



# Magazin

**Mit 50 original  
italienischen  
Rezepten  
von echten  
Italienern**



**PATTI CHIARI  
AMICIZIA LUNGA!**



ITALIANO

el-pay. Siamo il vostro Partner nel settore di pagamento elettronico, per Bancomat e Carte di Credito (EC-KK). Ci siamo specializzati nel settore Gastronomico, e vi offriamo il nostro servizio sia in Lingua Italiana che Tedesca.

Chiamateci per un appuntamento e saremo lieti di analizzare la vostra situazione attuale e proporvi un offerta speciale riservata solo ai Membri di "Echter Italiener"! Ci assumiamo tutti i costi per lo scioglimento prematuro del vostro contratto e tutta la corrispondenza completa.



DEUTSCH

el-pay ist ihr Partner rund um EC- und Kreditkarten Zahlungssysteme. Wir haben uns auf die italienische Gastronomie spezialisiert. Hierbei betreuen wir Sie bundesweit auf Deutsch und auch auf Italienisch.

Vereinbaren Sie einen Termin. Wir analysieren Ihre aktuelle Vertragssituation, und machen Ihnen ein exklusives Angebot, das nur für Mitglieder „Echter Italiener“ gilt. Wir übernehmen die Kosten der vorzeitigen Vertragsauflösung und den kompletten Schriftverkehr.

*Gentile Lettrice, gentile Lettore,*

*come fondatore e presidente della rete [www.echteritaliener.de](http://www.echteritaliener.de), è un grande piacere per me presentarvi il nostro primo numero della nostra rivista Echter-Italiener.de.*

*L'obiettivo della nostra organizzazione gestita (senza scopo di Lucro) è quello di unire tutti i Veri Ristoranti italiani in Germania sotto un solo logo - deve diventare una comunità Italiana, dove si vuole far conoscere la differenza tra la cucina italiana e la pseudo cucina italiana del fast food.*

*Gli amanti della cucina italiana saranno così aiutati a trovare ristoranti veri italiani dove vengono preparati piatti italiani, con prodotti italiani.*

*Nel nostro primo numero si presentano 50 Ristoranti italiani, ognuno dei quali presenta ai nostri lettori una ricetta italiana.*

*Vi auguro buon divertimento durante la lettura e tanto piacere nel provare le ricette.*

Guido Mondì  
Editore



*Liebe Leserin, lieber Leser,*

*als Gründer und Vorsitzender des Netzwerkes [www.echteritaliener.de](http://www.echteritaliener.de) ist es mir eine große Freude Ihnen die erste Ausgabe unseres Echter-Italiener-Magazines vorstellen zu dürfen.*

*Ziel unserer Vereinigung (Non-Profit geführt) ist es, alle italienischen Betriebe in Deutschland unter einem Logo zu vereinen – ein gemeinsames Stück Italien soll es sein, wo man sich mit italienischem Küchenhandwerk von pseudoitalienischem Fast Food unterscheiden will.*

*Liebhavern der italienischen Küche soll damit erleichtert werden, italienische Restaurants zu finden, in denen mit italienischen Produkten, italienische Gerichte zubereitet werden.*

*In unserer ersten Ausgabe stellen sich 50 italienische Restaurants vor, von denen jedes einzelne unseren Lesern ein original italienisches Rezept präsentiert.*

*Beim Lesen und nachkochen wünsche ich Ihnen viel Freude.*

Guido Mondì  
Herausgeber





Ristorante da Salvatore  
Puricellistraße 15  
93049 Regensburg  
Tel.: 0941/94 89 26

Salvatore Bonvissuto mit einem Teil seiner Belegschaft in seinem Lokal im Regensburger Westen.

Vom Tellerwäscher zum Lokalbesitzer - Salvatore erfüllte sich seinen Lebens Traum

Regensburg. Schon 1980 kam **Salvatore Bonvissuto** nach Regensburg. Viele Italienische Restaurants gab es in dieser Zeit in Regensburg noch nicht, doch Salvatore war einer der ersten. Im Hotel Maximilian, direkt im Herzen von Regensburg eröffnete er damals sein „Jesolo“.

Zwei Jahre zuvor „jobbte“ er. Wie im so genannten „American Dream“ stand dem „echten Italiener“ eine beispielhafte Karriere bevor. „Es war wirklich so: Ich arbeitete erst als Tellerwäscher, ehe ich mir einiges zusammen gespart hatte mit dem Ziel ein eigenes Lokal zu eröffnen“, erzählt der Italiener. Dann begann die Zeit des Lernens. Vieles guckte sich Salvatore ab. Unter dem Motto: „Learning by doing“ probierte er die verschiedensten Rezepte aus und verfeinerte seine Art zu Kochen bis zum Perfektionismus.

Seit über 20 Jahren ist er aus der italienischen Gastronomie-Szene in Regensburg nicht mehr weg zudenken. Mit dem Lokal in der Puricellistraße gehört er zu den angesagtesten Speiserestaurants in der Domstadt. „Wir haben und hatten Gäste aus ganz Europa. Jeder hat einen anderen Geschmack, so war es nur logisch, dass wir uns auf diesen Umstand eingestellt haben und für jeden Geschmack eine entsprechende Offerte auf der

Speisekarte haben.“ Geplant war es zunächst als einfache Pizzeria. Doch die Wünsche der Gäste ließen Salvatore Bonvissuto umschwenken und er gehört heute zu den Italienern, wo sich auch schon mal die Prominenten treffen. Wirtschaftsführer, Medienleute und nicht zuletzt Menschen aus der Musikszene wie zuletzt die Bayerische Senkrechtstarterin in Sachen Musik, Claudia Korcek, sind dort gern gesehene Gäste. Das Lokal an sich ist zwar nicht übermäßig groß: Gerade mal 45 Gäste finden drinnen Platz. In der warmen Jahreszeit sind es nochmal 50 Plätze draußen. Aber das macht es gerade so gemütlich.

Salvatore Bonvissuto, der Mann aus Licata in Sizilien hat es geschafft sich in Regensburg eine Existenz aufzubauen. Mit Fleiß und dem ungebändigten Willen etwas zu erreichen, hat er sich trotz der langen Zeit eines erhalten: ER ist und bleibt ein „Echter Italiener“.

Rezept: Scampi Lukullus

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 16 Riesengarnelen
- 8 große Champignons
- 1/8 Weißwein (trocken)
- 12 Cocktailtomaten
- ca. 60 g Butter, Salz, Pfeffer,
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Vorbereitung:

1. Garnelen schälen, längs halbieren und Darm entfernen
2. Champignons in dünne Scheiben schneiden
3. Cocktailtomaten vierteln
4. Knoblauch zerkleinern

Zubereitung:

Etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Garnelen und Champignons dazu geben, zusammen anbraten und mit Weißwein ablöschen, die Cocktailtomaten, Butter und Knoblauch dazu geben. Eine Prise Salz und etwas Pfeffer (Salz kann teilweise durch die Fleischbrühe ersetzt werden) und ca. 10 Minuten auf der mittlere Hitze kochen lassen (bis die Soße sich zusammen zieht, aber nicht trocken werden lassen).

Das fertige Gericht auf dem Teller servieren und etwas frisch gehackte Petersilie darüber streuen. Salvatore wünscht Euch einen guten Appetit



Ristorante Antica Mola  
Umlandstraße 19  
93049 Regensburg  
Tel.: 0941/64 09 53 60  
www.antica-mola.de

Dada und Nicola Panarosa in ihren erst kürzlich renovierten Antica Mola in der Umlandstraße in Regensburg.



Beste Fisch vom echten Italiener

Regensburg. Antica Mola nennt sich ein Restaurant in der Umlandstraße 19 in Regensburg.

**Nicola Panarosa** und seine Frau **Dada** führen das Lokal auf eine Art und Weise, dass die Gäste meinen könnten, sie wären zuhause. Besonders Dada Panarosa, die im Service mit der nötigen Umsicht wirkt, pflegt zu den Gästen ein sehr freundschaftliches Verhältnis. „Wir haben eigentlich wenig Laufkundschaft, bei dieser Lage ist das kein Wunder“, so Dada Panarosa. Deshalb schätzt sie, sind über 90 Prozent ihrer Kundschaft Stammgäste. „Sie kommen immer wieder gerne.“

Zudem bieten wir einen sehr günstigen Mittagstisch an (Menü für sechs Euro oder Pizza für gerade mal fünf Euro), andererseits ist Nicola Panarosa für seine ausgeklügelten Speisekarte bekannt: „Wir wechseln rund alle sechs Wochen die Gerichte auf der Karte. Das ist abwechslungsreich und sehr spannend.“

Was zaubert uns der Koch heute? Panarosa darf als Genie in Punkto Fisch bezeichnet werden. Pizza und Pasta können viele – auch sehr gut – doch einen Fisch so richtig gut zuzubereiten, so dass man immer wieder in das Antica Mola kommen möchte, das kann nur Nicola Panarosa.

1988 kam Panarosa nach Regensburg und arbeitete lange Jahre in einem italienischen Restaurant in Regensburg.

Dann aber wollte er etwas für sich und seine Familie aufbauen: Da bot sich das kleine Lokal (62 Sitzplätze im Lokal und 40 Freisitze) in der Umlandstraße an: Panarosa baute es um, beließ es aber bei den gemütlichen Eckbänken und arbeitete geschickt mit Accessoires: Dort ein Schiffssteuerrad, hier ein Fischerbild aus seiner Heimat, Mola, 19 Kilometer südlich von Bari gelegen und der zweitgrößte Fischhandelsplatz in Apulien. Daher auch die Affinität zu Fisch. Die italienische Lebensart wird im Antica Mola gepflegt: „Dreimal im Jahr veranstalten wir einen italienischen Abend mit italienischer Band und unseren typischen Speisen. Das wird von unseren Gästen sehr gerne angenommen“, so Dada Panarosa.

Ein Lokal dieser Größe kann man auch komplett buchen. So ist es durchaus möglich für einen Geburtstag oder eine Kommunion, einer kleinen Hochzeitsfeier das Antica Mola zu buchen. „Wir können hier auch ein Menü anbieten. Natürlich wird vorher alles genau besprochen – genau wie unsere Gäste das wollen.“

Einmal im Jahr, meistens zu Beginn, ruft Nicola Panarosa die Fischwochen aus. Dann weiß der

Fischliebhaber: Hier kann ich aus dem Vollen schöpfen. 20 verschiedene Fischarten stehen dann auf der Karte mit extra dazugehörigen Soßen. Die Beilagen darf der Gast selbst wählen.

„Natürlich gebe ich eine Empfehlung aus, aber wir richten uns da

Rezept: Verdesca alla Molese (Haifischsteak)

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 2 größere oder 4 kleinere Haifischsteaks
- 4 Salbeiblätter
- 12 Cherrytomaten
- Safran
- 0,1 l Weißwein
- 2 cl Cognac
- 0,1 l Sahne
- Salz, Pfeffer und 1 Bund Petersilie

ganz stark nach dem Geschmack unserer Gäste“, so Panarosa.

Wer demnach neben den typischen italienischen Speisen einmal so richtig guten Fisch genießen möchte, sollte sich im Antica Mola einen Tisch reservieren lassen.

Zubereitung:

Das Haifischsteak anbraten, mit Weißwein ablöschen, nach und nach die anderen Zutaten hinzu geben. Mit den Gewürzen abschmecken und am Schluss das Haifischsteak mit einem guten Cognac ablöschen. Dazu werden frisch zubereitete Tagliatelle gereicht. Buon appetito!



NunZio's  
Untere Regenstrasse 7  
93059 Regensburg  
Tel.: 0941/89 84 72 27  
www.nunzios-regensburg.de



Valentino Mondì und sein Bruder Fabio in ihrem „NunZio's“ am Regen in Regensburg.

## Richtig lecker Essen beim „echten Italiener“: „NunZio's“

Regensburg. Ich weiß nicht, wo mein Spitzname herkommt, aber er passt perfekt für unser neues Lokal, „NunZio's“ **Valentino Mondì** und sein **Bruder Fabio** haben in Reinhausen im ehemaligen „Fischerhaus“ ein Lokal eröffnet, das jedem Kenner der italienischen Küche das Herz aufgehen lässt.

Hier gibt es nur frische, nach original italienischen Rezepten zubereitete Speisen.

„Wir haben aber auch viele eigene Kreationen wie zum Beispiel unsere tolle Pizza Pesto, die wir auf Anfrage gerne anbieten“ so Valentino Mondì.

Verantwortlich dafür zeichnet Fabio, der Bruder von Valentino. Er steht in der Küche und zaubert die leckeren Gerichte.

Mondì? Da war doch was? Genau! Guido Mondì ist der Vater der beiden Junggastronomen und leistete beim Start ein wenig Schützenhilfe. „Das hat aber mit meinem ‚Ristorante Taormina‘ überhaupt nichts zu tun. Die jungen Leute sollen selber machen“, so der Papa, der seinen Söhnen einigsetraut.

Sowohl der Gastraum als auch der Saal wurden neu renoviert, versprühen Charme und Gastlichkeit zugleich. Besonders interessant wird das „NunZio's“ wohl in der warmen Jahreszeit werden, dann steht den Gästen ein wunderbarer Biergarten mit Sonnenschein den

ganzen Tag über zur Verfügung und das in unmittelbarer Nähe zum Fluss Regen.

„Im Biergarten haben wir Platz für rund 150 Gäste. Der Saal scheint bestens geeignet für Familienfeiern bis zu 70 Personen (kleinere Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage).

Gekocht wird mediterran. „Beim Entwurf der Speisekarte haben wir darauf geachtet, dass wir nicht zu viele Gerichte anbieten – diese aber immer frisch“, so Mondì. Das neue Lokal am Regen beteiligt sich an der Initiative, die Papa Guido Mondì kürzlich deutschlandweit ins Leben rief: „Echte Italiener“ sind ein Zusammenschluss von Restaurants, die nicht nur italienisch kochen und ihre Speisen unter der grün-weiß-roten Flagge offerieren, sondern auch von Italienern betrieben werden.

Frei nach dem Motto: „Nur wo ein echter Italiener drauf steht, ist auch ein echter Italiener drin“. Na dann: Buon appetito im „NunZio's“.

Öffnungszeiten:

Mo.: Ruhetag  
Di. - Do. & Feiertage:  
10:30 - 14:00 & 17:00 - 22:00 Uhr  
Fr. - Sa.: 10:30 - 14:00 &  
17:00 - 23:00 Uhr  
So.: 10:30 - 22:00 Uhr durchgehend  
warme Küche  
von 14:00 - 17:00 Uhr kleine Karte.

# NunZio's

## Rezept: Spaghetti Carbonara al NunZio's

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- 250 g Pancetta
- 100 g Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 Ei
- 2 Eigelb
- 20 g Parmesan
- 10 g Petersilie
- 0,1 l Sahne

Zubereitung:

Klein geschnittenen Speck und Zwiebel anbraten, mit Brühe ablöschen, ein wenig Sahne dazu und einreduzieren lassen

Die vorher gekochten Spaghetti dazugeben, Petersilie und Ei hinzufügen, das ganze rühren bis es die gewünschte Konsistenz hat.

Nun diese auf einem Teller anrichten und mit einem Hauch von Parmesan verfeinern.



Enogastroitalia  
Thundorferstr. 12  
93047 Regensburg  
Tel.: 0941/63 08 70  
antonio@enogastroitalia.de  
www.enogastroitalia.de

Antonio Arena in seinem kleinen, aber sehr feinen Lokal, Enogastroitalia.

## Enogastroitalia – so, wie man sich Italien vorstellt

Regensburg.

„Das Geheimnis einer guten Pasta sind nicht die Zutaten, die man verwendet, sondern die Liebe mit der man sie zubereitet.“ Was so klingt wie aus einem Werbespot von Buitoni, kommt aus dem Munde eines Italieners, der der Liebe wegen nach Regensburg kam: **Antonio Arena**.

Wie gesagt: Wegen der „Amore“ kam der Mann aus Calabrien nach Deutschland. In Florenz hatte er eine Regensburgerin kennen und lieben gelernt. Ihretwegen ließ er in Italien alles zurück und wollte sich in Regensburg mit einem kleinen Laden alles neu aufbauen. Die große Liebe ist Vergangenheit, in Regensburg ist Arena dennoch geblieben. „Es ist schön hier, die Leute sind nett und ich habe viele neue Freunde gewonnen.“ Seine Heimat besucht er dennoch immer wieder.

Das 15000-Seelenörtchen Isola Capo Rizuto, seine Geburtsstadt, lässt ihn als echten Italiener natürlich nicht los.

„Ich fahre alle zwei, drei Monate nach Italien und kaufe dort ein, mach den Kleinlasten bis an den Rand voll und bringe die Ware nach Regensburg.“ Den Wein produzieren seine Eltern selber in einem kleinen Weingut, auch das exzellente kaltgepresste Öl kommt von dort.

Anfangs wirkte Antonio Arena in der Pfluggasse in einem sehr klei-

nen Geschäft. Rund 30 Quadratmeter dürften es gewesen sein, wo Essen, Getränke, Wein, Espresso und ein kleiner Snack gereicht wurden.

Jetzt hat er ein zweites Geschäft dazu bekommen – in der Thundorfer Straße.

Hängen zwei italienische Fahnen an der Tür weiß man: der Chef ist da.

Betritt man den Laden, fühlt man sich gleich nach Bella Italia versetzt. Die typisch kleinen Holzstühle mit Stühlen, eine Theke wie aus einem Kramerladen aus den 60er Jahren und aus dem Lautsprecher kommt Musik von Radio Italia. Wer dorthin geht, sollte unbedingt einen Vorspeisen-Teller, Antipasti mit einem kleinen Glas Rotwein verbinden.

Dann fängt die Mittagspause gemütlich an. Danach lässt man sich ein wenig Pasta bringen – das was auf der Kreidetafel steht. „Das sind alles meine Eigenkreationen. Ich probiere gerne aus, da kommen die leckersten Speisen heraus“, sagt Antonio, der sehr viel Wert auf den Kontakt mit seinen Gästen – überwiegend Stammgästen pflegt.

Lieber sei es ihm, eine Weile das Lokal geschlossen zu halten, als es jemanden anzuvertrauen, der mit den Gästen nicht auf einer Wellenlänge kommunizieren kann.

Es kommen aber auch Kunden, die einen besonderen Geschenkkorb

für einen Italienkenner haben wollen. Das, was sie hier bekommen, kann man nirgendwo in Regensburg in dieser Konstellation erstehen.

Antonio Arena weiß das und schätzt seine Kunden. Nach dem Essen sollte man entweder einen

## Rezept: Rigatoni Salsa Italia

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 400 Gramm Rigatoni-Nudeln
- Salsa al pomodoro
- 5 Löffel Pesto Genovese
- 0,1 l Kochsahne
- Salz
- Parmesan

Antonio Arena kocht eher aus dem Bauch heraus, deshalb sind die

Mengenangaben nicht so genau zu nehmen.

Cappuccino mit einem himmelsgleichen Tiramisu probieren, einen Espresso genießen oder einen Aperitif: Der kommt auch aus Italien und schmeckt, hmmm!

Noch Fragen? Antonio freut sich über jeden Besuch.

Zubereitung:

Man kocht die Nudel als dente, gibt sie in eine Pfanne zu den anderen Zutaten hinzu und schmeckt am Ende ab.

So einfach und doch so genial. Serviert wird das Ganze mit einem schönen grünen Blatt und Tomaten, fertig sind die Rigatoni Salsa Italia von echten Italiener.



Sieht lecker aus und schmeckt auch so: Rigatoni Salsa Italia, eine Eigenkreation von Antonio Arena.



**Catania - das Café -die Eisdiele -die Pizzeria**  
 Inhaber: Adriano Calvano  
 Weichserweg 5  
 93059 Regensburg  
 Tel.: 0941/44 86 03  
 www.adrianocalvano.de  
 info@adrianocalvano.de

*Catania - das Lokal mit dem Wohlfühlambiente*

Regensburg. Jeder, der schon mal in Regensburg im DEZ war, kennt das Eiscafé - Pizzeria - Catania.

Vor über 25 Jahren kamen Rosaria Catania und Sebastiano Calvano von Ihrer Geburtsstadt Catania nach Deutschland um einen Onkel zu besuchen. Schnell war klar, das Sebastiano Calvano eine eigene Pizzeria führen wollte und übernahm im Regensburger DEZ 1992 die Pizzeria Catania, der Name ergab sich aus der Geburtsstadt in Sizilien und dem Familiennamen von Rosaria.

1999 wurde das Eiscafé nebenan übernommen und 2003 beide Lokale zu einem großen umgebaut, das unter dem Namen Eiscafé Pizzeria Catania bekannt war.

Nun - nach mehr als 20 Jahren übergab er seinem Sohn, **Adriano Calvano** die Führung des Lokals Catania.

Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen und Renovierungen im April diesen Jahres getätigt wurden, erstrahlt das Catania seit dem 30. Mai in neuem Glanz. Neben modernem Mobiliar wurde im Wohlfühlambiente auch die Wand mit einem außergewöhnlichen Anstrich versehen: Eine Rost-Optik mit einem sehr warmen Farbton. Abgerundet wird dies mit schön abgestimmten Accessories.

