

[Gastronomie-Datenbank auf nordbayern.de](http://www.gastronomie-nordbayern.de)



La Locanda

Adresse:	90429 Nürnberg / Austr. 15
Ruhetag:	Sonntag
Öffnungszeiten:	17.30 - 1.00 Uhr
Kontakt:	Telefon: 0911 / 274 59 99
URL:	www.la-locanda.net
Gastro-Art:	Restaurant / Pizzeria / Biergarten
Nationalität:	Italienisch
Plätze:	Gasträum: 50 / Nebenzimmer: 20 / Außenplätze: 35

Edler Trüffel macht das Nudelgericht zur Götterspeise

«La Locanda» in der Austraße



Das schlichte, in die Jahre gekommene Haus Austraße 15 mit dem Bretterverschlag daneben sieht von außen nicht gerade einladend aus. Drinnen jedoch ist «Bella Italia». Im «La Locanda» fühlt sich der Gast selbst mitten im Winter wie im Urlaub unter südlicher Sonne.

Hier sieht es aus wie in einer Trattoria, und auch die Atmosphäre ist identisch: ein freundlicher Ort, an dem man sich gerne trifft. Im Sommer findet sich hinter dem Verschlag ein urgemütlich möblierter überdachter Freisitz. Für diejenigen, die ein bisschen weiter weg sitzen, schleppt der Wirt eine der großen Schiefertafeln herbei, auf denen mit Kreide die Speisen des Tages geschrieben stehen – auf italienisch. Mama mia! «Ich erkläre alles», beruhigt Romeo Corno. Dennoch sollte man sich auch die Speisekarte geben lassen, nicht etwa um daraus auszuwählen, sondern um die schönen alten Schwarzweiß-Fotos zu betrachten, die davon erzählen, wie es früher einmal war in Cornos Heimatort Paola in Kalabrien.

Doch zurück ins Hier und Heute. Nur noch wenige Tage gibt es sie: die berühmten weißen Trüffel aus Alba. Der Wirt hat ein paar der edlen Knollen ergattert. Vorsichtig lupft er den Deckel der Styroporverpackung, um sie seinen Gästen feierlich zu präsentieren. Die schnuppern schier

ehrfürchtig daran. Schon das ist ein Hochgenuss, denn das Aroma der weißen Trüffel besteht zu 80 Prozent aus Duft und zu 20 Prozent aus Geschmack.

Die weißen Trüffel von Alba gelten zurecht als die hochwertigste Sorte aus der Familie der Trüffel. Für die Trüffelsucher im Piemont war es heuer seit langem endlich wieder einmal ein gutes Jahr. Trotzdem fuhren die Preise für das weiße Gold im Herbst Achterbahn. Der Preis für ein Kilo schwankte zwischen 4500 und 6000 Euro.

Die Knolle aus der Familie der Schlauchpilze findet sich an den Wurzeln von Pappeln, Nussbäumen, Weiden und Eichen. Unter welchem Baum sie gewachsen ist, wird erst beim Hobeln sichtbar. Diejenige, die sich unter Weiden entwickelt hat, ist innen rosig getönt. Den unter Eichen gewachsenen Trüffeln sagt man nach, dass sie die besten sind. Ihr Innenleben ist karamelfarben, genau wie das der Knolle in Romeo Cornos Hand. Glück gehabt. Anders als die meisten Wirte berechnet er den echten weißen Trüffel nicht grammweise. Er hobelt ihn vielmehr großzügig über die Tagliatelle und erhebt damit das einfache Nudelgericht zur Götterspeise. Das Gewicht wird zugunsten des Gastes immer Pi mal Daumen geschätzt.

Er soll jedoch auch jenseits des Luxus' «Trüffel» mit Speisen aus besten Zutaten verwöhnt werden. Das beginnt bereits mit den Antipasti. «Ich bin ein Fan von Carpaccio», sagt Romeo Corno, während er ein wohltemperiertes, wunderbar zartes und erfrischendes Octopus-Carpaccio kredenzt. Und tatsächlich finden sich auf der Schiefertafel noch einige derartige Köstlichkeiten. Allein das ist schon ein Grund, wiederzukommen. Suchtpotenzial hat «Bresàola», eine Spezialität aus der Lombardei, aus Valtellina – luftgetrocknetes Rindfleisch, ähnlich dem Bündnerfleisch, nur zarter und milder. Es wird mit einer feinen, leichten Artischockenessenz, Rauke, Feldsalat und Parmesanspänen serviert. Nicht minder gelungen sind die Fleisch- und Fischgerichte. Der sardische Koch Graziano Soro verwendet ausschließlich frische und hochwertige Zutaten. Er versteht es meisterlich, deren Eigengeschmack zu unterstützen und sie zu einem harmonischen Gericht zusammenzuführen. Die Küche ist ohne Schnickschnack, bodenständig und ehrlich. Die Nachspeisen (Dolci) sind, wie es sich gehört, hausgemacht, genauso wie die Gnocchi. «Pasta allerdings machen wir nur dann selbst, wenn wir Zeit haben», sagt Romeo Corno.

Wer sich bei der Weinauswahl nicht den Kopf zerbrechen will, kann getrost auf den Hauswein zurückgreifen – 0,2 Liter für 3,80 Euro. Die Antipasti kosten um die 8,50 Euro, das teuerste Hauptgericht 19,50 Euro, Tagliatelle mit weißem Trüffel 27 Euro und das fünfzügige Silvestermenü mit schwarzem Winteredeltrüffel etwa 50 Euro.

Uschi Assfalg

12.12.2008

© www.nordbayern.de