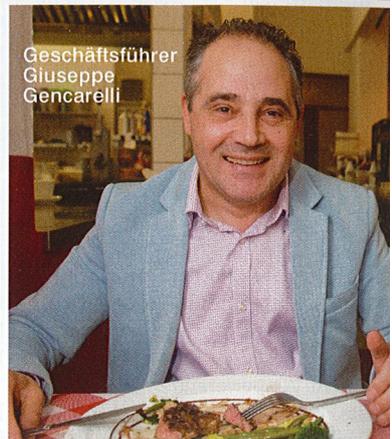




FOTOS: LOTHAR BIENKOWSKI

Das 'Angolino Grande': Rustikale Gemütlichkeit mit Urlaubsfeeling



Geschäftsführer  
Giuseppe  
Gencarelli

EIN STÜCK ITALIEN IN BREMEN

# S.A. Frega

Inmitten einer mediterranen Kulisse bietet das Bistro 'Angolino Grande' täglich wechselnde Mittagsgesichte, frische Panini, Croissants, Kaffeespezialitäten und diverse italienische Erfrischungsgetränke.

Der Parkplatz ist voll und aus dem Inneren der großen weißen Halle dringen bereits die ersten Stimmen nach draußen. Gemeinsam mit meinem Begleiter betreten ich den rustikal eingerichteten italienischen Lebensmittelhandel. Im hinteren Teil befindet sich das gemütliche Bistro. Die hohen Decken, das lichte Ambiente – 'Angolino Grande' verbindet gekonnt italienische Gemütlichkeit mit Bremer Hafenhallencharme.

Die gemütlichen Tischchen zieren obligatorisch rot-weiß karierte Decken, feines Olivenöl und Balsamico stehen ebenfalls griffbereit neben den Salz- und Pfeffermühlen auf den Platten. Die Gerichte werden auf Tafeln über der Theke präsentiert und wechseln täglich. Bestellen muss man die Gerichte unter Angabe seiner Tischnummer an dem Tresen zur Küche, die offen ist. Anschließend wird die Auswahl von dem italienischem Personal am Platz serviert.

Es fällt zunächst schwer uns nur für eine Speise zu entscheiden, denn die italienischen Spezialitäten hören sich bereits auf der Tafel sehr verlockend an. Letztendlich entscheide ich mich für eine Antipasti Variation aus der Vitrine und wähle als Hauptgericht eine Pizza Funghi. Mein Begleiter hingegen ist heute durchaus probierfreudiger als ich, er entscheidet sich für einen kleinen gemischten Salat als Vorspeise und im Hauptgang für die schwarzen Tortelloni mit Lachsfüllung in einer Weiswein-Sahne-Sauce. Zusätzlich bestellen wir ein Mürbeteigkuchlein mit Früchten zum



Massimo, Piero, Sedina und Paolo aus dem Serviceteam

Nachtsch. Positiv zu erwähnen ist auch die Getränkeauswahl. Neben Klassikern wie der typischen Cola, werden auch italinische Spezialitäten angeboten.

Nach einer kaum nennbaren Wartezeit werden uns die Vorspeisen serviert. Der Teller meines Begleiters weist einen knackigen Eisbergsalat mit Karottenstreifen auf, während auf meiner Platte eine schmackhafte Auswahl an diversen Antipasti um unsere Aufmerksamkeit buhlt. Dazu wird frisches Baguette sowie Oliven-Giabatta gereicht. Der Salat ist knackigfrisch und kann nach eigenem Bedarf mit dem bereit stehenden Olivenöl und Balsamico abgeschmeckt werden.

Die Antipasti sind ein wahrer Traum und lassen bei einem Preis von 5,50 Euro kaum noch Wünsche offen. Mir persönlich haben es die eingelegten Tomaten angetan, welche wunderbar mit dem köstlichen Baguette harmonisieren. Nach diesem kleinen Highlight werden

zeitnah auch die Hauptgerichte serviert. Die schwarzen Tortelloni meiner Begleitung sind zart und saftig, die Lachsfüllung weist eine intensive, aber nicht zu aufdringliche Note auf, doch der wahre Star auf diesem Teller ist die mit Parmesan abgeschmeckte Sauce. Meine Pizza ist ebenfalls nicht zu verkennen. Die Tomatensauce ist leicht süßlich, ohne dabei künstlich zu schmecken und der Belag besteht aus frischen Champignons unter einem zart schmelzenden Käsemantel. Als I-Tüpfelchen wird uns das Dessert gereicht. Der Mürbeteig ist etwas zu süß, die Früchte jedoch frisch und schmackhaft.

Insgesamt zahlen wir für 2 Vor- und 2 Hauptspeisen sowie ein Dessert und begleitende Getränke 29,50 Euro. Ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis, welches man in solch einer Qualität nur sehr selten bekommt!

Das 'Angolino Grande' ist ein echter Geheimtipp, wenn man dem trüben Alltag entfliehen und einen kurzen Trip in die Genusswelt von bella Italia machen möchte.

VIKTORIA KRAVTSCHENKO

S.A. Frega Bremen GmbH, Georg-Wulf-Str. 13/15, 28199 Bremen, geöffnet Mo bis Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr, Fon: 55 10 55, weitere Informationen unter [www.frega.de](http://www.frega.de)

Essen + Trinken	★★★★★
Atmosphäre	★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Service	★★★★