Auch der Name des Restaurants hat sich leicht verändert: Catania - das Café, die Eisdiele, die Pizzeria.

Adriano Calvano ist gelernter Koch mit Leib und Seele und probiert auch immer wieder neue Gerichte aus. „Wir möchten unseren Gästen die neue italienische Küche anbieten, das heißt eine hochwertige, gehobene Küche mit regionalen Produkten wie Obst, Gemüse und Salat“. So kreiert der Chef selber neue Menüs. Neben Pizza, Antipasta, Nudelgerichten und Fisch werden auch Fleischgerichte angeboten.

Im Catania kann man frühstücken oder am letzten Samstag im Monat brunchen, wechselnde Tagesgerichte runden das Angebot ab. „Wir führen ständig 16 verschiedene Eissorten und wechseln auch die Geschmacksrichtungen immer wieder“.

Das Catania hat ca. 75 Sitzplätze und bietet sich für Familienfeiern, Firmenfeiern und Weihnachtsfeiern an. „Natürlich sprechen wir mit dem Kunden den Ablauf und das gewünschte kulinarische Angebot ab“.

Der Familienbetrieb ist ein echter Italiener!

*Rezept: Carne Alla Pizzaiola*

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln & Tomaten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Rindfleisch (Rouladenfleisch)
- 400 g Kartoffeln festkochend
- 4 mittelgroße Tomaten
- 400 ml Rotwein
- 200 ml Rinderbrühe
- 2 EL Kapern
- 2-3 rote Zwiebeln
- 4 Sardellenfilets (unter Salz)
- 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Rouladen in feine Streifen schneiden. Mit Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten und mit Salz würzen.

In Ringe geschnittene Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Tomaten, Kapern, Sardellen, Salz, Lorbeerblätter, Oregano und Fleisch in einen Bräter geben. Brühe, Pfeffer, restlichen Rotwein dazu geben. (Zugedeckt in vorgeheizten Ofen bei 180° schieben.)

Nach 45 Min. in Scheiben geschnittene, geschälte Kartoffeln dazu geben und weitere 45 Min. schmoren.

Mit italienischen Weißbrot servieren. Gut Hunger / Buon appetito



Pasta Rustica · Inhaber: Nicola Nuzello  
 Am Ölberg 3 · 93047 Regensburg  
 Tel: 0941/56 20 94 · pastarustica@gmx.de

*Pasta Rustica - Nudeln aus eigener Herstellung*

Regensburg. Seit 10 Jahren findet man „Pasta Rustica“ am Ölberg.

**Nico Nuzello** kam von Apulien - Lecce Salve nach Regensburg und hat hier seine Frau kennen gelernt. Mit ihr, **Nicola Nuzello** betreibt er das Pasta Rustica.

Das Besondere, das Fam. Nuzello anbietet: Nudelgerichte aus absolut eigener Herstellung. Sowohl Nudeln, wie Soße und auch Olivenöl werden selbst produziert. Das Olivenöl bezieht Nico Nuzella von seinem Vater der eigene Olivenbäume in seiner Heimat besitzt.

„Ich fahre jedes Jahr ein paar Mal nach Italien, um Olivenöl oder andere Zutaten direkt selber zu holen“ Auch regionale, saisonale Produkte werden frisch verwendet und das schmeckt man.

„Wir sind kein Lokal im herkömmlichen Sinne. Zum einem haben wir in unserem Verkaufsbereich selbst gemachte Nudeln und weitere Zutaten wie zum Beispiel Soßen, zum anderen bieten wir unseren Kunden Gerichte zum Verzehr an, wie in einem Imbiss.“

Doch wer hier als Gast die leckeren Nudelgerichte verzehrt, merkt schnell, dass ein sehr schöner Raum mit gemütlich, einladenden Sitzgruppen zur Verfügung steht. Des weiteren kann man sich durch die herzliche Art von Fam. Nuzello und

dem liebevoll dekorierten Raum richtig wohlfühlen.

„Jede Woche haben wir spezielle Angebote“. - Viele Stammgäste wissen dies zu schätzen und das Pasta Rustica spricht vom Studenten bis zum Professoren oder den Arbeitnehmer in der Altstadt alle gleichermaßen an. Mittags muss es schnell gehen, oft auch mit Vorbestellung, da die Zeit der Mittagspause knapp bemessen ist.

Das breit gefächerte Angebot bietet rund um die Nudelgerichte alles was das Herz begehrt.

Erhältlich sind die Nudeln im Verkaufsbereich von Mo. bis Fr. von 10:30 - 18:30 Uhr und Sa. von 10:30 bis 14:30 Uhr. Warme Küche von 12:00 - 18:00 Uhr, Mo. - Fr. und Samstags bis 14:30 Uhr.

Fam. Nuzello freut sich auf Ihren Besuch - auf Wunsch kocht Frau Nuzello auch direkt beim Kunden.

*Pasta Rustica*



*Rezept: Linguine Rustica*

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 1/4 Kopf Romanesco
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g Guanciale oder Speck
- 700 g frische Linguine
- gehackte Petersilie
- Knoblauch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Romanesco in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, dabei etwas Flüssigkeit auffangen. Getrocknete Tomaten und Speck in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck, Knoblauch und die getrockneten Tomaten hinein geben, leicht anbraten. Dann den Romanesco zufügen und kurz anschwitzen, mit den „Romanesco-Kochwasser“ ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Linguine in die Soße geben, durchschwenken und mit der Petersilie garnieren.

Unipizzeria, Michele & Davide D'Antoni  
 Universitätstrasse 31  
 93053 Regensburg  
 Tel.: 0941/9 56 06  
 mailto: unipizzeria@arcor.de



Davide D'Antoni mit Team der Unipizzeria

## Italienisches Flair - die Alternative zur Uni-Mensa

Regensburg.  
 Am 8. Mai 1975 hat mein Vater das Lokal im Herzen der Universität Regensburg eröffnet. 1957 kam er als 15-jähriger Junge aus Sizilien nach Regensburg und arbeitete bei seinem Onkel Michele D'Antoni in der Maximilianstraße.  
 Zehn Jahre später machte er sich selbstständig und eröffnete in Kumpfmühl die Pizzeria „Univer-so“. Nachdem das Restaurant im Hofgartenweg Fuß gefasst hatte, wurde ihm ein Café mitten in der Universität angeboten - daraus ist die Unipizzeria geworden. Im Jahr 2003 hat **Davide D'Antoni** diese von seinem Vater übernommen. „1999 habe ich die Ausbildung zum Restaurantfachmann erfolgreich abgeschlossen, - wir hatten schon immer geplant, dass ich das Lokal übernehme“.

Die Unipizzeria bietet neben zahlreichen Pizzagerichten, wie die Rustica, Saporita oder Vegetale auch Pasta und Fleischgerichte an. Manzo Rucola e Parmigiano ist hier ein Klassiker, der sehr oft bestellt wird. Tagesangebote und täglich wechselnde Gerichte zum Aktionspreis sind eine willkommene Abwechslung zur Mensa.

„Zum Verweilen lädt unser Rosengarten ein, der ein Hingucker und Farbtupfer im Gegensatz zur einzigartigen Architektur der Universität ist. Zudem bietet die Terrasse

Platz für 250 Gäste, und ebenso viele finden auch in den Innenräumen Platz“, sagt Herr Davide D'Antoni.

Natürlich ist diese Größe geradezu geschaffen um Kommunionen, Hochzeits- und Familienfeiern zu halten. Sogar für ein Catering steht die Unipizzeria bereit und liefert neben Antipastaplatten, Pizzabrotstangen und Minipizzas auch das dazugehörige Besteck und Geschirr, sowie Tischdecken. Bei Konzerten im Audimax an Sonn- und Feiertagen ist die Unipizzeria natürlich auch geöffnet.

Davide D'Antoni's Leidenschaft gehört den Vespa-Rollern, wie er verraten hat. Ein Stammtisch Gleichgesinnter trifft sich in seinem Lokal regelmäßig.

Für alle Universitätsbesucher ist die Unipizzeria ein beliebter Treff geworden, und die zusätzliche Segafredo Espresso-Bar im Audimax mit Freisitzen lädt zu einem längeren Aufenthalt ein.

„Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und Ihnen etwas italienisches Flair bieten.“

### Rezept: Penne Sicilia

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g SchältoMATen o. Polpa
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 10 Blatt Basilikum

- 500 g Divella Penne Rigate
- 2 ganze Auberginen
- 100 g Mozzarella-Würfel
- 50 g geriebenen Parmesan
- frisches Basilikum

Zubereitung:

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen, Knoblauch und Basilikum



dazu geben, nach 5 Min. Tomaten zugeben, Salz, Pfeffer dazu geben und mit geringer Hitze 20 min. kochen, dann mit einem Mixer zerkleinern.

Auberginen in Scheiben schneiden und in heißem Öl braten. Penne Rigate kochen und mit den Auberginen der fertigen Tomatensoße zugeben. Etwas ziehen lassen, danach servieren und den Mozzarella hinzugeben.

Erst danach mit Parmesan und frischem Basilikum verfeinern.

Buon Appetito / Guten Appetit!

Ristorante Villa Rustica  
 Pächter:  
 Renata & Giuseppe Costa  
 Kirchfeldallee 4  
 93055 Regensburg  
 Tel.: 0941/70 55 38 80



Tortenkreationen von Giuseppe Costa

## Der Italiener mit Tortenkreationen

Regensburg - Burgweinting.  
 Das Ristorante Villa Rustica wurde im Januar 2010 von der Familie Costa gepachtet.  
 1992 kam **Giuseppe Costa** von Lampedusa nach Regensburg. Hier angekommen, war er zunächst in der Gastronomie tätig und lernte am Arbeitsplatz auch seine Frau **Renata** kennen. Gemeinsam beschlossen sie, eine Existenz zu gründen und so war schnell der Entschluss gefasst: „Wir möchten ein eigenes Lokal führen“. Die Wahl fiel auf das Ristorante Villa Rustica. Der Burgweintinger Sportverein ist hier ebenfalls vor Ort und so schmecken manchen Sportlern die üppigen Menüs nach dem Training sehr gut. „Wir legen sehr großen Wert darauf lactosefrei zu kochen und verwenden auch keine Sahne“. Es wird so wenig Fett wie möglich in den Gerichten verwendet. Neben Fischspezialitäten, Pizza und Nudelgerichten (aus selbst hergestellten Nudeln) findet man auch die deutsche Küche. „Im Winter

wechseln wir die Gerichte zwischen Reh, Hirsch, Perlhuhn, Lamm und Wild ab“. Schulen und Kindergärten erhalten Speisen zum mitnehmen, ein Partyservice ist genauso möglich, wie in der Villa Rustica eine geschlossene Veranstaltung zu feiern. In den Räumlichkeiten finden 55 Personen Platz, für eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier. Dann lüftet **Giuseppe Costa** noch ein „kleines Geheimnis“: Er kocht nicht nur leidenschaftlich gerne - nein - er kreiert auch Torten und Kuchen für ganze Gesellschaften. „Die Figuren bestehen aus Butter, teilweise Schokolade und pasteurisiertem Zucker“. So hat er einmal eine Torte für eine Hochzeit „gezaubert“ die allein in der Breite bereits 1 Meter maß.

Über Ihren Besuch freut sich Familie Costa und wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt im Ristorante Villa Rustica.



### Rezept:

### Involttini Di Melanzane alla Siciliana

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 500 g geschälte Tomaten
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 Auberginen
- 4 Mozzarella zu je 100 g
- 200 g Parmesan
- 2 Eier
- 60 g frisches Basilikum
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die klein geschnittene Zwiebel in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Geschälte Tomaten und eine Prise Salz dazu geben und für ca. 15 Min. köcheln lassen, frisches Basilikum zerkleinern und dazu geben.

Die Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer neuen Pfanne mit Pflanzenöl braten, danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Spaghetti „al dente“ kochen. Nudeln auf ein Sieb abgießen und mit der Hälfte der Tomatensauce mischen, dazu 2 Stück Mozzarella würfeln und Eier mit Parmesan unterrühren. Abkühlen lassen. Ofen auf 180° C vorheizen. Auf ein Blech ein bisschen Tomatensauce streichen. Auberginenscheiben mit Spaghetti füllen und gerollt auf das Blech legen. Die restliche Tomatensauce darüber geben und restliche Mozzarellastücke darauf streuen. Etwa 10 min im Ofen garen. Auf Teller mit Basilikumblättern und Parmesan anrichten.

BUON APPETITO DA GIUSEPPE





Ein echter Italiener, der nach Hause liefert.

Pizza al Metro  
Carmelo Casa  
Steinweg 19  
93059 Regensburg  
Tel.: 0941/89 79 13 23  
www.pizzaalmetro.de

## Die längste Pizza bis zu 1 Meter

Regensburg. Der echt italienische Lieferservice von Pizza al Metro hält, was er verspricht: Es schmeckt genauso wie im Restaurant beim Lieblingsitaliener, was aber einen triftigen Grund hat: hier kocht der Chef und zwar ein echter Italiener.

1974 kam der gebürtige Italiener Carmelo Casa von Sizilien nach Deutschland. Zunächst arbeitete er in Viechtach, und führte später in Bogen eine Pizzeria. Doch dann verschlug es ihn nach Regensburg. „Bekannte schwärmten von dieser Stadt und haben mir Regensburg empfohlen“ Seine Frau Ankica hat er in Regensburg kennengelernt, gemeinsam führen Sie seit 2 Jahren ihren Lieferservice Pizza al Metro. „Wir haben die längste Pizza und die ist ein Meter lang. Alle Zutaten sind wie bei uns in Italien“ Die „PIZZA METER“ kann in bis zu vier verschiedene Viertel geteilt sein und separat belegt werden.

Die Pizzen gibt es in vier verschiedene Größen und eine Neuheit in



Regensburg bietet Carmelo Casa mit „Le Calzonpizze“ - dies ist halb Pizza und halb Calzone. Fleischgerichte und viele verschiedene Nudelgerichte, sowie leckere Salate runden das Angebot ab.

„Wir verwenden für unsere Gerichte nur echte italienische Zutaten wie zum Beispiel italienisches Mehl aus verschiedenen Sorten, nur echten Mozzarella oder selbst gemachte Tomatensoße, frische Champignons sowie echten Hinterschinken“.

Selbstabholer erhalten 10% Rabatt (außer auf Eis und Internet-Bestellungen durch fremde Anbieter). Wenn auch Sie in Ihrem gemütlichen Zuhause italienisch essen möchten, vergleichbar mit der Qualität im Restaurant, dann freut sich Carmelo Casa auf Ihren Anruf oder Ihre Internetbestellung.

Buon Appetito

## Rezept: Strigoli Manzo e Zucchini

Rezept für 4 Personen

Zubereitung:

Zutaten:

- 300 g Rinderleende
- 500 g Nudeln Strigoli (Spiral - Hartweizennudeln)
- 2 Zucchini
- 2 reife Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Bund frische Petersilie
- 0,1 l Brühe
- 0,3 l Tomatensoße
- 0,1 l Weißwein

Die Zucchini in Scheiben und die Rinderleende in Streifen schneiden, Tomate würfeln und alles in einer Pfanne mit Butter und mit Olivenöl zusammen anbraten, mit Weißwein ablöschen und danach die Brühe dazu geben, ziehen lassen. Nudeln in Salzwasser „al dente“ kochen und mit etwas Tomatensoße und frischer Petersilie zu den Zutaten in der Pfanne geben und untermischen. Danach auf Teller anrichten und servieren. Carmelo Casa wünscht Ihnen einen guten Appetit.



Von der Trattoria Trinacria hat man einen herrlichen Blick auf den Flußlauf der Naab.



Trattoria Trinacria  
Inhaber: Salvatore Marchese  
Vilsgasse 1  
93183 Kallmünz  
Tel.: 09473/95 09 90 0

## Ein echter Italiener im Naabtal

Kallmünz. Die Trattoria Trinacria liegt direkt am Flußufer der Naab, unweit zur steinernen Brücke und der Kallmünzer Burg. 1997 kam Salvatore Marchese von Sizilien direkt nach Kallmünz: „Ich war auf der Suche nach einer neuen Herausforderung als ich nach Deutschland kam.“ Zunächst arbeitete er in der Gastronomie, **Rezept:**

### Spaghetti mit Schwertfisch & Aubergine

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 120 g Schwertfisch
- 120 g Aubergine
- 20 Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 350 g Spaghetti
- Salz, Pfeffer, etwas Minze

Zubereitung:

Olivenöl und Knoblauch (zerkleinert) und Kirschtomaten in eine

2007 übernahm er die Eisdiele in Kallmünz für 2 Jahre, seit 2009 führt er die Trattoria Trinacria.

Neben Pizza und Nudelgerichten gibt es auch Schwertfisch oder gefüllte Calamari.

Zwar ist die Sehnsucht nach dem Meer bei Salvatore Marchese geblieben, doch hat er in Kallmünz seine neue Heimat gefunden, die

Pfanne geben und kurz anbraten. Schwertfisch und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Zuerst den Schwertfisch anbraten, dann die Aubergine dazu geben und zusammen 5 min. braten lassen. Spaghetti al dente kochen und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Minze zur sämigen Masse mit Olivenöl mixen

Am Teller anrichten und mit den Kirschtomaten verzieren.

BUON APPETITO

er mit ihren zahlreichen Sehenswürdigkeiten lieb gewonnen hat. Schließlich wird das mittelalterliche Ortsbild durch alte Häuser geprägt, die unter einem Felsvorsprung an den Burgfels gebaut sind. Auch die Trattoria Trinacria versprüht diesen

### Rezept: Hähnchenbrustfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets, a 200 g
- 4 rote Paprika
- 4 rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Spinat
- 20 Blätter Basilikum
- 6 TL Olivenöl
- 4 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer bestreuen und kurz anbraten. Die Hähnchenbrust öfter wenden, damit sie von allen Seiten eine

Charme und ist gemütlich eingerichtet, 35 Personen finden in dem Lokal Platz, weitere 45 Plätze sind im teilweise überdachten Freisitz. Wer einmal am Ufer der Naab relaxen will, sollte Salvatore besuchen.

Kruste erhält. Für 10 min. in den Backofen geben, danach in Scheiben schneiden.

Paprika und Peperoni waschen, putzen und halbieren, kurz kochen, damit sie bissfest bleiben. Olivenöl, Peperoni, Paprika und Salz in einen Mixer geben, - die Masse soll sämig gerührt sein.

Spinat in einer Pfanne mit Butter und der Knoblauchzehen (zerkleinert) mit Salz und Pfeffer geben und 10 min. köcheln lassen. Masse in ein Glas geben und auf den Teller stürzen, mit der Hähnchenbrust und der sämigen gerührten Masse anrichten, evtl. mit einer Kirschtomate dekorieren, Hähnchenbrust gegebenenfalls mit Olivenöl dünn bestreichen. BUON APPETITO





Ristorante La Gondola  
Geschäftsführer:  
Antonio Puglisi & Pietro Pino  
Gerlich Str. 2  
93049 Regensburg  
Tel.: 0941/2 24 06  
www.la-gondola.de

Das La Gondola unter neuer Führung.

## Der gemeinsame Lebensraum

Regensburg. Das Ristorante La Gondola ist seit 1976 unter diesem Namen in Regensburg bekannt. Seit 1. März 2012 wird es nun von **Pietro Pino** und **Antonio Puglisi** geführt. Die beiden verbindet eine lange Freundschaft, früher waren beide getrennt selbstständig, doch dann verwirklichten sie ihren Traum, gemeinsam ein Lokal zu führen. Durch das Mitwirken von Antonios Mutter konnte dieser Traum umgesetzt werden. Sie kochte für den Hausbesitzer und dieser war von der original - italienischen Küche sehr angetan, so war der Grundstein für die Übernahme des La Gondolas gelegt. Seitdem führt sie in der Küche „das Zepher“.

Nach zahlreichen Investitionen wurde unter anderem auch ein neuer Pizzaofen angeschafft, den es nur wenige Male in Deutschland gibt. Der Ofen enthält eine Steinplatte, die sich dreht, eine gleichmäßige Hitze ist durch die Drehbewegung und dem besonderen Stein gegeben. (Nach 2 Min. ertönt

ein Signal, jetzt weiß der Pizzabäcker das die Pizzen fertig sind). „14 Stück können so gleichzeitig gebacken werden. Der Ofen lässt sich mit Gas oder Holz betreiben und wurde in Italien gekauft“ sagt Pietro Pino. „Uns ist sehr wichtig in den bereits getätigten und noch geplanten Umbauten das Personal mit einzubeziehen, da nur ein gutes Team auch ein gutes Essen und ein guten Service bieten kann“. Frische Zutaten sind für Antonio & Pietro selbstverständlich, um die traditionelle Küche „Essen wie bei Mama“ anbieten zu können. Neben Mittagsmenüs sind auch saisonal wechselnde Gerichte auf der Karte. Zahlreiche Eissorten werden selbst hergestellt.

Ihr Motto ist: „Man muss ständig „dran bleiben“ mit Liebe und Leidenschaft, -das merkt der Kunde, denn wenn die Gäste zufrieden sind, sind wir es auch“.

