

## Hygge på italiensk

### God cocktail af autentisk italiensk køkken, fornuftige priser og varm hygge hos Famosi e Golosi på Rolighedsvej.

29. September 2010 10:50  
Søren Frank, Berlingske Tidende

Måske »hygge« i virkeligheden ikke er en dansk, men derimod en italiensk opfindelse? Den tanke slog mig i hvert fald forleden aften, da vi lagde vejen forbi Famosi e Golosi på Frederiksberg, som er mere hyggelig end nogen dansk restaurant, jeg har besøgt. Det gælder såvel indretningen som den varme, fleksible og kompetente betjening.

Bag gryderne og på skødet stå Federico Parravicini og Walter Garau. Sidstnævnte er en gammel kending, som før har slået sine folder på Alto Palato i Hellerup og senest på Peccati di Gola i Helsingør – begge anmeldt med succes her på siden. Walter stammer fra Sardinien, hvilket til tider skinner igennem på kortet, f.eks. braiseres geden i den lokale fino sherryagtige vernaccia di oristano, men ellers hælder køkkenet nu mest til det norditalienske.

Jeg valgte dagens menu, som står i meget fornuftige 330 kr. for fire retter (280 kr. for tre retter), mens min ledsager gik a la carte. Vi startede således begge med husets blandede anti pasti. Jeg talte hele ni forskellige småbidder, som alle var hjemmelavede – et klart plus i min bog.

Første heat var helliget kødet: Ind kom en aflang tallerken med fire små happere: Vitello tonnato bestående af en skive koldt kalvekød, hvor den klassiske tunfiskemayonnaise var suppleret med lidt bagt peberfrugt, hvilket giver mening, eftersom vi stadig befinder os i det piemontesiske smagsunivers.

Mere toscansk var et par skiver porchetta – rouladeagtig grisesteg – serveret på et leje af fintsnittet fennikel. Et par skiver kalvetunge med syltet løg og peberrodscreme blev næsten helt nordisk i smagen og så endelig rød okse med en salsa af bl.a. soltørret tomat, som jeg dog godt kunne have undværet.

Grøntsagerne kom i anden ombæring: Dampet blomkål i marinade af fin olivenolie og mild frisk chili. Grillet aubergine, som var helt trækulsagtig i smagen, champignon braiseret i vin og balsamico og lidt mindre sjove stegte marinerede squash. Ved siden af en skål med blåmuslinger, en med glimrende intenst smagende kogelage med peperoncino (chili). Alt i alt et særdeles omfattende forspil – mætheden begyndte allerede at vifte med fanen et sted ude i horisonten.

Læs også:  
Se hvem der fik flest stjerner i 1. halvdel af 2010

Hvor madpriserne på Famosi e Golosi er særdeles fornuftige, forekommer vinpriserne decideret rørende. Valget på den hvide side stod mellem greco di tufo fra Feudi san Gregorio, som jeg har mødt på mange restauranter men aldrig så billig som 220 kr. Valget fald dog på Frescobaldis Pomino til 245 kr.

Så kom pastareterne. Min servering af orecchiette – en specialitet fra Apulien, navngivet efter ligheden med små ører – med anderagout og kantareller var fremragende og meget mættende. Min ledsagers ravioli med røget aubergine og gedeost var vi dog knap så begejstrede for.

Gedeosten var lovlig skarp og syrlig og overdøvede resten af ingredienserne inklusive saucen som var en brasato al barolo-ragu. Barolosaucen var netop kogt færdig ude i køkkenet og erstattede den annoncerede osso buco-sauce, eftersom min ledsager skulle have sidstnævnte til hovedret. Måske den skulle have kogt lidt længere, for den smagte ikke af så forfærdelig meget.

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

# Famosi e Golosi

RESTAURANT  
FINE ITALIAN CUISINE

tel.: 35391891  
www.famosiegolosi.dk

At drikke fik vi nu 2005 barolo fra Marchesi di Barolo til den rørende pris af 390 kr. for en flaske. Den duftede fantastisk i de kolossale glas, og hvor den massive garvesyre kunne virke lidt tør og stram, når vinen stod alene, så fungerede den glimrende sammen med den kødfulde føde.

Menuhovedretten bestod af et par stykker oksemørbrad, rød og saftig, med vinsauce, gratinerede kartoffelskiver og en grøntsagsmousse. Enkel og heldigvis begrænset i omfang, for oven på den kødfulde pastaret var jeg ved at se muren.

Min ledsager fik som sagt Osso buco (195 kr.), der angives i kortet til at være husets specialitet, på traditionel vis serveret med risotto milanese – farvet gul med safran – og gremolata, hakket persille, citronskal og hvidløg. En udmærket servering, som dog ikke desto mindre lige manglede det allersidste for at være på højde med den version af retten, jeg laver derhjemme.

Jeg ville gerne have haft en anelse mere dybde i smagen på både kød og risotto – sidstnævnte måtte i øvrigt gerne have været lidt mere al dente og safransmagende, mens gremolata'en kunne have været både mere markant og rigelig. Men igen, nu er det altså en osso buco-fanatiker, som skriver – de fleste ville formentlig have fundet Famosi e Golosis version tilfredsstillende.

Selv om vi var absolut proppede og måtte levne en del af osso bucoen, så er det alligevel som man får nyt liv og appetit til osten og desserten. Min menudessert bestod af en lille selektion af husets søde sager: En fin lille tiramisu, en creme brûlée tilsmagt med limoncello (citronlikør), en luftig citronsorbet og lidt skivede jordbær marineret i god balsamico.

Min ledsager valgte ost og fik et par pecorinoer i forskellig lagringsgrader serveret med mostarda – her så vidt jeg kunne smage sennepssyltet pære.

En dobbelt espresso på huset afrundede en fin aften med få skønhedsfejl. Vi befinder os midt mellem tre og fire stjerner, men det fordelagtige prisniveau, den gode betjening og det hyggelige interiør vejer så tungt, at vi ender på fire.

**Hvad: Famosi e Golosi**

**Hvor: Rolighedsvej 10, Frederiksberg, tlf. 35 39 18 91**

**Hvor meget: Hovedretter fra 165 kr., trerettersmenu 280 kr.**