

TEKST JACQUES HERMUS

# Buiten de deur

## Romeinen in Groningen

**H**ermus en Co zijn verduwaald. Is dit Londen, is het New York of een andere hipsterstad? We staan voor een grote glazen pui, licht buitelt door de ramen naar buiten. Vanaf de straat zien we mensen in een lichte ruimte aan eenvoudige tafeltjes vol animo praten en eten. De bediening zwiert elegant tussen tafels, stukken van de historische bakstenen achtermuur suggereren authenticiteit. Eenmaal binnen lokt de bruisende stad uitnodigend, uitgaanspubliek druist langs de grote ramen. Het is, kortom, Een Tafereel.

Het mooie is: Gustatio zit niet in New York of in Londen, het Italiaanse restaurant zit aan de Oosterstraat in Groningen, tegen de Grote Markt aan. Eenmaal binnen blijft het internationale gevoel, want de voertaal in de keuken is Engels. De Italiaanse uitbater heeft een poos in Amerika gewoond en gewerkt, vandaar.

Gustatio is niet de Italiaan die we kennen. Ten eerste zijn de uitbaters Romeinen – je kunt via de website zelfs een appartement in die stad huren – en geen Sardijnen of Sicilianen, ten tweede serveren ze geen pizza's of vlees- en visgerechten, maar uitsluitend pasta's als hoofdgerecht. Je kunt er vanaf het middaguur binnenlopen voor een eenvoudige pasta, maar ook 's avonds een driegangsmenu van de bijzonder overzichtelijke kaart kiezen. De vlotte bediening biedt ons ook een beperkte, maar fijne selectie aan dranken. Laat nu net de door de eigenaar aangeprezen Siciliaanse grappa op zijn. We komen er een keer voor terug.

Hermus en Co komen niet voor een snelle pastahap, maar voor een volledige maaltijd. En die begint voor Co met een *bruschetta salmone*, *Altamura-brood met gerookte zalm, dille, citroen, olijfolie* (7 euro). „Een uitmuntende bruschetta”, meent Co, „niet alleen door de goede gerookte zalm en uitgebalanceerde dressing, maar vooral door het daaronder liggende brood.” Dat brood haalt de

eigenaar bij een gespecialiseerde Amsterdamse bakker. „Zo goed kun je het hier niet vinden.” Het recept voor dit zachte brood van harde tarwe komt uit Altamura in Apulië. „Fantastisch”, zucht Co. „Geef mij snel het adres van die bakker”, commandeert Hermus.

Hermus houdt het eenvoudig met zijn *insalata caprese* (6,50 euro).

RIJK IS NOG EEN TE ARMZALIG WOORD OM DIT GERECHT TE OMSCHRIJVEN

Tomaten, mozzarella, basilicum: het is precies wat het belooft te zijn, met een mooie olijfolie er overheen gedruppeld. Zoals alle ingrediënten uit de keuken en drankjes met zorg zijn uitgekozen. De chardonnay van Marabino, een biodynamische wijn uit Zuid-Sicilië, is vol, maar niet te. Die blijkt het uitstekend te doen bij de hoofdgerechten. Die zijn namelijk ook nogal vol. Van smaak dan.

Bij Co's *tagliatella all'aragosta*, met kreeft in een bisque van tomaten en kreeft (15 euro) krijgt Co het gevoel dat de gebruikte kreeft in het voorstadium eerst een tijdlang tussen de nog ongekookte pasta heeft gewandeld. Subtiel. De flinke dosis olijfolie waarin het gerecht pootje baadt, brengt even een 'oei'-reactie te weeg. Die oei blijft steken bij het oog, op de tong komt het meer dan goed.

Minpuntje, zeker nu met dit volle spettergerecht, is het ontbreken van servetten, die ook op andere tafels niet tot de standaarduitrusting blijken te behoren. Op verzoek komen ze alsnog, maar waar de Italiaanse keuken fameus is om het ontbreken

van poespas, mag het met deze kleine papieren exemplaren wel wat uitbundiger.

Ook Hermus haalt zijn maal uit de zee. Zijn *ravioli pescespada* (16 euro) is gevuld met zwaardvis, aubergine en munt en wordt geserveerd met cherrytomaten, pijnboom-pitten en dille. „Rijk is nog een te armzalig woord om dit gerecht te omschrijven”, glimt zijn tevreden gezicht. In de ravioli is de munt het verfrissende deel, in de saus de dille. Geen grote hap, wel een grootse. Met elke hap van ons maal blijven we benieuwd naar de volgende. Wat brengt ons het nagerecht? Co moet eerst een beetje lachen als hij op de kaart de *ananas-carpaccio in een gember-, sinaasappelschil- en citroensaus, met ijs* (6 euro) ziet staan. „Klinkt een beetje als pizza met ananas.”

Maar het lachen vergaat hem snel. Een prachtig bordje met flinterdun gesneden ananas in een 'marinade' van citrusvruchten en gember is een dessert in de categorie Serieus Lekker en Verrassend. Hermus krijgt nauwelijks kans iets weg te snaaien. Maar zelf hoeft hij ook niet te klagen. Zijn *semifreddo alla mandorle* (7 euro) is een Siciliaanse klassieker die hier perfect op tafel wordt gezet. Letterlijk 'half koud' heeft dit nagerecht van geklopt eiwit, suiker en geslagen room de textuur van bevroren mousse. De amandelen (*mandorle*) lijken een tikkeltje gebrand, een chocoladesaus is er subtiel overheen gestreept. Machtig lekker.

Gustatio is een plek waar je voor weinig geld even snel kunt eten, maar waar je gerust ook een paar uur kan doorbrengen. Dat doen we met plezier. Zodat we aan het eind van de avond zien hoe de chef vanuit de keuken beneden met schort en al naar buiten loopt, op zijn scooter stapt en de bruisende nacht inrijdt. Misschien is dit toch Rome.



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co – een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaanbevolen, de recensie is een momentopname.

GUSTATIO		Gastronomia Italiana	
TAFEL NR.	7		
OBBER: Manager			
BRUSCHETTA SALMONE			7,00
Insalata caprese			6,50
Tagliatella all'aragosta			15,00
Ravioli pescespada			16,00
Carpaccio Ananas			6,00
Semifreddo MANDORLE			7,00
BEER			20,00
Bottle Marabino	2x	3,50	7,00
Moscato	2x	5,00	10,00
Espresso Regular	2x	2,00	4,00
<b>Totaal:</b>			<b>98,50</b>
Betaalwijze:			98,50
PIN			
Excl. BTW	87,45	BTW %	8%
	22,31		21%
		BTW bedrag	4,05
			4,69
19-11-15 21:35			
Oosterstraat 3			
9711 NN Groningen			
Tel.: 050-313 64 00			
E-mail: info@gustatio Groningen.nl			
Web: www.gustatio Groningen.nl			
Bedankt voor uw bezoek			

Gustatio  
Oosterstraat 3  
9711 NN Groningen  
050-3136400  
www.gustatio Groningen.nl