Das La Gondola freut sich auf Ihren Besuch.

## Rezept: Carpaccio di Polipo (Oktopus)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 600 g Oktopus
- Wasser
- 1 Zitrone
- 100 g Stangensellerie, fein geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- Origan, Zitrone, Salz & Pfeffer
- Rucola Salat

Zubereitung:

In kochendes Salzwasser den Oktopus geben, ca. 25 - 35 Min. je nach Größe kochen lassen, danach noch warm in eine -der Größe des

Oktopus angepassten- Plastikflasche geben. Flasche vorher entsprechend am Hals aufschneiden, damit der Oktopus rein gedrückt werden kann. Das Ganze einfrieren, für mindestens 4 Stunden. Der Oktopus bildet dann eine geleeartige Masse. Flasche zur Entnahme des Oktopus aufschneiden. Kalte Soße: Olivenöl, Origan, Stangensellerie, Zitrone, Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und gut schütteln. Oktopus in sehr dünne Scheiben schneiden, und auf den Rucola Salat geben, mit kalter Soße übergießen. Mit Weißbrot servieren.



Ristorante Villa Lucania  
Pächter: Enrico Di Stasio & Anca-Maria Nicoara  
Bahnhofstr. 24  
93161 Sinzing  
Tel.: 0941/30 75 77 70

Zwei Biergärten hat die Villa Lucania: hier hat man die Qual der Wahl.

## Italienischer Stil in der Villa Lucania

Sinzing. 1989 kam **Enrico Di Stasio** als 16-jähriger von Lucania nach Deutschland. Seine erste „Station“ war Frankfurt. Eigentlich wollte Enrico nur für ein Jahr in Deutschland bleiben, doch nun sind es inzwischen schon 25 Jahre geworden.

Mehrere Jahre war er in der Gastronomie tätig, bis er sich selbstständig machte. Seit 5 Jahren betreibt er jetzt die Villa Lucania in Sinzing. An seiner Seite ist seine Frau **Anca-Maria Nicoara**, die er in Deutschland kennen lernte. Mit ihr gemeinsam führt er das Lokal, während Anca-Maria den Service übernimmt, ist Enrico als Koch für die Zubereitung der Speisen zuständig.

Zahlreiche Renovierungsarbeiten waren notwendig um den italienischen Stil herzustellen. Zwei Biergärten hat die Villa Lucania. Im vorderen Biergarten finden 65 Personen Platz, die Sitzplätze sind von zahlreichen Blumen umgeben. Sogar ein Wintergarten, der im Winter mit Heizpilzen und im Sommer als fest überdachter Teil betrieben wird, ist vorhanden. Im

hinteren Biergarten können sich 90 Personen aufhalten, dabei ist dies besonders für Familien interessant, deren Kinder den Spielplatz oder den ausreichenden Platz zum Fußball spielen, nutzen möchten. Viele Bäume spenden ausreichend Schatten, so dass man sich hier richtig erholen kann.

Das Lokal bietet 80 Personen Platz, gemütlich eingerichtet kann man hier Speisen wie Pizza, Nudeln, Reis, Fisch und vieles mehr genießen. „Unsere Pizza wird selbstverständlich im Steinofen gemacht“.

Enrico legt sehr viel Wert darauf, das der Kunde sich wohl fühlt. „Die Blumen auf der Terrasse, im Lokal neues Mobiliar mit vielen Dekorationen und dazu Gerichte, die mit frischen Zutaten gefertigt werden, tragen zum Wohl der Kunden bei“. Regionales Gemüse wird mehrfach die Woche an ihn geliefert.

Familienfeiern wie Geburtstage, Hochzeiten oder geschlossene Gesellschaften finden genügend Platz in der Villa Lucania.

Enrico Di Stasio steht Ihnen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

## Rezept:

### Agnello Lucana Lammkotelett mit Rosmarin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 24 Lammkoteletts
- 4 Knoblauchzehen
- etwas Rosmarin
- 0,2 l Chianti (Rotwein)
- Salz, Pfeffer
- als Beilage Salat, Brot, Gemüse oder Kartoffeln

Zubereitung:  
Die Lammkoteletts in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und 5 Min. von beiden Seiten scharf braten. Nach 3 Min. die zerkleinerten Knoblauchzehen rein geben. Mit Rotwein ablöschen, restliche Zutaten zugeben und nochmal kurz durchziehen lassen. Mit Salat, Brot, Gemüse oder Kartoffeln als Beilage auf Teller anrichten. BUON APPETITO







Trattoria da Fernando  
 Fernando D'Amore  
 Furtmayerstraße 10  
 93053 Regensburg  
 Tel.: 0941/70 81 20 66  
 www.trattoria-da-fernando.de

Kulinarische Reisen bei Fernando.

## Spezialitäten aus Apulien

Regensburg.  
 1955 wurde **Fernando D'Amore** in Torremaggiore (Apulien) geboren. Als Jugendlicher entdeckte er sein Talent für die süditalienische Küche und sammelte Rezepte und Kocherfahrung. 1975, mit 20 Jahren, kam er nach Deutschland und 1980 eröffnete er in Regensburg sein erstes eigenes Lokal, das Restaurant Pizzeria Italia. Seine Leidenschaft fürs Kochen verband er mit der für den Fußball, dadurch ist die ein oder andere Sportgröße auch bei Fernando zu Gast. „Das Italia habe ich 8 Jahre geführt, danach eröffnete ich die Trattoria da Fernando, die nun das 25jährige Bestehen feiert“. Neu ist ab 1. August 2013 der Lieferservice, den Fernando seinen Gästen anbietet. Ein Lieferservice

vom echten Italiener!  
 Seine herzliche Art lässt die Gäste sofort spüren das sie wirklich „herzlich willkommen“ sind, für jeden Gast nimmt sich Fernando Zeit, wenn sich die Gelegenheit bietet.  
 Bei Fernando finden 50 Personen im Innen- und 40 auf der Terasse Platz. Für Feierlichkeiten aller Art wie Geburtstage, Hochzeiten, Geschäftsfeiern, Kommunion oder für die Weihnachtsfeier kann man die Trattoria auch gerne mieten.  
 Fernando freut sich auf Sie und lädt Sie auf eine kulinarische Reise durch Italien ein.

### Rezept: Tagliatelle mit Scampi und Muscheln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Tagliatelle
- 12 Scampi
- 30 Miesmuscheln
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 0,1 l Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Peperoncino (ital., scharf!)
- Kapern
- 300 g passierte Tomaten

Zubereitung:

Die Scampi zusammen mit den Muscheln in eine Pfanne mit Olivenöl geben und zusammen mit dem klein geschnittenen Knoblauchzehen anbraten, nach kurzer Garzeit mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Danach die passierten Tomaten zu den Zutaten in die Pfanne geben und untermischen, ca. 3 Min. leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit Nudeln kochen, wenn diese fertig (al dente) sind, zu der Soße in die Pfanne geben, 30 sec. ziehen lassen und dann auf Teller servieren. Mit Salz, Pfeffer, Peperoncino würzen, mit Rucola Salat und Kapern garnieren.

Fernando wünscht Buon Appetito



Nino Verso dal 1967  
 Antonio Marchese  
 Hofgartenweg 6  
 93051 Regensburg  
 Tel.: 0941/9 73 40

Harmonisch und gemütlich präsentiert sich das Nino Verso dal 1967.

## Seit 1967 echter Italiener

Regensburg.  
 1967 wurde das Nino Verso als Eisdiele eröffnet, 5 Jahre später, 1972 dann als Pizzeria unter dem Namen Universo weitergeführt. „Das Universo hat seinen Namen wahrscheinlich von der Nähe zur Uni oder von Universum“ meint **Antonio Marchese**. Heute heißt das Lokal Nino Verso dal 1967 und wird seit 1983 von ihm geführt. Bereits als Junge kam Antonio immer wieder nach Deutschland und hat hier Eis verkauft. Es war die richtige Entscheidung, dass er das Lokal damals von seinem Onkel übernommen hat, was die zahlreichen Stammgäste beweisen. Auch ein Amerikaner kommt immer wieder nach Regensburg um bei Antonio einzukehren.

Man hat bei Antonio Marchese das Gefühl ihn schon länger zu kennen,

spontan entscheidet er sich für das Gericht, das hier als Rezept vorgestellt wird und ich darf probieren: Sehr, sehr lecker!

Das Lokal fasst im Innenbereich 40 Personen und wirkt harmonisch und gemütlich. Im Außenbereich können ebenfalls 40 Personen sitzen, - hier fällt der Blick auf Kreidetafeln, die besondere oder saisonale Gerichte anbieten.

Antonio hat bei dem Rezept schwarzes Salz verwendet. Das Salz hat seine Farbe aus vulkanischer Aktivkohle. Wenn man es probiert, merkt man, das es in keinsten Weise mit Meersalz verglichen werden kann, da es nicht so intensiv salzig ist.

Zu den Garnelen empfiehlt Antonio einen schönen kalten Sauvignon Blanc aus Italien. BUON APPETITO



### Rezept: Garnelen mit Risotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 12 Black Tiger Garnelen
- 4 kl Beutel Safran
- 200 g Arborio - Reis
- 250 ml Weißwein
- etwas Brühe
- Zwiebel, Petersilie, Salz, Parmesan, Olivenöl, Butter

Zubereitung:

1 mittelgroße weiße Zwiebel klein schneiden, in einen Topf etwas Olivenöl und etwas Butter geben. Die Zwiebel goldgelb anbräunen, die vorgegebene Menge an Reis untermischen und 2 Minuten garen, danach mit Weißwein ablöschen

und rühren. Die Brühe erhitzen und nach und nach eingießen, währenddessen fortwährend rühren und warten bis sich der Reis nach und nach voll saugt. Ca. 16 - 18 Min. köcheln lassen bei niedriger Temperatur. Nach Geschmack salzen, Safran zugeben und rühren. In der Zwischenzeit Garnelen beidseitig anbraten, mit niedriger Temperatur und mit zugedecktem Deckel garen lassen. Den Reis von der Kochstelle nehmen und beliebig Parmesan und Butter untermischen, 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Die inzwischen fertig gegarten Garnelen auf dem Teller mit dem Reis anrichten und mit Salz oder Petersilie dekorieren.

BUON APPETITO





La Casa dei Matti  
Geschäftsführerin:  
Carmelina Gregoratti  
Maxstr. 24  
93093 Donaustauf  
Tel.: 09403/5 18 15 47

Ein Lokal für  
kalorienbewußte  
Genießer

## Jedes Lokal hat seine Geschichte...

Donaustauf. Seit 20 Jahren lebt sie in Deutschland: **Carmelina Gregoratti**. Eigentlich wollte sie nur Ihren Bruder, der zu dieser Zeit schon in Deutschland lebte, besuchen, dann blieb sie noch ein bisschen und noch ein bisschen... Seit 3 Jahren führt sie die Eisdieler Arcobaleno und seit 15. März diesen Jahres ist noch das Lokal „La Casa dei Matti“ (italienisch für Irrenhaus) hinzugekommen. „Die Idee und Gestaltung des Lokals hatte mein Geschäftspartner: **Prof. Thomas Loew**“. „Er spricht, schreibt und fühlt italienisch“ erzählt Carmelina Gregoratti. Die Ausstattung des Lokals besteht aus recycelten Stühlen und Tischen, wobei die ältesten 300 Jahre alt sind. Patienten vom Zentrum der Psychosomatischen Medizin und Psychotherapie haben die Stühle farblich „up-ge-datet“.

nicht im Angebot, dafür aber die wahrscheinlich breiteste Palette antialkoholische Getränke, ebenso entsprechende Weine, Aperitifs und Sekt.

Bei der Auswahl der Zutaten und der Angebotsmengen lässt sich Carmelina von den Ernährungsspezialisten der Abteilung für Psychosomatik und Psychotherapie der Uniklinik Regensburg beraten.

Im Lokal werden 27 Plätze angeboten und auf der Terrasse finden ebenfalls 24 Personen Platz. Für geschlossene Gesellschaften, auch außerhalb der Öffnungszeiten kann man das Lokal buchen. Und wer vielleicht ein Catering möchte, kann sich gerne bei Carmelina Gregoratti erkundigen.

Ab Herbst ist Mittwoch nachmittags in der „La Casa dei Matti“ ein italienischer Kochkurs und am Montag Nachmittag ein Italienisch Kurs für Kinder von 5 -10 Jahren geplant. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Carmelina an. Wenn Sie kalorienbewusst essen gehen möchten sind Sie in der La Casa dei Matti richtig.



## Rezept: Spaghetti mit Lachs und Rucola

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 480 g Nudeln
- 4 Tranchen frischen Lachs
- 4 Artischocken
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebel
- 15 Cocktailtomaten
- Rucola Salat
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Nudeln kochen, inzwischen Knoblauch und Zwiebeln klein geschnitten in eine Pfanne geben und

goldgelb andünsten, Lachs in Streifen schneiden und dazu geben, gemeinsam braten lassen, die Artischocke klein schneiden und mit in die Pfanne geben, am Schluss die Cocktailtomaten vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz durchbraten lassen und dann mit Weißwein ablöschen.

Nun kommen noch die gekochten Nudeln hinzu, vorsichtig untermengen und gemeinsam nochmal kurz durchgaren. Auf einen Teller mit Rucola Salat anrichten. Mit einer Scheibe Lachs und Petersilie dekorieren.

Carmelina wünscht guten Appetit.



Pizzeria La Cucina · Pächter: Salvatore Lavacca  
Gewerbepark C 29 a · 93059 Regensburg · Tel.: 0941/56 27 55

Argentinischer Tango  
auf der Piazza im Gewerbepark

## Ein echter Italiener der Tango tanzt

Regensburg. **Salvatore Lavacca** lernte vor mehr als 31 Jahren in Italien eine Regensburgerin kennen, in seinem Urlaub besuchte er sie in Regensburg, lernte die Stadt und Leute kennen - es gefiel ihm hier - und so ist er auch gleich dageblieben. Zunächst arbeitete er in der Gastronomie, doch er wollte sich lieber selbstständig machen. Nachdem er 10 Jahre das Restaurant Lavacca führte, ergab sich eine neue Herausforderung: die Pizzeria La Cucina (italienisch: die Küche) die er seit 9 Jahren führt. „Es war immer mein Traum, mein Hobby zum Beruf zu machen“, erklärt Salvatore.

Doch er hat noch eine andere Leidenschaft: den argentinischen Tango. Seit 4 Jahren ist er selber aktiver Tänzer. Er wollte schon viel früher Tango tanzen, jedoch ergab die berufliche Situation, das die Zeit dafür leider nicht blieb. Auf der Piazza im Gewerbepark

lädt Salvatore deshalb immer wieder zum argentinischen Tango am Wochenende ein, man merkt ihm die Vorfreude an, als er von diesen Events erzählt. Der Platz wirkt durch die farbenreiche Beleuchtung sehr ansprechend, der passende Rahmen für den Tangoabend! Hinweise und Termine zum Tangoabend findet man unter facebook: Tango Piazza. Der Innenhof beim La Cucina liegt versteckt, jedoch auch ruhig und großzügig. Für Kinder optimal, da es hier keinen Straßenverkehr gibt und so groß, dass diese sogar Fußball spielen könnten.

Auf der Terrasse sind 60 Sitzplätze vorhanden, im Lokal ist die gleiche Anzahl vorhanden.

Salvatore freut sich auf Ihren Besuch, egal ob sie seine italienische Küche schätzen oder zum Tango tanzen kommen.



## Rezept:

### Seeteufelmedaillons - mediterrane Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg frischer Seeteufel
- 500 g Kartoffel
- 400 g Karotten
- 2 Zucchini
- 8 Kirschtomaten
- 1 EL Kapern
- 10 Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 0,1 l Weißwein

Zubereitung:

Seeteufel in 2 cm dicke Medaillons schneiden und in eine Kasserole geben, Kirschtomaten vierteln, Oliven entkernen und zu den anderen Zutaten dazu geben. 1/4 Std. bei 220 Grad im Backofen schmoren.

Kurz bevor die Garzeit des Seeteufels zu Ende geht, Beilagen zubereiten: Kartoffel, Karotten und Zucchini halbieren bzw. in etwa in gleich große Gemüsestücke schneiden und in einer

Pfanne mit Butter und Olivenöl, Pfeffer und Salz schwenken und durchgaren.

Seeteufel mit Beilagen auf einen Teller servieren, mit frischem Olivenöl beträufeln und mit beliebigem Salat dekorieren.

BUON APPETITO



Osteria Siciliana  
Pietro Pino  
Schopperplatz 3  
93059 Regensburg  
Tel.: 0941/85 00 29 90  
www.osteriasiciliana.de



Es gibt viel zu entdecken  
in der Osteria Siciliana

## Im ehemaligen Bootshaus...

Regensburg.  
Im ehemaligen Bootshaus des Regensburger Rudervereins befindet sich heute die Osteria Siciliana. **Pietro Pino** hat das Lokal vor 7 Jahren übernommen. Seit 2006

wächst die Dekoration nach und nach, besonders nostalgische Einrichtungsgegenstände zieren den großen Raum. So entdeckt man unter anderem ein Grammophon, oder über der Theke einen „Filmstreifen“ mit bekannten Klassikern. Wandbilder mit Rezepten (z.B. Makaroni Vicaria - Vicaria heißt auf deutsch Gefängnis) oder die Tafel der Tageskarte zeigen Gerichte sizilianischer Herkunft (Spaghetti Mafioso). „Ich bin jedoch kein Mafioso sondern Koch“ betont Pietro augenzwinkernd. „Mir gefallen alte Filme und nostalgische Gegenstände sehr gut, manchmal erstehe ich diese auf Flohmärkten“.

Das Lokal eignet sich hervorragend für Hochzeiten oder größere Feiern ob familiär oder geschäftlich, denn es ist ein einziger großer Raum, geschmackvoll eingerichtet, und bietet 90 Personen Platz. Auf der Terrasse gibt es 120 Sitzplätze, ein großer Holzpavillon bietet ausreichend Schattenplätze. Kinderfreundlich befindet sich neben der Terrasse ein Spielplatz. Gegrillt wird auf einem Grill mit Lavastein. „Meine Gäste sollen sich für das Essen Zeit nehmen und es genießen, gerne empfehlen wir auch Gerichte, wenn es gewünscht wird“. Pietro freut sich auf Ihren Besuch, seien Sie ruhig neugierig, denn es gibt viel zu sehen.

## Rezept: Ravioli Ripieni

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Wolfsbarschfilet
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Salbei
- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Wasser
- etwas Butter

Zubereitung:

Zuerst den Nudelteig herstellen, dazu Eier und Mehl mischen und mit etwas Wasser zusammen rühren. Gut durchkneten und für vier Stunden kühl stellen und ruhen lassen.

Wolfsbarschfilet klein geschnitten 4 Min. kochen lassen, in eine Schüssel geben und mit Petersilie, klein geschnittenem Knoblauch und Semmelbrösel zu einer Paste verkneten. Nudelteig ausrollen und den Teig mit einer runden Form ausstechen. Auf den ausgestochenen Teig die Paste geben und auf die Hälfte zusammenklappen, Rand fest drücken, und 2 Std. trocknen lassen. Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen, die Teigtaschen für 4 Min. ziehen lassen. Soße: Butter und Salbei in einem Topf schmelzen und verrühren. Ravioli auf die Teller geben und mit der Soße, Parmesan servieren. Nach Belieben mit Tomate dekorieren. Pietro Pino wünscht Buon appetito



Stella - Eis Cafe Crêpes · Inhaber: Ornella Leocata  
Brückstrasse 2 · 93047 Regensburg · Tel.: 0152 03 90 85 19



Italienischer Flair bei der Steinernen Brücke

## Klein - aber fein!

Regensburg.

**Ornella Leocata** führt die Eisdiele Stella Eis Cafe Crêpes seit 3 Jahren mit **Christian Cocco** zusammen. Der Standort bei der Steinernen Brücke, die schöne Aussicht, sowie die Stadt mit ihrem italienischen Flair überzeugte Ornella das dies der ideale Platz für ihre Eisdiele ist. Die italienische Atmosphäre wird durch eine italienische Begrüßung und italienische Musik verstärkt, so dass man das Gefühl hat, hier und jetzt im Urlaub zu sein.

Ornella kommt aus Marken in Mittelitalien und ist Inhaberin der Stella Eisdiele. Sie übernimmt den Verkauf der verschiedenen und auch außergewöhnlichen Eissorten. So finden sich im Angebot 19 ständig wechselnde Eissorten, wie z.B. das Mozartkugleis, Raffaello, Giotto oder Joghurt mit exotischen Früchten (Mango, Papayas, Ananas), Joghurt Holunder (mit Holunderbeeren). Sogar Sesameis (Sesamkrokanteis mit dunkler

Schokolade) ist im Angebot.

Das Fruchteis ist lactose- und milchfrei und wird nur mit frischen Früchten hergestellt. Natürlich fehlen die klassischen Eissorten wie Schokolade, Vanille usw. nicht.

