

UNA SOSTA IMPROVVISATA

I Ristorante im Pförtnerhaus

Siamo in viaggio da Starnberg in direzione Herrsching (Ammersee). Poco prima dell'uscita Söcking (Kreis Starnberg) scopriamo un edificio ben illuminato „Il Ristorante im Pförtnerhaus“, decidiamo di andarvi a cena e parcheggiamo nel parcheggio del locale.

Già sulla porta ci accoglie il proprietario: Gianni Malugani, il locale è pieno e noi non abbiamo riservato... ma, dopo un secondo di riflessione si trova subito la soluzione, al piano superiore c'è una zona riservata alle famiglie con bambini piccoli, per i quali sono disposti dappertutto vassoi con dei dolci; due famiglie con bambini hanno già qui il loro tavolo, e noi ci sediamo nella stanza a fianco. L'atmosfera è accogliente, piena di quadri, di opere d'arte, che è possibile acquistare direttamente e che sono messi a disposizione da una galleria (come mi faccio spiegare), ma tutta la casa è arredata con grande gusto, secondo lo stile toscano, con legno scuro e sedie foderate di pelle. Come sottofondo ci accompagna una piacevole musica italiana. Arriva subito un cameriere, gentile ed allegro, che ci porge la carta e ci offre un aperitivo, un secondo ci porta la ciabatta calda appena sfornata con creme di melanzane, erbe e tonno e una piccola ciotola di olive verdi e nere.

Noto subito le divise dei camerieri per la loro eleganza e compostezza, grembiule nero su cui è cucita una piccola bandiera italiana, pantaloni neri, camicia bianca.

Il menu è variegato e diviso in maniera chiara: antipasti, zuppe, pesce, carne e dessert: i piatti di pasta sono pochi ma i classici ci sono tutti. La carta dei vini è una vera sorpresa e offre vini di prima classe, ma noi decidiamo infine per un vino della casa, forte ma morbido nel gusto, ed è un'ottima scelta.

Andando alla toilette (non proprio spaziosa ma molto in ordi-



nel) scorgo una stanza particolare al piano terra qui c'è una piccola vinoteca, le pareti coperte di scaffali in legno scuro hanno solo bottiglie come decorazione qui ci sono solo tavoli e sedie da bar e nessun posto è libero. I clienti parlano felici e un cameriere volteggia con in mano il vassoio.

I nostri antipasti arrivano serviti in un grande piatto, ben presentati e ottimi: il carpaccio è freschissimo e ottimamente preparato. Lo degustiamo con gusto rallegrandoci già del piatto successivo che viene servito di lì a poco. Lasagne della casa e filetto di vitello con crosta di pistacchi, pure con tartufo: la carne si scioglie in bocca da quanto è morbida e i tartufi di Alba danno un sapore straordinario al purè. Ci godiamo felici la pietanza fino all'ultimo boccone e dopo non c'è nemmeno un piccolo spazio per il dessert, che ci viene presentato dal cameriere, sicuramente perdiamo qualcosa a non assaggiare il tiramisù o la panna cotta della casa, ma è veramente impossibile. Dopo una grappa e un conto per nulla salato ci rimettiamo in cammino, ma questa visita è valsa veramente la sosta e non possiamo che raccomandare "Il Ristorante im Pförtnerhaus".

Buon appetito!

Sandra Schelonke

Il Ristorante im Pförtnerhaus
Andechster Straße 70, Söcking
82319 Starnberg
Tel.: 08151-6661424



Questo codice vi porterà alla versione online di questo articolo!



Gianni Malugani (a destra)