

Fortræffelig italiensk aften behøver ikke ødelægge julebudgettet



Hovedretterne hos Famosi e Golosi er fulde af saft og kraft til overkommelige priser.

Af Helle Brønnum Carlsen

Man skal vide, hvad man kommer efter.

Umiddelbart falder Famosi e Golosi i ét med det i forvejen let rodede gadebillede på Rolighedsvej, og da gardinerne er svært lilla, kan man godt komme til at tage fejl af stedet. Bag disse gardiner gemmer der sig nemlig et aldeles glimrende italiensk spisested.

Den ene af indehaverne, [Walter Garau](#), har tidligere været på Peccati di Gola i Helsingør og Alto Palato i Hellerup, og han svigter bestemt ikke tidligere steders krav til god mad og høj kvalitet.

Hans samarbejdspartner og medejer, [Federico Paraviccini](#), har været med i Helsingør, og forinden var der nogle lærerige år hos Era Ora. Kort sagt – det er ikke hvem som helst, der gemmer sig bag gardinerne.

[Prosecco på husets regning](#)

De lokale har tydeligvis fundet frem til stedets fortræffeligheder, for her var ganske fyldt, men den korte ventetid blev fluks fyldt ud med et lille glas prosecco på husets regning. Stemningen var god og varm, og fristende tallerkener svinges over disken til de sultne med en vidunderlig hurtighed.

Menukortet er vidtfavnende på relativt få retter, og så er der dagens menu med tre retter uden for kortet til 280 kr.

Vi valgte dog at blive ved a la carten og påtog os det hverv at være sultne italienere, der både skulle have antipasti, primi, secondi og dolce.

[Rosetter og tutter](#)

Antipastien koster 120 kr. og var gennemført god. Personlig vil jeg hellere have mere grønt og mindre kød (som i Italien), men jeg er overbevist om, at serveringen her sker i den danske ånds ønske om overdrevent proteinindtag. Den synes jeg, de skulle blæse på og servere mere fisk og grønt.

Portionsanretningen var imidlertid i sig selv upåklagelig. Vitello tonnato med koldt kalveinderlår i tynd skive anrettet som roset med tunfiskekaperssovs, en art carpaccio med soltørret tomatsovs og pancetta med syltet figen, alt anrettet med forkærlighed for rosetter og tutter.

Langt mere skønt og rustikt kom et fad med de skønne kogte friske små artiskokker i olie, citron og hvidløg, grillet marineret zucchini, braiserede champignoner med balsamico og grillede auberginer. Desuden en fin lille skål med hvidvinsdampede blåmuslinger. Friskbagte små brød, der mig bekendt er sardiske i formen – idet Garau stammer fra Sardinien.

[Røget gedeosteravioli med let syresovs](#)

Næste opus var store, mættende og velsmagende pastaretter. Røget gedeosteravioli med ossobucosovs var lige i skabet. Afbalanceret og med både blødhed, kant og let syre fra sovsen sammen med de frisktillavede raviolier (95 kr.).

Rolighedsvej 10
Frederiksberg C, DK-1958
K.B.H.



tel.: 35391891
www.famosiegolosi.dk

Man kunne også have fået de traditionelle skønne fyldte raviolier med spinat og ricotta i brunet smør og salvie, men vi prøvede en spaghetti a la marinara, der var godt fyldt med både muslinger og krebsdyr i en rig tomatsovs og fin al dente pasta (120 kr.).

Kortet byder ikke lige på glasvine, ligesom man heller ikke kan få postevand, men kun flaskevand til 35 kr. flasken, så vi besluttede at dele en overkommelig flaske – hvad udad tabes, må jo indad vindes. Ville nu hellere have brugt pengene på vin end vand.

Det blev en Rosso di Montalcino (290 kr.), der så til gengæld til prisen var rørende billig. Den kunne både gå til pastaen og til hovedretterne, hvor vi delte os mellem en fiske- og en kødret.

Safran og ossobuco

Fiskeretten var nu i den kødfulde afdeling, da det var perfekte og rigelige skiver af velstegt tun, der kun lige havde fået den fornødne stegeskorpe, vendt i æble og tilsmagt med ingefær. Friskt og godt og ikke helt så tungt.

Det var risottoen til gengæld, men den smagte trygt og godt og af masser af safran, hvorpå der lå store fine og møre tern af ossobuco, der jo er kalvekød, og derfor ikke så voldsomt som mange tror. Tilbehøret var klassisk gremolata (persille, hvidløg og citron). Delikat og velafbalanceret. Begge kostede 195 kr.

Nu ville det vist være forkert at sige, man var mere sulten, og da køkkenet faktisk også holder et vist tempo, bliver man svært mæt hurtigt.

Chokoladefondant og citron-creme brûlée

Vi hoppede dog ud i en dessert, der var den allestedsnærværende chokoladefondant, der virkede fint og var flydende, som sig hør og bør, samt en citron-creme brûlée med limoncello, der trods citrussmagen var en lidt bastant sag med for meget æggefylde.

Kaffen rundede som efter ethvert godt italiensk måltid det hele af, og så trillede vi derfra med en regning på 1.355 kr. for to, der næsten ikke kunne spise det serverede. Man kan, som tjeneren sagde, finde ud af alt, så en anden gang er det nok smart at dele lidt færre retter og så måske kaste sig ud i en af de lidt dyrere, men dog meget billige vine.

Resultatet er trods små skønhedsfejl hist og pist et helstøbt godt italiensk måltid, der får fire huer, ikke mindst for velsmag og gode hovedretter.