Christian stammt aus Sardinien und ist für die neuen Eissorten verantwortlich. Auch Sensazione ist ein besonderes Eis (Walnuss und Feige) das er kreiert hat. Weiterhin im Angebot sind auch Crêpes, man kann aus über 40 Sorten auswählen - süße, salzige oder beschwipste. Neben der klassischen Variante „Nutella“ gibt es auch „Melanzana“ die mit Aubergine und Mozzarella gefüllt ist und sehr beliebt ist. Hausgemachtes Tiramisú und andere Süßspeisen sind ebenso erhältlich wie ein breit gefächertes Kaffeeangebot. Kaffee, der Marke Hausbrandt wird auch zum mitnehmen, natürlich italienische Süßigkeiten kann man

ebenso vorbestellen, wie das Catering mit Crêpes. Für jeden Anlass bietet Ornella auch Eisbomben und Eistorten an. Sie berät Sie gerne und steht natürlich für Rückfragen

## Rezept: Tiramisú Fatto in Casa

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Eier
- 150 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 4 EL Amaretto di Saronno
- 250 g Savoiardi (Löffelbiskuit)
- 300 ml kalter Espresso
- etwas Kakaopulver z. bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß vom Eigelb trennen und in zwei verschiedene Schüsseln geben. Beim Eigelb Puderzucker hinzufügen und mit einem Handmixer cremig schlagen. Den Mascarpone vorsichtig und langsam unter die

zur Verfügung. Die Eisdiele ist von März bis Oktober von Montag bis Sonntag durchgehend geöffnet.

Crema unterheben. Eiweiß aufschlagen bis es ganz fest ist und vorsichtig unter die Crema heben, Amaretto dazu geben. Die Löffelbiskuits in den kalten Espresso tauchen und eine Form schichten. Die Hälfte der Crema darauf verteilen und noch eine weitere Schicht Löffelbiskuits hinzufügen. Den Rest der Crema darauf verteilen und mit Kakaopulver bestäuben. 1 Std. kühl stellen.



Piccolo Andrea  
Andrea Tabuso  
Nürnbergstr. 8  
92533 Wernberg-Köblitz  
Tel.: 09604/93 24 77

Klein und doch sehr  
familiär: Piccolo Andrea



## Original sizilianische Küche

Wernberg Köblitz  
1997 kam **Andrea Tabuso** von Sizilien, Taormina, nach Deutschland. Bereits in seiner italienischen Heimat hat er seine „Koch- und Pizzabäcker - Kenntnisse“ in der Pizzeria seiner Familie sammeln können.

Seine erste Pizzeria, die er ab 1997 betrieb, war in Rieden. Da der gesamte Freundes- und Familienkreis jedoch in Wernberg-Köblitz lebte, entschied er sich 2008 von Rieden wegzugehen und hier sein Lokal „Piccolo Andrea“, mit original sizilianischer Küche zu eröffnen.

Die Pizzeria ist zwar ein kleines Lokal, aber Andrea Tabuso legt auch ganz besonderen Wert auf ein familiäres Ambiente und den persönlichen Kontakt zu seiner

Kundschaft. Viele wissen dies zu schätzen und kommen genau deshalb regelmäßig.  
Platz bietet das Lokal für ca. 35 Personen, auf der Terrasse sind genauso viel Sitzplätze vorhanden.

Neben seinen zahlreichen Gerichten wie Pizza, Pasta, Fleisch und Fisch die Andrea Tabuso in seiner Pizzeria anbietet, hat man auch die Möglichkeit seinen Lieferservice in Anspruch zu nehmen.  
Für private Anlässe, Kindergeburtstage oder Familienfeiern kann man seinen Partyservice (mit vorheriger Absprache) buchen.

Andrea freut sich, wenn er sie in seinem Lokal begrüßen darf.

lang). Mit Hilfe eines Spießes, oder einer Stricknadel, den Teig um den Spieß herum aufrollen. Den Teig von dem Spieß ablösen und an beiden Enden mit der Hand nachdrehen. Die Strozzapreti sollten über Nacht auf einem Gitter getrocknet werden, sonst rollen sie sich im heißen Wasser auf.

### Zutaten - Soße

- 1 Aubergine, in grobe Würfel schneiden
- 1 Knoblauchzehe, fein hacken
- 3 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- 250 g Mozzarella grob würfeln
- frisches Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- ca. 1 l Tomatensoße (= 1 l passierte Tomaten mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer für mind. 45 min. kochen)
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Auberginenwürfel zugeben und kurz anbraten bis diese leicht gebräunt sind. Knoblauch und Frühlingszwiebeln zugeben und anschwitzen. Mit Tomatensoße ablöschen und aufkochen lassen. Den Mozzarella und Basilikum hinzugeben. Die Soße bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Mozzarella leicht zerlaufen ist.

Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und für ca. 5 Minuten kochen lassen, bis diese bissfest sind.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abtropfen lassen und zur Soße geben. Umrühren - fertig.

Andrea Tabuso wünscht Ihnen guten Appetit.



# Piccolo Andrea

## Pizzeria Ristorante

### Rezept: Strozzapreti Siciliana

Rezept für 4 Personen

Zubereitung:

Zutaten - Strozzapreti:

- 500 g Hartweizengrieß (Semola di grano duro)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Den Teig für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Stücke vom Teig abschneiden und mit der Hand flach auf den Tisch drücken (ca. 8 cm



Ristorante Pizzeria Ettore  
Inhaber: Ettore Paggi  
Kapplstr. 15  
93142 Maxhütte -Leonberg  
Tel.: 09471/3 11 75

Einer - von zwei gemütlichen Gasträumen

## Der Geheimtipp vom Regensburger Landkreis!

Maxhütte-Leonberg.  
Seit über 40 Jahren lebt er in Deutschland: **Ettore Paggi**. Seine, nach ihm benannte Pizzeria, führt er seit 1992.

Als 27-jähriger kam er 1972 nach Deutschland und verdiente seinen Lebensunterhalt als Arbeitnehmer in einer Firma. Diese Tätigkeit erfüllte ihn jedoch nicht, so das er 1974 sein erstes Lokal, das Bellevue, eröffnete.

17 Jahre lang führte er dieses Lokal in Regensburg, dann ging er für zwei Jahre zurück nach Italien. Doch die Sehnsucht nach Deutschland packte ihn und er kam zurück.

Wieder angekommen, überlegte er sich, ob er sich nicht lieber im Umland von Regensburg niederlassen sollte. Schnell war etwas gefunden

und er eröffnete in Maxhütte-Leonberg die Pizzeria Ettore.  
Im Landkreis Schwandorf wird diese als Geheimtipp gehandelt. Auch ehemalige Kundschaft des Restaurants Bellevue kommen von Regensburg nach Leonberg. Seine Spezialität sind dick belegte Pizzen, - Pasta, Fleisch- und Fischgerichte sowie Salate ergänzen das Angebot.

„Für Familienfeiern steht mein Spielzimmer zur Verfügung. Billard oder Kickern ist für die Kinder während einer Feierlichkeit zum Zeitvertreib ideal.“ sagt Ettore.  
Der gemütliche Gasträum bietet für 70 Personen Platz, auf der Terrasse sind 60 Sitzplätze vorhanden.

Über Ihren Besuch freut sich Ettore Paggi.



### Rezept: Pizza Mathilde

Rezept für 1 Pizza

Zubereitung:

Zutaten:

- 250 g Mehl
- Wasser
- Salz
- Hefe
- Tomatensoße
- etwas Pizzagewürz

Zum belegen:

- Champignon (in Scheiben)
- Schinken (in Scheiben)
- Salami (in Scheiben)
- Peperoni
- Artischocken
- Paprika
- Käse zum überbacken

Teig anmischen: Mehl mit Wasser in eine Schüssel geben und vermengen, etwas Salz und Hefe dazu geben. Der Teig soll sich beim kneten von der Schüssel lösen und nicht mehr kleben. Dann zugedeckt 4 Stunden ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen, mit Käse bestreuen und dann den gewünschten Belag (Champignon, Schinken, Salami, Peperoni) auf den Teig auslegen, mit Pizzagewürz würzen. Für ca. 10 Min. im Ofen backen lassen.

Ettore Paggi wünscht gutes Gelingen und einen guten Appetit.





Pizzeria Milano da Angelo  
Angelo Mazzurco  
Burgunderstraße 17  
93053 Regensburg  
Tel.: 0941/7 33 19  
www.pizzeria-milano-angelo.de



Das Milano, Tradition seit 40 Jahren.

## Original sizilianische Küche

Regensburg. Das Milano in der Burgunderstraße ist seit über 40 Jahren ein Familienbetrieb.

1977 kam **Angelo Mazzurco** nach Regensburg. Sein Bruder Vito lebte bereits hier und hat das Lokal Milano eröffnet. Dadurch war der Grundstock für die Selbstständigkeit - im Lokal der Familie - gelegt. Vor einigen Jahren hat Vito das Lokal an seinen Bruder übergeben und sich zurück gezogen - nun führt es Angelo unter den Namen Milano da Angelo.

„Wir bieten nur selbst hergestelltes Eis an“ betont Angelo. Er legt sehr großen Wert darauf, dass die ca. 11 verschiedenen Eissorten im Sommer stets frisch zubereitet werden. „Die Eissaison ist für uns ein Hauptgeschäft“ sagt Angelo. Schnell wird klar, warum: Ganze Schulklassen und Kindergärten

nutzen sein Eisangebot und kommen wegen dem selbst hergestellten Eis gerne zu ihm.

Neben 24 verschiedenen Pizzagerichten gibt es auch Pasta und Salate, bei durchgehender warmer Küche ab 10:30 Uhr, - außer Mittwoch, da an diesen Tag Ruhetag ist.

Milano steht im Deutschen für die Stadt Mailand. Im Lokal haben 40 - 50 Personen Platz, auf der Terrasse sogar 60 Personen.

Für Angelo ist der persönliche Kontakt zum Kunden sehr wichtig, ein kurzes oder auch längeres Gespräch ergibt sich so von ganz alleine.

Über Ihren Besuch freut sich: Angelo Mazzurco.



## Rezept: Rigatoni al Forno (überbacken)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Rigatoni
- 250 ml Sahne
- 8 Scheiben Schinken
- 200 g Erbsen
- 500 g Bolognesesoße
- 100 g Gouda zum überbacken
- Salz

Zubereitung:

Nudeln in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz geben, ca. 13 Minuten kochen, bis diese al dente sind.

In der Zwischenzeit Schinken klein schneiden.

Bolognese und Sahne vermengen, danach Rigatoni, Schinken und Erbsen in eine Auflaufform geben. Mit Gouda (Menge nach Geschmack) bestreuen und im Ofen für etwa 5 Minuten überbacken lassen.

In der heißen Auflaufform servieren, - so kühlt auch das Gericht nicht zu schnell aus.

Angelo wünscht Ihnen einen guten Appetit.



La Commedia Terrace & Restaurant



La Commedia Pizzeria Restaurant GmbH  
Geschäftsführer:  
Antonio Tumminello & Giorgio Figus  
Holzstrasse 4  
90461 Nürnberg  
Tel.: 0911/47 28 71  
www.lacommedia.de



## Die erste Holzofen - Pizzeria

Nürnberg. Seit 1986 gibt es die erste Holzofen - Pizzeria in Nürnberg: das Restaurant La Commedia, geführt von **Antonio Tumminello und Giorgio Figus**.

„Bei uns gibt es Pizza und Pasta, Fisch- und Fleischgerichte, dazu eine große Auswahl vegetarischer Spezialitäten und Salate. Für Kalorienbewusste, die gesund und lecker essen wollen, bieten wir neben anderen leichten Gerichten auch eine Pizza aus Dinkelmehl oder Weizenmehl Light an. Alle Speisen werden auch mit saisonalen Zutaten variiert.“

Eine zusätzliche Auswahl an Speisen aus der leichten Küche à la Italia hält die Karte für das Mittagessen bereit.

2011 feierte das La Commedia 25. Geburtstag, dieser Abend wurde

mit italienischer Musik der letzten 25 Jahre begleitet.

Stolz sind Antonio und Giorgio darauf, das ihre Mitarbeiter zum Teil schon über 20 Jahre in Ihrem Lokal tätig sind, denn das spricht für eine gute Zusammenarbeit und einen reibungslosen Ablauf. Dies spüren natürlich auch die Gäste die seit Eröffnung des Lokals Stammkunden wurden.

Das Lokal hat 90 Sitzplätze, im Sommer gibt es noch 50 weitere Plätze auf der Terrasse. Vielleicht treffen Sie bei Ihrem nächsten Besuch sogar die italienische Rocksängerin Gianna Nannini oder ihren Bruder Alessandro an, die bereits im La Commedia zu Gast waren.

Auf Ihren Besuch freut sich Antonio und Giorgio.



## Rezept: Spaghetti dello Chef „Paolino“

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- 500 g Zucchini
- 400 g Hühnerbrust, in Scheiben
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 30 g Olivenöl
- 0,3 l Sahne
- 50 g geriebenen Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lavate e tagliate le zucchini a piccoli pezzi. Ponete l'olio in un tegame e fatele cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti rigirandole spesso. Quindi unite la panna, il sale e lasciate sul fuoco per altri 5 minuti. Nel frattempo cuocete la pasta e su una griglia ben calda unta d'olio ponete le fettine di tacchino che taglierete a striscia appena pronte; poi scolate la pasta e conditela in una terrina con le

zucchine, il parmigiano, il basilico e il tacchino che porrete sopra, aggiungete ancora un pó d'olio d'Olive e BUON APPETITO!

Nome del cuoco:  
Paolo Carrubba

Zubereitung:

Soße: Zucchini in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten lassen. Nach einigen Minuten mit Sahne ablöschen.

Die Spaghetti in heißen Wasser al dente kochen.

In einer heißen Pfanne Putenschnitzel (in Streifen geschnitten) im Olivenöl leicht anbraten und danach auf einem Grill von beiden Seiten grillen.

Spaghetti abtropfen und Soße mit Zucchini dazu geben, untermischen, danach Parmesan darüber streuen und die Putenstreifen drauf geben. Mit Basilikum garnieren.



Don Camillo e Peppone  
 – Ristorante  
 Inhaber/Geschäftsführer:  
 Massimo Samoggia und  
 Ronny Schubert  
 Elisabethstraße 28  
 85051 Ingolstadt  
 Tel.: 0841/95 19 86 62

Geschmackvolles  
 Ambiente im  
 Don Camillo e Peppone



## Cucina italiana frisch interpretiert

Ingolstadt.  
 Seit Herbst 2011 wird in Ingolstadt eine leichte, kreative italienische Küche im Ristorante Don Camillo e Peppone angeboten.

**Massimo Samoggia** „Wir wissen, dass unsere Gäste einen ganz persönlichen Geschmack haben. Und wir wollen, dass sie sich bei uns wohlfühlen. Darum legen wir im Don Camillo e Peppone höchsten Wert auf die individuelle Beratung und Betreuung unserer Gäste“.

Die Zutaten werden täglich frisch am Markt eingekauft, dabei wird auf die höchste Qualität Wert gelegt.

Ob kleine Tischgesellschaft oder großer Empfang – für bis zu 50 Personen finden Platz in unserem Restaurant. Wir stellen Ihnen auf Ihre persönlichen Wünsche abgestimmtes Menü oder Buffet zusammen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Massimo und sein Team freuen sich sehr, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.



**Don Camillo e Peppone**  
 RISTORANTE

Grand Cafe Condotti · Inh.: Gianluca Bosco  
 Am Westpark 2 · 85057 Ingolstadt · Tel: 0841/3 70 06 39



Grand Cafe Condotti

Via Condotti

## Besondere Cafe - Variationen

Ingolstadt.  
**Gianluca Bosco** ist seit 1995 in Deutschland. In Italien hat er die Scuola Alberghiera besucht und abgeschlossen, dies ist die Hotel-fachschule Italiens. Als Gianluca nach Deutschland kam, war er zunächst als Angestellter in der Gastronomie tätig, in der Stadtmitte von Ingolstadt beim Segafredo - hier hat er auch seine Frau kennengelernt. Nach seiner Zeit im Segafredo eröffnete Gianluca zusammen mit seinem Bruder das erste Condotti in Ingolstadt. 2004 folgte dann das Grand Cafe Condotti, im Westpark Shopping Center das er seit 2009 alleine führt. Im Juli 2011 eröffnete Gianluca noch das Via Condotti in der Friedrichhofener Str. 16.

Condotti ist abgeleitet von der Via dei Condotti: eine geschäftige und moderne Straße in Rom. Sie beginnt an der Spanischen Treppe und ist benannt nach den unterirdischen Wasserzuflüssen, die im 16. Jahrhundert erbaut wurden.

Gianluca bietet neben einer abwechslungsreichen Tageskarte, bei der sich Risotto größter Beliebtheit



erfreut, auch verschiedene Cafe - Variationen an: z.B. Café al ginseng. Optisch genauso schön wie die „Cafesorten“ sind auch die Desserts angerichtet.



Im Lokal haben 100 - 120 Personen Platz, im Sommer kommen auf der Terrasse noch weitere Sitzplätze hinzu.

Gianluca verwöhnt auch gerne Sie mit einem Cafe oder leckeren Menü.



## Rezept: Linguine all'arancio con alici – Orangenlinguine mit Sardellen

Rezept für 1 Person

Zutaten:

- 100 gr Orangenlinguine
- 4-5 frische Sardellen
- 4-5 Datteltomaten
- Oliven
- frische Chilischoten,
- Knoblauch und Olivenöl

Zubereitung:

Knoblauch mit frischen Chilischoten in Olivenöl anbraten, dann die filetierten Sardellen mit etwas Weißwein in die Pfanne geben und kurz anschwemmen. Dann die Datteltomaten und Oliven hinzufügen. Die al dente gekochte Pasta mit in

die Pfanne geben, alles gut vermischen und auf einem Teller anrichten. Zuletzt die Sardellen auf die Pasta anrichten, mit Pane saporito und etwas Basilikum dekorieren.

Zutaten für pane saporito:

- Semmelbrösel
- Knoblauch
- Parmesan
- Zitronenschale und Petersilie

Zubereitung:

Semmelbrösel mit Knoblauch, Parmesan, Zitronenschale und Petersilie mischen und in der Pfanne ohne Öl kurz anrösten.



Ristorante Il Sorriso  
 Inh.: Augusto Brancaseca  
 Gotthardstrasse 8  
 80686 München - Laim  
 Tel.: 089/5 80 31 70  
 www.ilsorriso.de

Mediterrane,  
 italienische Küche  
 im Ristorante Il Sorriso



*Das Lächeln der Mona Lisa*

München.  
 1982 kam **Augusto Brancaseca** nach Deutschland, Ramstein. Auf der Durchreise von Ramstein stoppte er in München bei einem Freund. Geplant war, nach einer Übernachtung bei seinen Bekannten wieder nach Hause zu reisen. Doch es kam ganz anders: Abends beschloss man, noch zum Essen zu gehen, das Ziel war ein italienisches Restaurant. Dort wurde ihm sofort Arbeit angeboten und er sagte spontan zu. Dass die geplante Heimreise somit verschoben war - bis auf weiteres - versteht sich von selbst. Seit 1982 hat Augusto als Kellner gearbeitet, im Jahr 1992 dann das Il Sorriso eröffnet. Der Name des Restaurants bedeutet soviel wie das Lächeln und kann man mit dem Lächeln der Mona Lisa in Be-

zug setzen.  
 Im Il Sorriso wird mediterrane, italienische Küche angeboten, täglich wechselnde Mittagsgesichte und die besonderen Menüs auf der Kreidetafel, auf die man auf jeden Fall einen Blick werfen sollte.  
 Der Seewolf im Salzmantel, Rote-Beete Teigtaschen (siehe Rezept) sind im Il Sorriso gern bestellte Gerichte.  
 Insgesamt finden im Restaurant 85 Personen Platz, wovon zwei Nebenräume mit 12 und 36 Plätzen beinhaltet sind. Im Sommer sind auf der Terrasse 60 Sitzplätze zusätzlich vorhanden.  
 Gesamt oder teilweise kann man das Il Sorriso für Firmen- oder Familienfeiern buchen. Augusto freut sich über Ihre Anfrage und berät Sie gerne.



*Rezept:*

*Casunzei all Ampexxana (aus Cortina d'Ampezzo)*  
 Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- Für den Teig
- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 2 TL Olivenöl
- Für die Füllung:
- 350 g Gekochte Rote Beete (Kalt)
- 100 g Ricotta Käse
- 75 g Butter
- 2 Schalotten
- 2 EL weißes Mehl leicht geröstet
- 1 Zweig Thymian (Klein)
- 1 Prise Muskatnuss

- Für die Soße:
- 1 Kaffeetasse geriebener Parmesan
- 150 g Butter
- 4 TL Mohnsamen

Zubereitung:  
 Teig: Mehl, Eier und Olivenöl zu einem Teig verkneten und dünn

Füllung: Zutaten für die Füllung zerkleinern, mischen und pürieren. Auf den Teig alle 6 cm (in der Breite und in der Länge) kleine, regelmäßige Häufchen geben. Danach darauf die gleiche Größe des zuerst ausgerollten Teiges legen und mit einem Zickzack-Schneideroller die Häufchen 6 mal 6 cm durchschneiden. Mit einem Pinsel und Eigelb die Schnittstellen bepinseln, damit diese im kochenden Wasser nicht aufgehen. Kochzeit ca. 8 - 9 Minuten.

Soße: Butter zerlassen, ganz leicht bräunen, Mohn dazu geben. Ravioli gut abtropfen, dann in der Pfanne mit Butter und Mohn schwenken. Auf einen Teller, der mit etwas Parmesan bestreut ist, geben und servieren.



Ristorante Italy

Ristorante Italy · Inh. Emanuele Visentin  
 Hauptstraße 65 · 93342 Saal an der Donau  
 Tel: 09441/8 17 58



*Scharfe Krabben im Ristorante Italy*

Saal an der Donau.  
**Emanuele Visentin** stammt aus einem kleinen Dorf in der Nähe von Venedig ab. Seit 25 Jahren lebt er nun in Deutschland und kam damals mit seiner Frau und seinen 1 1/2 jährigen Sohn, da sein Bruder bereits hier war.

Sein Lokal liegt ruhig, so das man hier entspannt die Menüs genießen kann, vor allem seine Stammkundschaft weiß dies zu schätzen.

Seine Spezialitäten sind z. B. die scharfen Krabben, die in Olivenöl gebraten werden und mit Brot serviert werden. Auch saisonale Gerichte, wie z.B. Steinpilze bietet Emanuele an.

„Wichtig ist mir, nur frische und keine eingefrorene Ware zu verwenden, deshalb gibt es bei uns sehr viele Saison-Gerichte“ erzählt Emanuele.

Neben traditionellen Gerichte werden auch wöchentlich wechselnde Menüs angeboten.

Emanuele bietet seinen Kunden einen Lieferservice an und richtet für Sie Feierlichkeiten für kleinere Gesellschaften aus. Das Lokal hat 55 Sitzplätze, die Terrasse bietet 50 Personen Platz. Gerne berät Emanuele Sie bei Fragen - er freut sich auf Ihren Besuch.

*Rezept:*

*Coxxe al Vino Bianco*  
*Muscheln in WeißweinsöÙe*

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 3 kg Miesmuscheln
- 0,3 l Weißwein
- 2 Zwiebeln
- 100 g Staudensellerie
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- getrocknete Chilischoten
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Staudensellerie würfeln und in Olivenöl mit etwas

Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Anschließend die gewaschenen Miesmuscheln dazu geben und bei geschlossenem Deckel so lange köcheln lassen bis sich die Muscheln geöffnet haben. Nun Weißwein dazu geben und mit Salz, Pfeffer und getrockneten Chilischoten abschmecken. Wenn der Weißwein abgedampft ist, frisch geschnittene Petersilie hinzufügen und warm servieren.

Emanuele wünscht guten Appetit





Ristorante Ätna  
 Inh. Alessandro Testa  
 Eschenweg 1  
 85375 Neufahrn  
 Tel.: 08165/70 79 99  
 www.aetna-ristorante.de



Das Ristorante Ätna  
 - rustikal eingerichtet

## Viel Liebe zum Detail: Ristorante Ätna

Neufahrn.  
 Seit über 28 Jahren lebt er in Deutschland: Alessandro Testa.

Im Alter von 13 Jahren kam er nach Regensburg, da hier seine ältere Schwester wohnte. Mit 18 ist er nach München gezogen, um dort in der Gastronomie zu arbeiten.

Doch im September 2002 ergab sich die Gelegenheit ein Lokal in Neufahrn zu eröffnen, das Ristorante Ätna, und er hat natürlich zugegriffen.  
 Das Ambiente ist mit viel Holz gemütlich und stilvoll zugleich und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Die authentisch italienische Küche und die rustikale Einrichtung laden dazu ein, länger sitzen zu bleiben.

Das Lokal bietet 80 Personen ausreichend Platz, auf der Terrasse sind 110 Sitzplätze vorhanden. Viele Blumen, ein plätschernder Brunnen tragen dazu bei, sich wie im Urlaub zu fühlen und den Alltagsstress zu vergessen.

Für Betriebsfeiern, Jubiläen und sonstige Feierlichkeiten erstellt Alessandro gerne ein Menü für Sie.

Alessandro Testa würde sich freuen, wenn er Sie als Gäste begrüßen darf.

## Rezept: *Salmone alla Ätna*

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Lachsfilets
- 4 Schalotten
- 200 g schwarze Oliven (kernlos)
- 400 g Kirschtomaten
- 400 g Mozzarella
- 200 ml Weißwein

Außerdem:

Olivenöl, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer und Basilikum zur Dekoration

Zubereitung:

Zunächst schneiden Sie die Schalotten klein, vierteln die Oliven, und die Kirschtomaten.

Nehmen Sie eine Pfanne und braten sie den Lachs in etwas Olivenöl

scharf an, Zwiebeln hinzugeben. Anschließend löschen Sie alles mit dem Weißwein ab und reduzieren die Hitze.

Nun kommen auch die Oliven und die Kirschtomaten dazu und geben ein feines Aroma ab.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Petersilie abrunden. Zu guter Letzt schneiden Sie den Mozzarella in nicht zu dicke Scheiben und bedecken den Lachs damit. Die Pfanne nun kurz mit einem Deckel bedecken, bis der Käse geschmolzen ist.

Auf einem großzügigem Teller anrichten. Fertig!

So zaubern Sie in ca. 15 Min. nicht nur eine Freude für ihren Gaumen sondern auch für Ihr Auge.

Wir wünschen Buon Appetito



La Grotta Azzurra



La Grotta Azzurra  
 Inh.:  
 Giuseppe Basilone  
 Landshuter Str. 54  
 94315 Straubing  
 Tel.: 09421/5 24 31

## Imbiss mit italienischen Ambiente und original italienischer Küche

Straubing.

1982 kam **Giuseppe Basilone** von Benevento, Italien, nach Straubing. 1992 eröffnete er das La Grotta Azzurra, - zu deutsch die Blaue Grotte - der Name steht für eine Höhle im Nordwesten der Insel Capri.

Giuseppe erzählt, dass seine Familie seit Generationen Pizzerien betrieben haben - das ein oder andere Gericht wird von ihm nach Familienrezept zubereitet, manche Gerichte hat er aber auch verfeinert.

Das Lokal La Grotta Azzurra wird zwar als Imbiss geführt, hat jedoch einen sehr gemütlichen Gasträum, der 40 Personen Platz bietet. Die Terrasse bietet im Sommer ebenso vielen Gästen Platz.

„Ich habe mein Lokal bewusst in dieser Größe gewählt, denn so kann ich jeden Gast die individuelle Betreuung und einen persönlichen Kontakt zusichern“ sagt Giuseppe. Durch die „familiär - anmutende“ Größe und den schnellen Service kommen viele Stammgäste z.B.

während Ihrer Mittagspause von den umliegenden Firmen, noch schneller geht es, wenn man die Gerichte telefonisch vorbestellt. Andere Stammgäste nutzen das kleine Lokal auch gerne für Ihre Familienfeste.

Neben Antipasti, Pizza, Salat, Fleisch- und Fischgerichten bietet Giuseppe auch einen Catering-service an. Er betont jedoch, dass man im Hinblick auf die Frische der Gerichte, diesen Service nur in der näheren Umgebung durchführt.

„Wir bieten unseren Gästen eine reichhaltige Auswahl an original italienischen Spezialitäten, die wir mit allen Feinheiten, die die heimische Küche zu bieten hat, zubereiten.“ sagt Giuseppe Basilone.

In seinem Imbiss möchte Giuseppe Sie herzlich willkommen heißen und Ihren Aufenthalt so angenehm gestalten, dass Sie ihn immer wieder gerne besuchen.

## Rezept: *Spaghetti allo Scoglio*

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 440 g Spaghetti
- 12 Scampi
- 200 g Frutti di Mari
- 200 g Venusmuscheln
- Peperoni (nach Bedarf)
- 12 Kirschtomaten
- Oliven
- etwas Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch

Zubereitung:

Spaghetti in einen Topf mit Wasser und etwas Salz geben, kochen bis sie al dente sind.

Venusmuscheln aufmachen und mit den Scampi, Frutti di Mari

in eine Pfanne mit etwas Öl und Knoblauch anbraten.

Danach die Peperoni und Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne zu den anderen Zutaten geben. Nochmal kurz durchbraten lassen, dann mit Weißwein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer und nach Geschmack mit Knoblauch würzen.

Die Spaghetti auf einen Teller geben, darüber die Zutaten aus der Pfanne verteilen. Mit Oliven garnieren.

Giuseppe wünscht Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.



Spaghetti Allo Scoglio





Da Tino  
Clementino Gratton  
Haidplatz 4  
93047 Regensburg  
Tel.: 0941/56 13 35  
www.datino-online.de

Da Tino

## Da Tino & Pam Pam

Regensburg.  
Vor 33 Jahren, 1980 wurde das Da Tino am Haidplatz von Clementino eröffnet. 10 Jahre befand es sich gegenüber der heutigen Lokalität, seit 1990 ist das Da Tino am Haidplatz 4, die Regensburger nennen es auch „die Arch“.

Früher war das Lokal eher rustikal - mit Holzbänken - eingerichtet, heute ist es im italienischen Stil möbliert.

In der gemütlichen Atmosphäre kann man authentische italienische Gerichte genießen und sich zum Abschluss eines der einzigartigen Desserts gönnen. Die originalen Zutaten kommen direkt aus Italien.

Das Da Tino hat für ca. 130 Personen im Lokal Platz, auf der Terrasse können weitere 120 Personen im Sommer bewirtet werden. Die durchgehend warme Küche wird an 363 Tagen im Jahr angeboten. Lediglich Heilig Abend und den 1. Weihnachtsfeiertag ist geschlossen.

Einzigartig - nur im Da Tino und Pam Pam: Die Treuekarte, bei der man bis zu 20 % Rabatt erzielen kann. Nähere Informationen unter [www.datino-online.de](http://www.datino-online.de)

Vor 42 Jahren, 1971, eröffnete der Onkel von Clementino Gratton das Pam Pam, die erste Holzofenpizzeria in Regensburg (Foto unten).

„Das Pam Pam war eine reine Pizzeria“ und kehrte mit seiner Neueröffnung zu diesem Ursprung zurück. Nach kurzer Pause für Umbau und Verschönerung öffnete die altbekannte Pizzeria 2004 wieder die Türen. Die Pizzeria Pam Pam kehrte an diesem Tag zurück in den Besitz der Familie Gratton.

Bis 1999 kreierte die Familie Gratton hier italienische Köstlichkeiten. Im mittlerweile neu gebauten Holzofen werden die Pizzen nach wie vor auf traditionelle Weise zubereitet.

Da Tino & Pam Pam freuen sich auf Ihren Besuch.

### Rezept: Penne al Curry

(mit Zwiebeln, Zucchini und Garnelen in Currysoße)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 350 g Penne
- 100 g frische Kirschtomaten
- 20 Garnelen
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Zwiebel
- 1 TL Currypulver (indische Mischung)
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- 4 cl Brühe (z.B. Gemüsebrühe)
- 2 cl Weißwein
- 1/2 TL Cognac
- 15 - 20 cl Sahne
- Salz und Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Die Zwiebel klein hacken. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden,

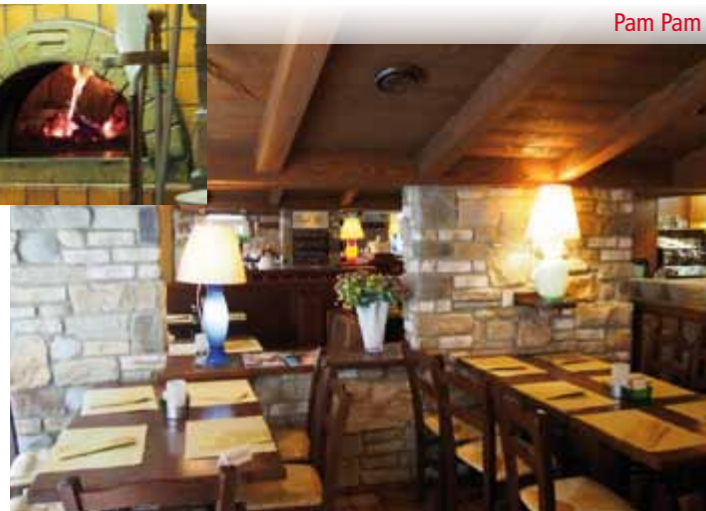
die frischen Kirschtomaten schälen, in halbe Stücke schneiden und die Kerne entfernen.

2. Den gehackten Knoblauch und die Zwiebel im Olivenöl leicht andünsten. Die Zucchini, Kirschtomaten und Garnelen hinzugeben. Mit dem Cognac ablöschen. Die Brühe und den Weißwein dazu geben und ca. 3 Min. kochen lassen. Die Sahne und das Currypulver dazu geben, mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken und für weitere 2 Min. auf niedriger Flamme köcheln lassen.

3. Die Penne in reichlich gesalzenem Wasser „al dente kochen“. Die gekochten Nudeln in die Soße geben, kurz in der Pfanne schwenken bis die Soße cremig ist und auf die Teller geben. Mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren.



Pam Pam



**Fellini**  
RISTORANTE



Massimiliano Zucchi im Ristorante Fellini



Ristorante Fellini  
Inh. Massimiliano Zucchi  
Urbanstraße 6  
96047 Bamberg  
Tel: 0951/2 08 51 03  
www.fellini-bamberg.de

## Kreativ angerichtete Speisen

Bamberg.

**Massimiliano Zucchi** ist seit 2000 in Deutschland. Das Ristorante Fellini gibt es zwar „erst“ seit 8 Jahren, aber dafür ist Massimiliano - bereits in der vierten Generation - mit der italienischen Küche vertraut. Er ist gelernter Koch und hat das Lokal Fellini 2006 mit seiner Mamma eröffnet.

Seine Gourmet-Küche bietet Gerichte aus fast allen Regionen Italiens, vor allem aus der Campania. Dort erlernte Massimiliano in den Restaurants seiner Gastronomenfamilie die traditionellen Zubereitungsformen, die er mittlerweile verfeinert hat.

Im Fellini wird der frische Fisch direkt am Tisch angeboten. Massimiliano oder sein Oberkellner Milan nehmen die Bestellungen persönlich auf. Die Frische der Zutaten ist besonders wichtig. „Frisch ist für mich eine Zutat, wenn diese in Italien um 5:00 Uhr früh geor-

dert wird, hier um 13:00 Uhr ankommt“ sagt Massimiliano. Da das Auge mitisst, legt Massimiliano auch Wert auf kreativ angerichtete Speisen.

Im stilvollen Ambiente lassen sich die Köstlichkeiten genießen, und zu einem guten Essen passt natürlich auch ein guter Wein. Massimiliano Zucchi hat einen großen Weinkeller, der über 120 verschiedene Positionen aus erlesenen Weingütern beherbergt. Champagner und Grappa sind außerdem im Angebot.

Unter 40 verschiedenen Sorten Grappa können Liebhaber dieser italienischen Spezialität auswählen.

Natürlich berät Sie Massimiliano auf Wunsch gerne.

Ob gemütliches Candle-Light Dinner zu zweit oder eine Familienfeier - im Fellini können Sie Ihren Besuch genießen.

Massimiliano mit Mamma freuen sich auf Ihren Besuch.

### Rezept: Filetto al Tartufo

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 600 g Rinderfilet
- 1 mittelgroßen Trüffel
- Pfeffer (aus Brasilien)
- 2 cl Cognac
- 250 g Erbsen
- Basilikum, Thymian, Knoblauch
- Olivenöl (extra vergine)
- Brot

Zubereitung:

Das Rinderfilet in die heiße Pfanne geben, mit Pfeffer würzen und mit ganz klein geschnittene Trüffel kurz anbraten. Dann mit Cognac

ablöschen und kurz flambieren. Erbsen kochen, nach dem Kochen für 2 - 3 min. in Eiskwürfel legen (so bleibt die grüne Farbe erhalten) Wenn sie kalt sind, in einem Mixer die Erbsen mit Thymian, Basilikum, etwas Knoblauch und Olivenöl pürieren. Es soll eine feine Creme entstehen.

Filet und die Creme auf einen Teller geben und mit Brot servieren. Massimiliano wünscht Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.



Anema e Core Trattoria  
 Inh.: Franco Pecchia  
 Lohengrinstr. 11  
 81925 München - Bogenhausen  
 Tel.: 089/90 95 56 26



Anema e Core Trattoria

## Seele und Herz

München-Bogenhausen. 1967 kam **Franco Pecchia**, gebürtiger Neapolitaner, in die bayerische Metropole. Franco hat die Hotelfachschule absolviert und sich vom „Commis de Suite bis zum Maitre d'Hotel“ hoch gearbeitet. Seit zehn Jahren betreibt er das Lokal Anema e Core.

Tatkräftig unterstützt ihn seine italienische Frau Rosalie und sein Sohn Luigi hat beschlossen, in seine Fußstapfen zu treten, sehr zur Freude seines Vaters Franco.

Der Name des Lokales beruht auf einem alten neapolitanischen Lied, das sehnsüchtig von südlichen Gefilden träumen lässt: Seele und Herz (Anema e Core). Auch bei Franco spürt man, dass er mit Herz und Seele für sein Lokal lebt: Die hausgemachten Menüs werden in einer einladend und gemütlichen Einrichtung seines Lokals serviert.

In der Fischvitrine wird jeden Tag eine Auswahl frangischer Meeresbewohner, die Franco Pecchia direkt aus Italien bekommt, präsentiert. „Wenn wir Seezunge im Angebot haben, dann gibt es sogar richtige Stammgast-Wartelisten“, erzählt Franco Pecchia. Eine weitere Spezialität des Hauses - neben den Fischgerichten - sind auch die selbst gemachten Nudeln. Das Lokal fasst bis zu 150 Perso-

nen und verfügt über eine überdachte Terrasse.

Gerne können Sie Ihre Firmen- und Familienfeier in der Anema e Core Trattoria abhalten, Franco Pecchia richtet diese gerne für Sie aus. Außerdem bietet Franco auch einen Catering - Service an, den Sie für Feierlichkeiten in Ihrem Haus nutzen können.

Franco Pecchia freut sich über Ihren Besuch oder Ihre Anfrage.



## Rezept: Kalbsleber auf Kartoffelcarpaccio

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 1,2 kg Kalbsleber
- 10 Kartoffeln
- 300 g Rucola
- 500 g geräucherter Mozzarella
- Salz, Pfeffer nach Belieben
- Olivenöl (extra vergine)

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl geben und nebeneinander ausgelegt braten. Die Kalbsleber in Streifen in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl geben und braten.

Rucola waschen, geräucherten Mozzarella in Streifen schneiden. Auf einen Teller zuerst das Kartoffelcarpaccio geben, dann die Kalbsleber und den Rucola - Salat, zum Schluss die Mozzarella - Streifen drauf legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Franco wünscht Ihnen guten Appetit.



Ristorante DiVino



Ristorante DiVino · Inh. Fabrizio  
 Graflinger Str. 7-9 · 94469 Deggendorf  
 Tel.: 0991/3 44 70 15

## Steinofenpizza mit Mozzarella

Deggendorf. Seit 13 Jahren ist **Fabrizio** in Deutschland. Sein Lokal hat er im Jahr 2000 in Deggendorf eröffnet, 2009 ist er umgezogen in die Mitte Deggendorfs.

Das italienische Team vom Ristorante „DiVino“ besteht aus: Carmelo aus Sicilia, Lino aus Napoli, Flavio aus Lecce und Fabrizio aus Veneto. Sie bieten Ihren Gästen in ihrem typisch italienischen Lokal ein gemütliches Ambiente. „Die Pizzen werden im Steinofen gebacken und mit frischem Mozzarella zubereitet“, erzählt Fabrizio. Qualitätsorientiert erhält er seine originalen Zutaten nur direkt aus Italien.

Neben Pizza, Pasta und den klassischen Menüs bietet das Ristorante DiVino Fisch wie Wolfsbarsch, Goldbrasse oder Seezunge, frisch aus Italien, an. Zu eingefrorenen Zutaten greift Fabrizio auf keinen Fall, da dies seinen Ansprüchen nicht genügt.

Im Lokal sind 90 Sitzplätze vorhanden, die Terrasse bietet weitere 50 Plätze. Mittags kann man ein Mittagsangebot oder die wöchentlich wechselnde Karte nutzen.

Carmelo - Lino - Flavio & Fabrizio freuen sich über Ihren Besuch.



# DiVino

## Ristorante Italiano

## Rezept: Pesce Spada al Guazzetto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- frischer Schwertfisch, 4 Scheiben
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- 2 Knoblauchzehen
- Pfefferminzblätter
- 0,2 l Weißwein
- 0,2 l Fischfond
- Salz
- Pfeffer
- 6 reife Tomaten
- Beilagen nach Geschmack (Gemüse oder Pasta)

Zubereitung:

Schwertfisch in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch anbraten.

Dann mit Weißwein ablöschen, die Tomaten würfeln und zu den Schwertfisch hinzu geben, kurz anbraten.

Dann Fischfond in die Pfanne geben und durchköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum garnieren können Sie eine Beilage nach Geschmack wählen, wir empfehlen Gemüse oder Pasta.

Fabrizio wünscht Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.





Restaurant Grande Milano  
 Inh.: Dr.-Ing. Alessandro Minotti  
 Hohenstaufenring 29-37  
 D-50674 Köln  
 Tel.: 0221/24 21 21  
 www.grandemilano.com

Ristorante Grande Milano

## Miländer Eleganz und frische italienische Küche

Köln. Seit 1985 wird das Grande Milano von Alessandro Minotti geführt. Die Passion für das Kochen war bei dem ehemaligen Dr.-Ing. so groß, dass kurzerhand der Doktorhut gegen die Kochmütze eingetauscht wurde.

Das Restaurant liegt in der „Kölner Möbelmeile“ und vereint klassische Mailänder Eleganz mit frischer italienischer Küche. Dunkler Parkettboden, edle Hölzer und glänzende Oberflächen verleihen dem Restaurant ein warmes, geschmackvolles Ambiente.

Die Trüffelspezialitäten sind weit über die Grenzen Kölns bekannt. Das ganze Jahr über ist die edle

Knolle – je nach Saison weiße Alba-Trüffeln oder schwarze Trüffeln – auf der Karte zu finden.

Im angrenzenden Bistro Pinot di Pinot sorgen italienische Bistro- und Pastagerichte, Antipasti, Nudel- und Reisgerichte, sowie klassische Menüs für den kleinen, leichten Genuss.

Bei schönem Wetter kann man auf der kleinen Terrasse Platz nehmen und entspannt das bunte Innenstadttreiben verfolgen.

Wenn Sie auf die Trüffelmenüs neugierig geworden sind, dann sind Sie bei Alessandro an der richtigen Adresse. Er freut sich auf Ihren Besuch.



Bistro Pinot di Pinot

### Rezept: Risotto alla Milanese (Reis nach Mailänder Art)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 400 g Arborio - Reis
- 1½ Liter Fleischbrühe vom Rind oder Kalb
- 1 Prise Safran
- Salz
- 40 g Mascarpone
- 2 EL Sahne
- 100 g frisch geriebener Parmesankäse (Parmigiano Reggiano)

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel hinzufügen und glasig werden lassen, ohne dass sie Farbe annimmt. Reis zugeben und unter

ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anziehen lassen.

Mit einem Teil der kochend heißen Fleischbrühe ablöschen bis sie verdampft ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist (1-2 Esslöffel zurückhalten). Den Reis dabei unter ständigem Rühren garen bis er „al dente“ ist (ca. 10-15 Minuten).

Dann den Safran in etwas Brühe auflösen und zum Reis geben. Mit Salz würzen, Topf vom Herd ziehen, den Mascarpone, 2 Esslöffel Sahne und die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren. Den Topf mit einem Deckel abdecken und 2 Minuten ziehen lassen.

Nochmals verrühren, auf Tellern anrichten und den restlichen geriebenen Parmesankäse darüber streuen.



Trattoria Gennaro Bussone  
 Inh. Gennaro Bussone  
 Thalkirchnerstraße 126 · 81371 München  
 Tel.: 089 / 721 12 29 · www.bussone.de



Gennaro Bussone vor seiner Trattoria

## In-Italiener und Partyzeit in der Trattoria Bussone

München. 1956 kam Gennaro Bussones Vater nach Deutschland um einen Onkel zu besuchen, doch ist er dann hier „hängen geblieben“. Ursprünglich hatte er den Plan, nach Amerika auszuwandern, doch dieser wurde verworfen, um hier auf dem Großmarkt eine Firma für Obst und Gemüse aufzuziehen.

Eigentlich sollte Gennaro, gebürtiger Münchner mit bayerischen Dialekt und italienischen Eltern, in die Fußstapfen seines Vaters treten und auch auf dem Großmarkt arbeiten. Eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann absolvierte er erfolgreich, doch sein Vater hatte inzwischen andere Pläne: Ein kleiner Imbiss, den Gennaro führen sollte.

Doch Gennaro wollte absolut nicht den Imbiss übernehmen und verreise für 4 Monate nach Australien. Zurück nach München gekommen, beschwor man ihn, es sich doch anders zu überlegen, und er ließ sich überreden. Und nun sind 21 Jahre vergangen, in denen aus dem 1992 eröffneten Imbiss eine Trattoria geworden ist.

Heute führt Gennaro mit Leib und Seele das Lokal und kocht a la mamma. Natürlich bezieht er seine Produkte direkt vom Großmarkt, der sich auf der gegenüberliegenden Straßenseite befindet.

Einige seiner Gäste arbeiten auf dem Großmarkt und verbringen ihren Feierabend bei Gennaro.

Anfangs hatte man sich an den Öffnungszeiten des Großmarktes orientiert und schon ab 5 Uhr morgens offen, heute ist dies anders, denn es gibt von 12:00 - 23:00 Uhr durchgehend warme Küche. Und nach 23:00 Uhr wird in der Trattoria Gennaro Bussone noch Party gemacht.

Gerade zur Wieszeit bietet er seinen Gästen, die weiter feiern möchten, bis 3:00 Uhr früh warmes Essen, Musik - also Partystimmung pur.

Die neapolitanische Küche hält neben traditioneller Pasta oder Pizza auch leckere Fisch- oder Fleischspezialitäten bereit. Wechselnde Mittagsmenüs und Abendspecials kann man auch auf der Internetseite www.bussone.de abrufen.

Für 60 Personen ist in der Trattoria Platz und im Sommer kommen die Sitzplätze der Terrasse hinzu. Feste oder Geburtstagsfeiern kann man bei und mit Gennaro halten: Er organisiert die Feier bei ihm im Lokal oder bei ihnen zu Hause.

Gennaro freut sich über Ihren Besuch und vielleicht verweilen Sie so lange, das Sie auch bei der Partynacht mit dabei sind.

### Rezept: Paccheri Napoletani mit Sugo alla Pomodoro della Mamma e Mozzarella di Bufala

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg Tomaten, gehäutet und gewürfelt
- 700 g Mozzarella di Bufala
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- etwas Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 100 ml Olivenöl, extra vergine
- 100 g frische Basilikumblätter
- 200 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Chili
- 600 g Paccheri Napolitani (neapolitanische Nudelsorte)

Zubereitung:

Öl in einem Topf langsam erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen, dann einen Teil der Basilikumblätter dazu geben. Wenn sie auf dem Öl tanzen, sofort die Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Unter ständigem Rühren für etwa 1,5 Stunden köcheln lassen und

darauf achten dass die Soße nicht anbrennt. Kurz vor Ende der Garzeit den Rest der Basilikumblätter hinein geben.

Nudeln kochen: Topf mit heißem Wasser aufsetzen und Salz hineingeben. Wenn das Wasser richtig sprudelnd kocht, die Paccheri in das Wasser geben. Die Kochzeit auf der Packung beachten.

In der Zwischenzeit den Büffel-Mozzarella in Würfelchen schneiden.

Wenn die Nudeln gar sind, in ein Nudelsieb geben und NICHT MIT KALTEM WASSER ABSCHRECKEN.

In eine große Schüssel etwas Soße geben und mit etwas Soße verrühren. Auf die Soße in der Schüssel die Paccheri legen und nochmal Soße drüber geben. Jetzt den Mozzarella die Buffalo oben drauf und mit ein paar Basilikumblätter garnieren. In der Schüssel am Tisch servieren. Fertig .

Wer mag kann Parmesan drauf tun Buon Appetito





Ristorante Zi' Teresa



Ristorante Zi' Teresa  
 Nicola u. Gisela D' Amico  
 Theresienstr. 26  
 94032 Passau  
 Tel.: 0851/21 38  
 www.zi-teresa.de  
 info@zi-teresa.de

## Gastronomische Institution in Passau

Passau. **Nicola und Gisela D'Amico** betreiben in der Dreiflüssestadt Passau seit 1972 das Ristorante Zi Teresa.

Viel Liebe zum Detail hat Nicola und Gisela angetrieben um das Lokal in seinen jetzigen Zustand zu versetzen. Ein selbst angelegter italienischer Weingarten mit Feigen- und Kakibäume lädt nun zum Verweilen ein.

Im Lokal gibt es neben geschmackvollem Mobiliar auch „Wandgemälde“ die ein richtiger Hingucker sind. Alles in allem trägt dies zum Wohlfühlen bei.

Seit inzwischen über 40 Jahren gilt das Zi Teresa als gastronomische Institution in Passau, langjährige Erfahrung, Know-How und professioneller Service versteht sich hier von selbst.

Den Gourmet erwartet eine Vielzahl exzellenter Gaumenfreuden. Besondere Wünsche, z.B. für diätische Kost werden gerne erfüllt. Die Küche stammt aus Mittelitalien, Abruzzo, man sagt ihr nach, dass sie die ursprünglichste Küche Italiens sei.

Der Name Zi Teresa entstand dadurch, dass sich das Restaurant in der Theresienstrasse befindet.

Das Lokal bietet 140 Personen Platz, im Sommer gibt es im idyllischen Garten zusätzlich 160 Plätze. Das Zi Teresa bietet für Ihre Veranstaltung oder Feierlichkeit gerne seinen Partyservice an. Gerne erstellt Nicola und Gisela Ihnen ein individuelles Angebot!

Täglich durchgehend warme Küche von 11.30 bis 23.30 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Ihre Anfrage!

Nicola und Gisela D'Amico



## Rezept: Steinpilz-Carpaccio

Rezept für 4 Personen

Zubereitung:

Zutaten:

- 400 g frische Steinpilze
- 3 Birnen
- 0,1 l Olivenöl
- Balsamico
- 50 g Rucola
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- (u. auf Wunsch 2 Tropfen Trüffel-Öl)

Die frischen Steinpilze u. die Birne dünn hobeln und auf Rucola anrichten. Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut verrühren und über die Steinpilze geben. Dazu Weißbrot reichen. Nicola und Gisela wünschen Buon Appetito!



Ristorante - Pizzeria Pegasus  
 Inhaber:  
 Francesco De Luca & Renato Mandolfo  
 Flugplatz Latsch  
 92637 Weiden  
 Tel.: 0961/2 70 94  
 www.pegasus-weiden.de



## Echter Italiener mit Ausblick auf den Flugplatz

Weiden - Flugplatz Latsch  
 Francesco De Luca hat in Italien eine Fachschule für Gastronomie besucht und kam 1988 nach Deutschland.

1993 hat er das Ristorante Pegasus mit Renato Mandolfo übernommen, das in diesem Jahr, im Juli, das 20 jährige Bestehen gefeiert hat.

Erst 2012 hat das Pegasus eine neue Einrichtung bekommen, unter anderem wurde neben den neuen Sitzgruppen auch eine behinderten-gerechte Toilette eingebaut.

Das Ristorante Pegasus bietet zahlreiche Fleisch-, Teig- und Fischgerichte an, auch die kleinen Gäste kommen nicht zu kurz und können aus mehreren Gerichten auswählen.

Das Lokal bietet 115 Personen Platz, auf der Terrasse sind 70 Sitzplätze vorhanden. Man hat freien Blick auf den Flugplatz, wo man die Starts und Landungen der Flugzeuge und Hubschrauber beobachten kann.



Für Familienfeiern wie Hochzeit und Taufe oder Firmenfeiern kann man das Ristorante Pegasus auf Anfrage buchen. Francesco berät Sie gerne. Fragen Sie unverbindlich an.

Das Team vom Ristorante Pegasus freut sich auf Ihren Besuch.



## Rezept: Linguine pomodori e acciughe

Rezept für 4 Personen

entgräten und ausnehmen.

Zutaten:

- 1,5 kg Seefisch
- 150 g Zwiebel
- 250 g Kirschtomaten
- 50 ml Extra Vergine Olivenöl
- 5 Blätter Basilikum
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

Danach die Zwiebel, Basilikum und Knoblauch in eine Pfanne mit Olivenöl (Extra Vergine) anbraten lassen. Die Kirschtomaten und die 200 ml Wasser zu den Zutaten in der Pfanne geben und für 10 Minuten kochen lassen.

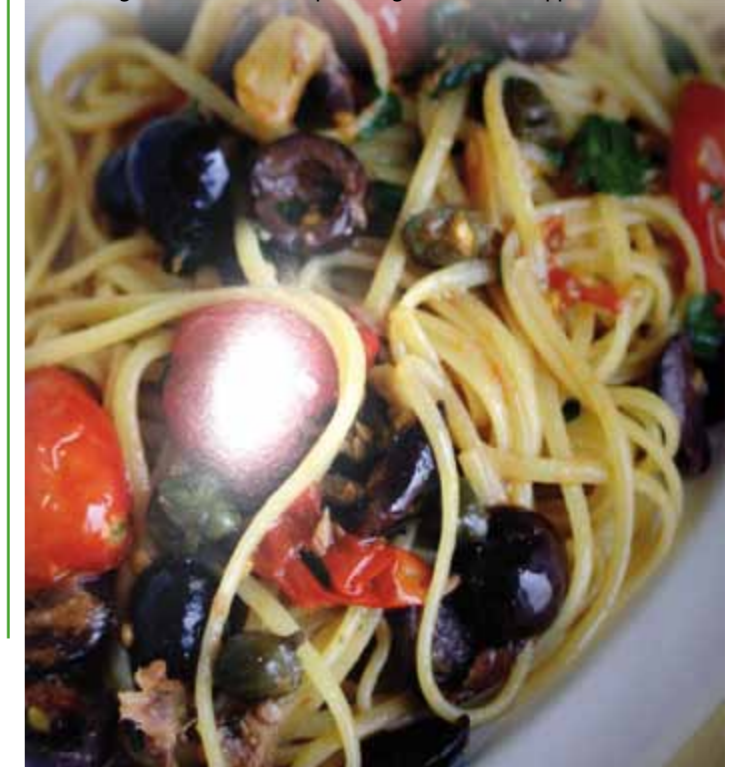
Dann den Seefisch mit Salz und Pfeffer würzen und ihn anschließend in die Pfanne legen und fertig kochen lassen.

Zubereitung:

Auf Teller anrichten und servieren.

Die Zwiebel schälen und anschließend in Würfel schneiden. Den Seefisch gründlich und komplett

Francesco De Luca und Renato Mandolfo wünschen gutes Gelingen und Buon Appetito.





Ristorante Nino



Ristorante Nino  
Inh. Claudia und Rosario Granata  
Hamerling 25  
94544 Eging am See  
Tel.: 08544/85 85  
www.pizzeria-nino.de

## Bodenständigkeit und Tradition

Eging am See.  
Seit 1989 gibt es das Ristorante Nino, das von Claudia und Rosario Granata geführt wird.  
Vor 25 Jahren kam der gebürtige Sizilianer nach Deutschland. In Italien übte er bereits den Beruf des Kochs aus, - nach seiner Ankunft in Deutschland arbeitete er in München als Angestellter. 1989 ergab sich dann die Gelegenheit ein eigenes Lokal zu führen, das er mit dem Ristorante Nino verwirklichen konnte.

„Wir pflegen Bodenständigkeit und Tradition“ sagt Rosario, und gibt dies an seine Gäste weiter. Ein eingespieltes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und für einen freundlichen Service.  
Claudia und Rosario bieten original italienische Küche an. Für Abwechslung sorgt die Tageskarte.



Die Desserts sind optisch und geschmacklich ein Genuss.

Das Lokal kann 200 Personen bewirten, ausreichend Platz für große Familien- oder Betriebsfeiern. Gerne unterbreitet Ihnen Rosario Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung.

Wenn Sie die Kochkünste des Chefs testen möchten, freut sich Rosario mit Team, wenn Sie sich bei ihm entspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.

### Rezept: Involtini di pesce spada alla messinese (Schwertfischrouladen)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 800 g Schwertfisch in dünnen Scheiben
- 200 gr Weißbrot
- 2 EL Parmesan
- 100 g Pistazien
- 2 Schalotten
- 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitrone, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und gehackte Schalotte glasig anbraten, dann 200 g klein gewürfelten Schwertfisch mitbraten und mit Weißbrot, Pistazien, Parmesan, ge-

hackte Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen und fein mixen.  
Schwertfisch in dünne Scheiben schneiden und jeweils in die Mitte die Füllung geben.  
Vorsichtig zusammenrollen, kurz anbraten und dann im Ofen bei 180 C für ca. 15 Min. garen.  
In der Zwischenzeit wird eine Marinade aus Zitronensaft, Olivenöl, Petersilie und Oregano zubereitet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.  
Schwertfischröllchen auf einem Teller anrichten und mit der Marinade übergießen.

Als Beilage empfehle ich ein Gemüseeratouille.



Ristorante Da Salvatore · Inh. Salvatore Maucieri  
An der alten Altmühl · 93339 Riedenburg  
Tel.: 09442/2 90 54 04



Salvatore & Bianca-Maria in Ihrem Lokal

## Ein echter Italiener auf dem Motorrad im Altmühltal

Riedenburg.  
Salvatore & Bianca-Maria Maucieri führen im schönen Altmühltal in Riedenburg ihr Ristorante Da Salvatore.

1986 kam Salvatore von Sizilien nach Deutschland und lebte in Ingolstadt. Dort arbeitete er in der Gastronomie, - hier hat er auch seine Frau Bianca-Maria kennen gelernt.  
Eines Tages beschlossen sie mit dem Motorrad einen Ausflug zu machen, der unter anderem durch das Altmühltal führte. Es gefiel ihnen so gut, dass sie sich entschlossen, hier ein Lokal zu eröffnen. Da auch Bianca-Maria mit der Gastronomie groß geworden ist, wagten sie den Sprung in die Selbstständigkeit.

Inzwischen sind 14 Jahre vergangen, denn ihr Lokal besteht seit 1999. Beide Kinder, Graziella und

Salvo jr. helfen mit, wann immer es geht.  
Das Altmühltal besuchen viele Urlauber immer wieder und kehren dann bei Da Salvatore ein. „Wir legen sehr großen Wert auf Qualität, Freundlichkeit und Sauberkeit“ erzählt Salvatore und Bianca-Maria fügt hinzu: „Ein bisschen Spaß mit der Stammkundschaft macht man schon“. Klar, das dann ein Kunde gerne wieder kommt!  
Das Da Salvatore bietet im Lokal 60 Personen Platz, - auf der Terrasse sind 50 Sitzplätze vorhanden. Von dort hat man einen wunderschönen Blick auf das Altmühltal.

Jede Pizza zum Mitnehmen kostet nur 5,00 Euro. Auf Vorbestellung kann man auch größere Pizzen abholen.

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Maucieri.

### Rezept: Lasagne Carciofo (vegetarisch)

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 600 g Blatt-Lasagne
- 400 g frischer Spinat
- 20 St. Artischocken, geviertelt
- 100 g Erbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Sahne
- 300 g geriebener Käse (Gouda)
- 4 EL Parmesan
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Spinat in einen Topf mit Wasser und etwas Salz geben und kochen, danach Spinat zerkleinern und in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch anbraten, dann die Ar-

tischocken und Erbsen dazu geben und nochmal kurz durchbraten. Sahne zu den Zutaten in der Pfanne geben und durchköcheln lassen. Parmesan beimengen und kurz ziehen lassen.  
In einer Auflaufform abwechselnd eine Lage Lasagne - Blätter und die Masse aus der Pfanne einschichten. Den geriebenen Käse auch zwischen die Schichten streuen. Am Schluss Gouda zum überbacken darüber streuen.  
Für 15 min. bei 250 ° überbacken lassen - aus dem Herd nehmen und 4 - 5 Minuten ruhen lassen. Auf Teller anrichten.

Buon Appetito wünscht Salvatore und Bianca-Maria





Leonardi's  
Cafe - Bar - Bistorante  
Inhaberin: Velia Leonardi  
Münchener Strasse 49  
85051 Ingolstadt  
Tel.: 0841/8 36 66  
www.bar-leonardis.de

## LEONARDI'S

CAFE ■ BAR ■ BISTORANTE

### Café, Bar und Bistorante in modernem Ambiente vereint

Ingolstadt.  
Velia Leonardi's Eltern Leonardo und Corradina führten in Ingolstadt 23 Jahre die Pizzeria „Al Casale“. Ihre Tochter Velia konnte von den langjährigen Erfahrungen Ihrer Eltern profitieren, -insgesamt sind diese bereits 27 Jahre in der Gastronomie tätig-, und führt nun das Leonardi's seit 2009.

Die gebürtige Ingolstädterin hat ihren Mann im Leonardi`s kennen gelernt, das Lokal ist ein Familienunternehmen: Corradina stellt in Handarbeit den hauchdünnen Teig her, Ehemann Leonardo macht selber die leichten Ricotta-Spinat-Walnuss- oder deftige Fleischfüllungen. Velia, die im Service arbeitet, ist die direkte Ansprechpartnerin bei Empfehlungen des Hauses, ihr Bruder Paolo ist an der Bar für alle Getränke zuständig. Verschiedenene Biersorten, ausgezeichnete Weine wie Merlot, Montepulciano und Pinot Grigio bis hin zum Chardonnay stehen bei Leonardi's zur Auswahl.

Das Leonardi`s hat sowohl Bar, Cafe wie auch Restaurantcharakter. Modern eingerichtet, mit einer Fensterfront die sich komplett auf-schieben lässt, -das vermittelt das Gefühl, draußen zu sitzen. Einen tollen Ausblick kann man auch von der Galerie genießen und eine Terrasse gibt es ebenfalls. Wir bieten unseren Gästen täglich

wechselnde, feine Mittagsmenüs. Sehr viele Menüs sind auch glutenfrei erhältlich: zum Beispiel Pizza, Spaghetti, Penne, Tagliatelle oder Gnocchi. Und für diejenigen, die gegen Lactose empfindlich sind, stehen ebenfalls einige Gerichte -lactosefrei- zur Auswahl: z.B. die Penne Dolce Vita oder die Tortellini Panna.

Am Nachmittag können Sie sich mit Kaffee und Kuchen verwöhnen lassen. Der Kaffee, Sorte Mokambo, kommt aus Chieti, Abruzzen, und wird exklusiv im „Leonardi's“ angeboten. Er zeichnet sich durch eine sehr feine Milde und Bekömmlichkeit aus.

Das Leonardi's erfüllt jeden Gästewunsch, egal ob man einfach nur einen Kaffee trinken oder Köstliches aus der Küche ordern möchte.

Velia Leonardi freut sich auf Ihren Besuch.

### Rezept: Tortellini Leonardi's

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Vorderschinken
- 150 g Champignon
- 2 kleine Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 4 Salbeiblätter
- 1 TL Peperoncino
- 250 ml Sahne
- 6 EL Rapsöl
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- Parmesan ( je nach Bedarf )
- 800 g Tortellini

Zubereitung:

Zuerst den Schinken, die Champignons und Zwiebeln klein schneiden. Rapsöl in eine Pfanne geben und erst die Zwiebeln kurz andün-

ten, danach den Schinken und die Champignons hinzufügen und anbraten.

Das Ganze mit den geschälten Tomaten aufgießen und für ca. 20 Minuten kochen lassen.

Die Sahne hinzugeben und nochmal durchköcheln lassen.

Mit Salz würzen, Salbei und Peperoncino dazu geben.

Topf mit Wasser und Salz aufsetzen, die Tortellini in das kochende Wasser geben und ziehen lassen, nach der Kochzeit das Wasser abgießen.

Tortellini unter die fertige Soße mengen, Parmesan hinzufügen, damit die Soße cremig wird. Fertig ist das Gericht!

Velia Leonardi wünscht Ihnen Buon Appetito!



Gastraum Pizzeria Da Luigi & Enzo



Pizzeria Da Luigi & Enzo · Inh.: Luigi & Enzo Cuorvo  
Hans Denzinger Str. 2 · 80807 München  
Tel.: 089/35 39 64 62 · www.mils-sportrestaurant.de

### Aus der Welthauptstadt der Pizza: Neapel

München.  
Luigi & Enzo Cuorvo sind mit der Familie 1997 nach Deutschland gekommen.



„Wir stammen aus der Welthauptstadt der Pizza: Neapel“, sagt Luigi.

Dort wird traditionell Gastfreundschaft groß geschrieben. Und so haben wir sie beide, die schmackhafte Pizza und die Gastfreundschaft, hierher nach Milbertshofen „importiert“. Seit 2008 führt Luigi mit seinem Vater gemeinsam das Lokal: Pizzeria Da Luigi & Enzo

Das Lokal kann insgesamt 300 Gäste bewirten. Die Lokalität teilt sich in mehrere Bereiche auf: Großer Gasträum, Kegelbahn, Bierstüberl, Nebenräume und sogar Tagungsräume - die man bei Luigi buchen kann.

Ob Familienfeiern oder geschäftliche Events: Räumlich und organisatorisch kann die Pizzeria Da Luigi & Enzo insgesamt 300 Personen bewirten oder mehrere Events gleichzeitig abhalten. Für große Feiern und Veranstaltungen können in einem Raum 150 Plätze bereit gestellt werden. Man hat die Wahl zwischen Buffet, a la carte, oder ein individuelles Menü.

Sprechen Sie mit Luigi über Ihre Wünsche, um alles andere kümmert er sich. Zuverlässig und professionell, versteht sich.

Familie Cuorvo freut sich auf Ihre Anfrage und Ihren Besuch.

### Rezept: Penne con vellutata di Zucchini

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Penne rigate
- 1 kg Zucchini
- 500 g Mozzarella di Bufala
- 300 g Speck, durchwachsen
- 300 g Zwiebeln
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,1 l Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Parmesan

Zubereitung:

In eine erhitzte Pfanne Olivenöl gießen. Darin klein gehackte Zwiebeln und die Hälfte des klein ge-

würfelten Specks anbraten. Zucchini hinzufügen und 5 Min. mitbraten. Salzen, pfeffern. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen und weitere 10 Min. kochen lassen. Dann pürieren. In der Zwischenzeit die Penne rigate in ausreichend kochendem Salzwasser al dente kochen. Restlichen Speck in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten. Zucchini- und Speckpüree, Sahne und restliche Brühe hinzufügen, gut vermengen. Mit Penne, gewürfeltem Mozzarella und Butter vermengen. Auf Teller geben und mit Parmesan bestreuen.

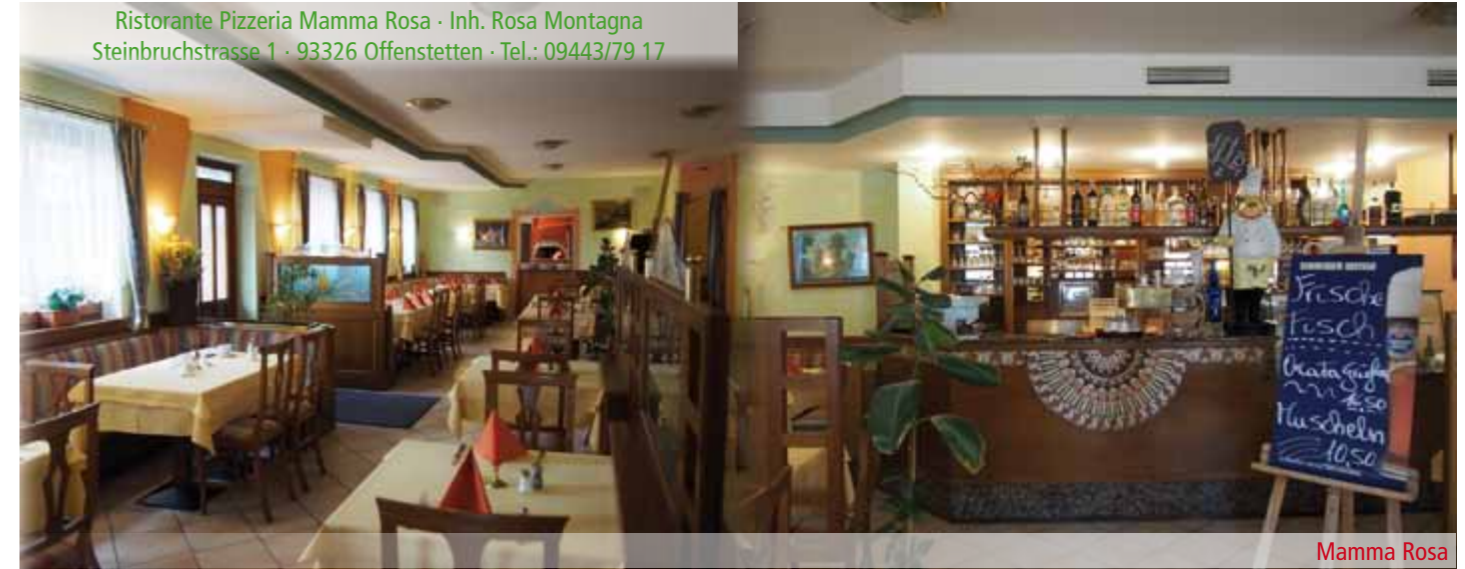
Buon appetito





Ciro und seine Spezialitäten

Pizzeria Bella Italia di Puglisi  
Ciro Puglisi  
Teublitzstr. 34  
93142 Verau-Maxhütte-Haidhof  
Tel.: 09471/605065  
www.circo-pugliese.eu



Mamma Rosa

Ristorante Pizzeria Mamma Rosa · Inh. Rosa Montagna  
Steinbruchstrasse 1 · 93326 Offenstetten · Tel.: 09443/79 17

## Erster Gastronom in Maxhütte-Haidhof

Maxhütte - Haidhof.  
Ciro Puglisi stammt aus einer Familie in Neapel, die seit mehreren Generationen die Tradition der Pizzabäcker pflegt. Als Gastwirt hat er bereits in Italien im Familienbetrieb gearbeitet - 1973 kam er dann nach Deutschland. Sofort fand er eine Anstellung als Pizzabäcker in der Pizzeria Capri in Regensburg und wechselte nach 3 Jahren in das Pam Pam am Haidplatz, wo er bis Ende 1982 in Anstellung war. 1983 machte er sich selbstständig und führte die erste italienische Pizzeria in Maxhütte - Haidhof und eröffnete noch im selben Jahr sein zweites Lokal, das „La Fontana“, dass in Regenstauf die erste Pizzeria im Ort war. 1985 eröffnete er sein drittes Lokal auf dem Truppenübungsplatz Hohenfels. 1985 machte er sich selbstständig und führte die erste italienische Pizzeria in Maxhütte - Haidhof und eröffnete noch im selben Jahr sein zweites Lokal, das „La Fontana“, dass in Regenstauf die erste Pizzeria im Ort war. 1985 eröffnete er sein drittes Lokal auf dem Truppenübungsplatz Hohenfels. 1985 machte er sich selbstständig und führte die erste italienische Pizzeria in Maxhütte - Haidhof und eröffnete noch im selben Jahr sein zweites Lokal, das „La Fontana“, dass in Regenstauf die erste Pizzeria im Ort war. 1985 eröffnete er sein drittes Lokal auf dem Truppenübungsplatz Hohenfels.

jedoch sehr stressig, deshalb habe ich 1995 das Lokal in Hohenfels und 1998 in Regenstauf aufgegeben“. Die jetzige Pizzeria Bella Italia di Puglisi wird als Familienbetrieb geführt, der Bruder arbeitet als Pizzabäcker mit, die Tochter im Service und die Lebensgefährtin unterstützt in der Küche. Das Lokal bietet 200 Gästen Platz, außerdem verfügt die Gaststätte über eine Kegelbahn. Auf der Terrasse sind Sitzplätze für 100 Personen, ein großzügig angelegter Spielplatz ist für die kleinen Gäste vorhanden. Für Reservierungen oder Anfragen bezüglich von Familienfeiern steht Ihnen in der Küche auch telefonisch zur Verfügung.

## Rezept: Gnocchi alla Sorrentina

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 200 g Weizenmehl
- 60 g geriebener Parmesan
- 2 Kugel Mozzarella di Bufala
- 800 g vollreife Tomaten, gehäutet und gewürfelt (ersatzweise eine gr. Dose geschälte Tomaten)
- 2 kl. Zwiebeln, klein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Peperoncino
- 10 Basilikumblätter
- 0,1 l Olivenöl

Zubereitung:

Eine Pfanne erhitzen, etwas Olivenöl zugeben, Zwiebel glasig braten, etwas Peperoncino zufügen, Tomaten zugeben, salzen.

Soße gut einkochen und etwas reduzieren lassen. Am Schluss mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und klein geschnittenem Basilikum abschmecken. Kartoffeln mit Schale kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Teigportionen zu fingerdicken Rollen formen und 3 cm lange Stücke abschneiden. Diese über einen Gabelrücken legen und durch leichten Druck zu Gnocchi formen. In reichlich Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis die Gnocchi auf der Wasseroberfläche schwimmen. In ein Sieb gießen und mit der Tomatensoße und den klein gewürfelten Mozzarellastücken vermengen.

Buon appetito



## Der Dottore - ein echter Italiener

Offenstetten.  
1983 kam Domenico Le Caldare von Basilicata, Balvano nach München, Deutschland. Bereits in Italien hat er in der Gastronomie gearbeitet und fand in München eine Anstellung als Koch. Nach 6 Jahren bot sich die Gelegenheit als Chefkoch zu arbeiten, so dass er nach Saal an der Donau, zur Pizzeria Riviera wechselte. Damals war dies die erste Pizzeria in Saal. Dort bekam er auch den Spitznamen „Dottore“. Nach wiederum zwei Jahren ergab sich die Chance ein Lokal selbstständig zu leiten: die Bergpizzeria in Kelheim die er 19 Jahre führte. Nach dieser Zeit wollte er sich verändern und fand in Offenstetten

eine Lokalität, die ihm gefiel: das Mamma Rosa, wo er nun seit 10 Jahren der Inhaber ist. Im Mamma Rosa gibt es hausgemachte frische Nudeln: Orecchiette, Strozzapreti, Scialatelli, Fusilli und Cortecce - immer wird eine Sorte gemacht und angeboten - nur so ist die Frische gewährleistet. Zu den Nudeln gibt verschiedene, selbst hergestellte Saucen. Im Lokal sind 110 Sitzplätze und auf der Terrasse im Sommer weitere 120 Plätze vorhanden. Die kleinen Gäste können zum Zeitvertreib den Spielplatz nutzen. Das Mamma Rosa mit Team freut sich über Ihren Besuch.

## Rezept: Ragout alla Lucania

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 6 Scheiben Schweinenacken
- 6 St. Rinderrippen
- 100 g Bauchspeck (ein paar größere Stücke)
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Tomaten
- 0,2 l Rotwein
- Basilikum, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinenacken - Scheiben, Rinderrippe und Bauchspeck in einen Topf geben und anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebel würfeln und Knoblauch klein schneiden, dann zu den Zutaten in den Topf geben und braten. Während

des Bratens schon die Tomaten vorbereiten: schälen und passieren - hier ist es wichtig eine gute Qualität zu nehmen, da die Tomaten ausschlaggebend für den Geschmack des Gerichtes sind. Die Zutaten im Topf mit Rotwein ablöschen, kurz flambieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die vorbereiteten Tomaten dazu geben und 1 Stunde auf kleiner Flamme langsam kochen. Nudel nach Wahl: Fussilli, Penne oder Rigatoni in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz geben und kochen lassen. Nach dem Kochen abtropfen lassen und auf einen Teller geben. Die Zutaten aus dem Topf über die Nudeln geben und mit Parmesan bestreuen. Fertig. Rosa Montagna und Domenico Le Caldare wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit.





Ristorante Bella Roma · Inh.: Riccardo D'Angelo  
Prinz-Otto-Strasse 1 · 85521 Ottobrunn  
Tel.: 089/6 09 09 25 · www.bella-roma-restaurant.de/



Festlich gedeckt im Ristorante Bella Roma

## Echter Italiener im ältesten Gebäude Ottobrunns

Das Bella Roma wurde vor 20 Jahren gegründet und befindet sich bis heute in dem noch existierenden ältesten Gebäude Ottobrunns. Seit Mitte der 90er Jahre verwöhnt der gebürtige Italiener **Riccardo D'Angelo** seine Gäste mit kulinarischen Genüssen aus seiner Heimat. Angefangen als Chef de Cuisine über den Posten als Geschäftsführer ist er nun seit Anfang 2012 Inhaber des Bella Roma Restaurants. Unterstützt wird er dabei von seinem ausgezeichneten Service Team und seiner kreativen Küchenbrigade.

Das Bella Roma gilt mittlerweile als Top Adresse im Münchener Umland für alle Liebhaber der italienischen Küche. Hier können Sie in gemütlichem Ambiente und mediterranem Flair unsere kulinarischen Köstlichkeiten genießen.

### Rezept: *Involtini di Triglia Passione su Specchio di Zafferano e Nido Tricolore*

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Stück Rotbarschfilets (90-120 g pro Stück)

Für die Füllung:

- 150 g Mangold blanchiert
- 1 Stück Passionsfrucht
- 150 g Flusskrebbsfleisch
- 10 Blätter Minze
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Alle Produkte, die wir servieren, werden mit Bedacht ausgewählt. Dabei verwenden wir nur ausgesuchte Waren höchster Qualität, um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

Wir servieren für Sie frisch und verführerisch die Spezialitäten unserer Küche an sieben Tagen in der Woche. Unser Team hat stets ein offenes Ohr für Neues und freut sich schon heute darauf, Sie mit frischen Ideen aus den verschiedensten Regionen Italiens zu begeistern.

Alle Gerichte können natürlich jederzeit auch zum Selbst abholen telefonisch vorbestellt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr Bella Roma Team!

Für den Safran Spiegel:

- 36 g Safran
- 1 Stück Passionsfrucht
- 30 g Butter
- 0,4 ltr. gebundener Gemüsefond
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Für die Beilagen:

- 12 Babykartoffeln
- 600 g Mangold
- 12 Pachino Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinien Kerne

Zubereitung:

Den ganzen Mangold im kochenden und gesalzenem Wasser blanchieren.

Abkühlen lassen und davon 150 g mit dem Flusskrebbsfleisch, der Passionsfrucht (nur das Innere der Frucht) und den Minzblättern pürieren, und mit Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen.

Rotbarschfilets: auf die Hautseiten kleine Einschnitte machen und auf ein Blatt Backpapier legen (mit den Hautseiten nach unten), mit einem Löffel die Füllung in die Mitte der Filets legen, mit dem Backpapier einrollen und für 25 Minuten bei 250 ° in den Ofen geben.

Für den Safranspiegel den gebundenen Gemüsefond mit Safran, Butter und der Passionsfrucht (nur das Innere der Frucht) mit Salz und Pfeffer kurz vermengen und aufkochen lassen. Für die Beilagen die Babykartoffeln schälen und kurz



blanchieren, dann mit dem restlichen Mangold in eine heiße Pfanne geben mit Olivenöl, Pinienkernen, Knoblauchzehe und Rosmarin leicht anbraten (2-3 Minuten), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pachino Tomaten mit Puderzucker im Ofen kurz karamellisieren lassen.

2 Löffel Safransauce auf den Teller geben und mit Balsamico-creme garnieren. Die Rotbarschfilets aus dem Ofen nehmen, auf den Safranspiegel geben und mit Mangold, Babykartoffeln und den Pachino Tomaten anrichten. Buon appetito!



Liebevoll gedeckt: Ristorante Sardegna



Ristorante Sardegna · Inhaber: Michele Piroddi  
Fahrgasse 84 · 60311 Frankfurt am Main  
Tel.: 069/13 37 67 79 · www.ristorante-sardegna.de

## Ein unvergessliches Erlebnis im Ristorante Sardegna

Frankfurt am Main.

Ach, den Müttern ist doch so allerhand zu verdanken - gerade den italienischen Müttern, speziell Mutter Piroddi aus Sardinien: Denn sie hat ihren zwei Söhnen Michele und Luciano das Kochen beigebracht.

Und das hat einigen Dank verdient! Immerhin sind die Brüder Piroddi heute die Chefköche des Ristorante Sardegna, das 1998 Michele und seine Frau Sonya Piroddi gegründet haben. Über die Jahre verfeinerten die Brüder ihre Kochkünste; so bildete sich Luciano in Küchen renommierten Restaurants fort.

Gerade diese Mischung aus traditioneller, regionaler Kochkunst und Nouvelle Cuisine macht die Speisen des Ristorante Sardegna zu einem unvergesslichen Erlebnis. Im Vordergrund steht natürlich die köstliche sardische Küche - beispielsweise mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, hausgemachten Nudeln, Spanferkel und Dessert-Spezialitäten. Doch auch bekann-

te italienische Gerichte erwarten Sie im Ristorante Sardegna - oder wenn Sie den exzellenten Catering-Service in Anspruch nehmen. Die Weinkarte wird in Regie von Michele Piroddi geführt. Über die Jahre hat er sich so viel Wissen über die wirklich guten Tropfen angeeignet, dass er mittlerweile ein wahrer Kenner auf dem Gebiet geworden ist.

2004 wurde das Restaurant umgebaut und vergrößert. In seinem neuen, warmen Ambiente mit südländischem Flair lässt sich das exzellente Essen jetzt umso besser genießen! In der Küche haben die Brüder Luciano und Michele Piroddi das Sagen. Beide arbeiten immer wieder an neuen kulinarischen Kreationen - ohne dabei die eiserne Regel aus den Augen zu verlieren: Es muss mindestens so lecker schmecken, wie bei La Mamma zu Hause in Sardinien!

Familie Piroddi mit Team freut sich auf Ihren Besuch!

### Rezept: *Culurgiones Ogliastra*

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für den Teig

- 1 kg Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 200 ml leicht gesalzenes, lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

- 1,2 kg mehlig koch. Kartoffeln
- 600 g drei verschiedene sardische Pecorino (junger - halbreifer und 2 Jahre reifer)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 6 große Blätter frischer Minze

Außerdem:

- Tomatenmark
- 1 l Tomatensauce
- 2 Stangensellerie
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 0,5 l Vernaccia (Weißwein)
- 4 Lorbeerblätter
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Spanferkelkeule

Zubereitung:

Zunächst den Teig vorbereiten: In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Olivenöl und dem leicht gesalzenen Wasser vermengen. Alles kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Dabei gegebenenfalls weiteres Mehl dazu geben, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem kühlen Ort mindestens ½ Stunde ruhen lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, dann pellen und mit der Kartoffelpresse oder einem Stampfer zerkleinern. Abkühlen lassen. Käse reiben, Knoblauchzehe sehr klein hacken und die Minzeblätter ebenfalls klein schneiden. Das ganze zu der abgekühlten Kartoffelmasse geben und gut vermengen.

Die Masse vorsichtig mit Salz abschmecken.

Zwischenzeitlich die Spanferkelkeule im Ofen für ca. 30 Minuten auf 180 °C garen. Zwiebel, Karotten und Sellerie klein hacken alles gemeinsam braten. Spanferkel in würfeln schneiden und etwas Tomatenmark dazu geben alles kurz anbraten. Mit Vernaccia ablöschen, jetzt fügen sie die Tomatensauce dazu. Nach Belieben pürieren, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer. Alles jetzt köcheln lassen ca. 60 Minuten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig dünn ausrollen. Mit einem runden Plätzchenausstecher Teigscheiben von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Darauf kleine Häufchen der Füllung setzen. Die Teigscheiben umklappen, mit einer Ravioliform zusammenpressen. Dann in reichlich kochendes Salzwasser geben und, nachdem sie an die Wasseroberfläche gestiegen sind, noch 3 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Auf die Teller geben und mit Spanferkellragout bedecken, nach Belieben mit geriebenem Pecorino bestreuen.





Gemütlich: die Trattoria da Flavio



Trattoria da Flavio  
Herr Flavio  
Moosburgerstr. 6  
85276 Pfaffenhofen  
Tel.: 08441/78 96 00  
www.daflavio.de/

## Die Trattoria mit familiären Flair

Pfaffenhofen. 1971 kam Flavio nach Deutschland. Er stammt aus Venetien, der achtgrößten Region Italiens.

Seit 13 Jahren führt er die kleine, aber feine Trattoria da Flavio. Zwar ist das Lokal mit 40 Sitzplätzen nicht groß, dafür ist es gemütlich und man fühlt das familiäre Flair.

„Wir bieten traditionell italienische, bezaubernde saisonale Speisen wie Trüffel, Steinpilz sowie Meerestiere aller Art, in entspannter Atmosphäre“, sagt Flavio.

Neben italienischen Köstlichkeiten kann man in der Trattoria da Flavio auch saisonale Spezialitäten wie Hopfenspargel-, Spargel-, oder Muschelgerichte genießen.

Flavio hat seine Frau Franca in Deutschland kennen gelernt. Sie unterstützt ihn in der Trattoria. Nach getaner Arbeit unterhalten sie sich gerne noch mit den Gästen oder philosophieren über den Sinn des Lebens...

Eine Terrasse mit 35 Sitzplätzen lädt im Sommer zum Verweilen ein. Da die Trattoria nicht so groß ist, empfiehlt sich eine Reservierung.

Erleben Sie „Da Flavio's“ frische, mediterrane Küche und authentischen Trattoria-Flair - er freut sich auf Ihren Besuch.

Zubereitung:

1. Spinat kochen. Fertig gekochten Spinat in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl und einer Knoblauchzehe ziehen lassen. Spinat währenddessen nach Geschmack salzen. Anschließend etwas Butter zerlaufen lassen und den Spinat hinzufügen. Mit weißem Balsamico ablöschen und geriebenen Parmesan hinzugeben.
2. Rinderfilet in fingerdicke Streifen schneiden. Anschließend die Streifen in Mehl wenden und in einer

heißen Pfanne, mit wenig Olivenöl, kurz braten und mit Weißwein ablöschen. Alles abschmecken und gegebenenfalls mit Pfeffer nachwürzen.

3. Einen warmen Teller vorbereiten. Der Spinat wird nun in Form gebracht indem man ihn (mit der Hand z.B.) ein wenig zusammendrückt. Die Rinderfiletstreifen nun hinzufügen und den Teller verzieren.

Buon appetito



## Rezept: Filetto con spinaci

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1000 g Wurzelspinat
- 320 g Rinderfilet
- Butter
- TL Olivenöl

- 1 Knoblauchzehe
- Mehl
- Parmesan
- Weißen Balsamico



Lokal: Da Nino Dolce Vita

Da Nino Dolce Vita . Giuseppe Sardella . Ernst Lehmann Str. 17 . 39106 Magdeburg  
Tel.: 0391/56 39 08 88 . www.ristorante-dolcevita.de

## Das süße Leben beim echten Italiener

Magdeburg. Seit 16 Jahren führt **Nino Sardella** das Lokal Da Nino Dolce Vita.

Nino besuchte in Turin eine Hotelfachschule und hat später als Chefkoch gearbeitet. Seine langjährig gesammelte Erfahrung gibt er an seinen Sohn Giuseppe weiter, so bleibt die Tradition in der Familie erhalten. Nino bietet sardische, apulische und generell italienische Regionalküche an, dabei wird er tatkräftig von seiner Frau unterstützt. Mit großer Leidenschaft geht Giuseppe Mutter Licia ihrem Hobby nach: Zahlreiche Bilder, an den Wänden im Lokal sind von ihr selbst gemalt.

La Doce Vita bedeutet auf deutsch übersetzt „das süße Leben“. „Das süße Leben der Italiener ist eher zu erleben als zu beschreiben“,

sagt Nino. Das Lokal ist gemütlich-rustikal eingerichtet und bietet 45 Personen Platz, auf der Terrasse können weitere 25 Personen Platz nehmen. Neben eines reichhaltigen Angebotes auf der Speisekarte, die wöchentlich wechselt, ein Gericht wählen.

Ob für das romantische Dinner, die Party im kleinen Kreis, das große Jubiläum im Büro, die private Familienfeier, den festlichen Gala-Empfang, eine kulinarische Weinprobe, Nino's Buffet-Service bietet für jeden Anlass kulinarische Spitzenleistung einer neuzeitlichen Küche und die damit harmonisierenden Weine und Getränke.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

## Rezept: Tagliatelle Dolce Vita

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- Für den Teig
- 500 g Mehl
- 500 g Hartweizengrieß
- 10 Eier
- 1 Prise Salz

Für die Sauce:  
- 600 gr Steinpilze in Würfel oder Scheiben

- 4 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Schalotten
- 8 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie glatt, fein gehackt
- 2 EL Trüffelöl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Bratensauce
- 200 g Pecorino Käse, gerieben

Zubereitung:

Für die Sauce: Die Steinpilze in Scheiben schneiden. Eine tiefe Pfanne mit den gepellten Knoblauchzehen ausreiben. Olivenöl kann man auch von der Tageskarte, die wöchentlich wechselt, ein Gericht wählen.

Ob für das romantische Dinner, die Party im kleinen Kreis, das große Jubiläum im Büro, die private Familienfeier, den festlichen Gala-Empfang, eine kulinarische Weinprobe, Nino's Buffet-Service bietet für jeden Anlass kulinarische Spitzenleistung einer neuzeitlichen Küche und die damit harmonisierenden Weine und Getränke.

Für den Nudelteig: Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben und vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Dahinein, die Eier, das Öl, etwas Salz auf den Rand der Mulde geben. Mit einer Gabel die Zutaten verquirlen und dabei immer etwas von dem Mehl mit

unterarbeiten. Sollte der Teig zu trocken werden: Den Teig auf einer Arbeitsfläche gut durchkneten, bis er nicht mehr klebt. In Folie wickeln und 1/2 Std. an einem dunklen Ort, ruhen lassen. Den Teig in 3 Teile teilen, jedes Stück dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Während das Salzwasser zum Kochen gebracht wird, trocknen die Bandnudeln leicht an. Sie lassen sich dann gut trennen. 2-3 Minuten kochen lassen und in ein Sieb abgießen. Mit dem Steinpilzsauce und Pecorino Käse anrichten.





Pietro Amico in seinem Lokal

Ristorante Zum Amico  
Inhaber: Pietro Amico  
Neckarstraße 47  
63225 Langen  
Tel.: 06103/2 31 60  
www.pizzeriazumamico.de

Ristorante Ana e Bruno · Inhaber: Bruno Pellegrini  
Sophie-Charlotten-Str. 101 · 14059 Berlin - Charlottenburg  
Tel.: 030/3 25 71 10 · www.ana-e-bruno.de



Gepflegtes Ambiente im Ana e Bruno

### Spezialitäten aus Italien im Ristorante Zum Amico

Langen. Das nach dem Familiennamen von Pietro Amico benannte Lokal „Zum Amico“ wurde im August 1989 eröffnet.

Als Pietro 1985 nach Deutschland kam, hat er zunächst in einem Restaurant als Angestellter gearbeitet, 4 Jahre später wollte er sich selbstständig machen und realisierte diesen Wunsch mit dem Restaurant „Zum Amico“.

Das Lokal wird nun als Familienbetrieb geführt, - seine Frau und seine ältere Tochter unterstützen ihn dabei.

Im Lokal sind 55 Sitzplätze vorhanden, ein Biergarten bietet bei schönem Wetter weitere Freisitze an.

Die Speisekarte von Pietro bietet traditionelle original italienische Küche an. „Täglich bemühen wir uns, das Beste an Lebensmittel und Gemüse zu besorgen, damit uns immer frische Waren zur Verfügung stehen“ sagt Pietro. Saisonal bedingt werden die Gerichte mit Gemüse und Geflügel angerichtet.

Wenn Sie einen Catering-Service buchen möchten, berät Pietro Sie gerne auf Anfragen.

Pietro mit Familie freut sich auf Ihren Besuch.

#### Rezept: Spaghetti ai Frutti di Mare

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- 400 g Meeresfrüchte gemischt
- 200 g Tomaten, gehäutet und gewürfelt
- 300 g Miesmuscheln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Peperoncino

Zubereitung:

Olivenöl in heiße Pfanne geben, Meeresfrüchte darin anbraten, Knoblauch und Peperoncino zufügen. Nach ca. 5 Minuten Tomaten

und 1 EL Petersilie dazu geben, salzen und pfeffern.

Die gut gewaschenen Miesmuscheln hinzufügen und bei geschlossenem Deckel einige Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Schalen der Muscheln aufspringen. Vom Herd nehmen.

Spaghetti in ausreichend kochendem Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb gießen und in der Pfanne mit der Sauce vermengen. Auf Teller geben und mit restlicher Petersilie bestreuen.

Buon appetito

zum **Amico**  
Ristorante und Pizzeria



### Die Erlebnisküche im Herzen Berlins

Berlin.

Ristorante Ana e Bruno, - seit 25 Jahren wird das Lokal mit der Erlebnisküche im Herzen Berlins von **Bruno Pellegrini** erfolgreich geführt: Im Feinschmecker Restaurant Guide wird es immer wieder unter den zehn besten Lokalen genannt - auch als erstplatziertes Ristorante!

Bruno Pellegrini ist dem Trend des kulinarischen Genießens immer einen Schritt voraus: Er kreiert neue Speisen, wie sie kein anderer hat, und dies unermüdlich und immer wieder aufs Neue.

Im Ristorante Ana e Bruno gibt es keinen alltäglichen Ablauf, jeder Tag ist Premiere, dem Kunden möchte man die Einzigartigkeit seines Besuches mit Qualität und Perfektion beweisen. „Der Gast soll nach dem Essen nicht das Ge-

fühl haben, gut gegessen zu haben, nein!, er soll richtig begeistert sein, erst dann bin ich zufrieden“ sagt Bruno Pellegrini.

Die Komposition von kulinarischen und optischen Genuß ist das A & O: In einem gepflegten Ambiente mit dezenter Hintergrundmusik lässt sich ein qualitativ hochwertiges Menü wunderbar genießen, mit den entsprechenden Weinen, die der Sommelier empfiehlt, - so fühlt man sich bei einem Diner im Ristorante Ana e Bruno wie im Urlaub.

Im Restaurant finden 60 Personen an den Tischen Platz, und im Sommer sind auf der Terrasse weitere Plätze vorhanden.

Für Veranstaltungen im exklusiven Rahmen, Empfängen oder für das Diner zu zweit: Lassen Sie sich von den kulinarischen Köstlichkeiten im Ana e Bruno verzaubern. Bruno Pellegrini freut sich auf Sie.

#### Rezept: Crema di cicerchie di Colfiorito con scampi "Azzurra 2005"

#### Colfiorito-Platterbsencreme mit Langustinen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g Colfiorito-Platterbsen (über Nacht in Wasser eingeweicht)
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Stangensellerie
- 1 kleine Zwiebel

- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl „Extra Vergine“, wir verwenden Cipolloni aus Umbrien, (3 dl für das ganze Rezept)
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt;
- 3 Majoranzweige, gezupft
- 5 dl Fischfond
- 5 dl Kochwasser der Platterbsen

- 10 Safranfäden in 1dl warmes Wasser eingeweicht
- Fior di sale (handgeschöpftes Meersalz)
- Penja-Pfeffer (Camerun) aus der Mühle

Für die Beilage:

- 8 Langustinen
- 40 g Tomaten-Concassé (Kirschtomaten enthäutet, entkernt und fein gewürfelt)
- 3 Majoranzweige, gezupft

Zubereitung:

Die Platterbsen mit Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lorbeer und zwei Löffeln Olivenöl in einen Topf geben, mit 2 L Wasser auffüllen und bei sanfter Hitze 1 ½ Stunde langsam (mit Biss) garen. Die Platterbsen aus dem Topf nehmen, und 5 dl Kochwasser bei Seite legen. Schalotte, Knoblauch, Majoran in

Olivenöl anschwitzen, die abgetropften Platterbsen dazugeben, mit dem Fischfond, Kochwasser und Safranwasser ablöschen. Bei sanfter Hitze ¾ Stunden zu Ende garen. Mit 5 cl Olivenöl pürieren und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Langustinenschwänze ausbrechen und die Därme herausziehen; Köpfe und Scheren werden nicht verwendet. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl die Langustinen anmachen. Die Langustinen glasig braten. Die Creme auf heiße Teller verteilen, die Langustinen und Tomaten-Concassé darauf anrichten, mit dem Majoran-Blättchen garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

Empfohlener Wein:  
Friuli Isonzo Riesling Renano Prin Freet '05  
Vie di Romans, Friaul-Julisch Venetien, D.O.C.



Ristorante Pizzeria Taormina  
Guido Mondì  
Dr.-Gessler-Str. 2  
93051 Regensburg  
Tel.: 0941/9 62 68  
www.taormina-regensburg.de



Guido Mondì: Mit Feingefühl und Humor hat er es geschafft, sein „Taormina“ zu einem gastronomischen Kleinod werden zu lassen, das niemand mehr missen möchte.

### Ein „echter Italiener“: Guido Mondì

Als Guido Mondì vor gut 40 Jahren nach Deutschland kam, hätte er sich wohl auch nicht gedacht, dass er einmal in dem damals verschlafenen Nest Regensburg landen würde.

Der junge Guido besuchte vor vier Jahrzehnten seine Eltern in Deutschland und wollte eigentlich wieder zurück in seine Heimat, in das Dörfchen S. Agata Militello an der Nordküste Siziliens zwischen Palermo und Messina. Ein wirklich schöner Flecken auf der Erde, doch Arbeit gab es dort nicht wirklich. So entschloss sich Guido in München zu bleiben. Er arbeitete in einer der ersten Pizzerien in Schwabing.

Doch das war ihm nicht genug: Er wollte mehr! „Um mehr über die Küche zu erfahren, bin ich nach Frankreich gefahren und habe in Paris ein Jahr lang bei einem sehr guten Koch gelernt, die sehr gute, leichte italienische Küche noch zu verfeinern“, so Mondì.

Und in der Tat: Es ist ihm bestens gelungen. Zurück in München waren seine Gerichte plötzlich mehr als gefragt. Aber nur Koch zu sein war dem strebsamen Italiener zu wenig. So entschloss er sich selbstständig zu machen und fand in Regensburg eine Gaststätte, die damals ihre besten Tage schon hinter sich gelassen hatte. „Meine Freunde und ich hatten eine Wette laufen. Sie glaubten nicht, dass ich es schaffen würde, dieses Lokal wieder auf die Beine zu bringen.“

Mondì baute das Restaurant um, garnierte es mit leckeren italienischen Köstlichkeiten, holte sich junges freundliches Personal (meist Studentinnen aus der nahen Universität) und hob das „Taormina“ aus der Taufe. Heute, nach 32 Jahren kennt jeder Regensburger und mindestens jeder in Süddeutschland lebende Italiener den Vater von vier Kindern mit diesem in Regensburg Königswiesen ansässigen Restaurant.

Mondì verfügt über eine herzliche, gastfreundliche Art, die so manchem deutschen Gastwirt auch zu Gesicht stehen würde. Selbst wenn er mal nicht gut gelaunt ist, merkt man ihm das nicht an. „Bon giorno, guten Tag, wie geht es Ihnen, waren Sie zufrieden?“ Und das alles mit einem unvergleichlichen, italienischen Akzent. Für Mondì sind seine Gäste alles. Er weiß, was jeder einzelne möchte: Neben sehr gutem Essen, ausgesuchten Weinen, Bierspezialitäten und vielleicht auch noch einem starken Espresso, sind Diskretion, Ehrlichkeit und Höflichkeit sowie Kinderfreundlichkeit die Tugenden, auf die Guido Mondì stets gebaut hat. Ein Beispiel sind die kleinen Vor- und Nachspeisen, die der Gast als Zugabe kostenfrei erhält. Das prägt sich ein und die Gäste kommen gerne wieder. Kein Wunder demnach, dass Mondì rund 60 Prozent Stammgäste vorweisen kann.

„Mein Erfolgsgeheimnis ist, dass ich bei Veränderungen immer das Bessere suche und meist auch finde – zum Wohle der Gäste“, so der Gründer der Initiative „Echte Italiener“.

### Rezept: Ricetta della Lasagna in Italiano

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 0,1 l Rotwein
- 0,3 l Fleischbrühe
- ½ Tube Tomatenmark
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- 1 kleine Karotte, klein gewürfelt
- 100 g Sellerie, klein gewürfelt
- 0,1 l Olivenöl
- 1 kleine Dose Tomaten geschält
- Pfeffer, Salz, Prise Muskat,
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- ½ l Milch
- 300 g Lasagneblätter aus frischem Teig
- 100 g Parmesan gerieben

Zubereitung Ragù:

Hackfleisch in großer heißer Pfanne mit Olivenöl sehr gut anbraten, salzen; Karotten, Zwiebel und Sellerie mit braten, tomatenmark zugeben, gut durchmengen und mit Rotwein ablösen. Tomaten und Brühe hinzufügen, evtl. nachsalzen und ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln. Gelegentlich umrühren. Am Ende der

Garzeit vom Herd ziehen, mit Pfeffer, und Olivenöl abschmecken. Beiseite stellen.

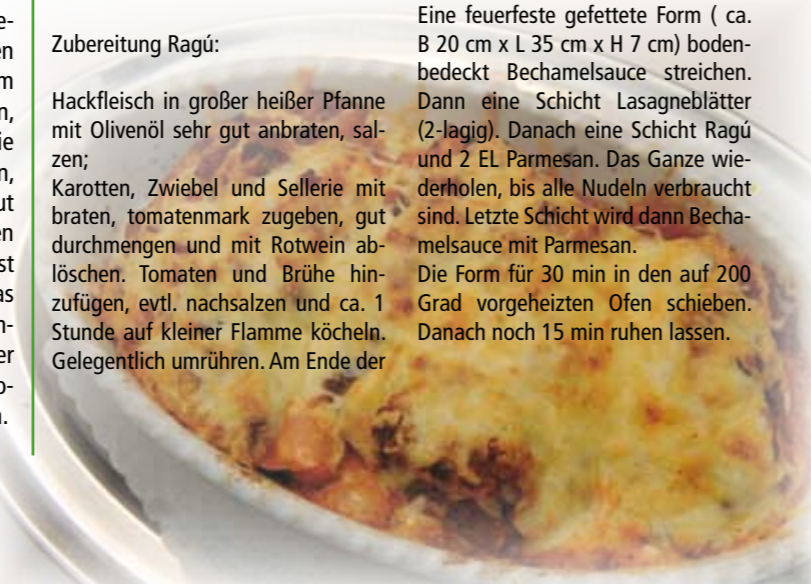
Zubereitung Bechamelsauce:

Butter in Topf schmelzen, mit Mehl klumpenfrei verrühren und langsam nach und nach unter ständigem Rühren lauwarme Milch hinzufügen. Salzen und zwischendurch immer wieder rühren. ½ Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz aufweisen. Pfeffer und Muskat zugeben. Beiseite stellen.

Lasagneblätter in ausreichend kochendem Salzwasser weich kochen (nicht al dente).

Eine feuerfeste gefettete Form (ca. B 20 cm x L 35 cm x H 7 cm) bodenbedeckt Bechamelsauce streichen. Dann eine Schicht Lasagneblätter (2-lagig). Danach eine Schicht Ragù und 2 EL Parmesan. Das Ganze wiederholen, bis alle Nudeln verbraucht sind. Letzte Schicht wird dann Bechamelsauce mit Parmesan.

Die Form für 30 min in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Danach noch 15 min ruhen lassen.



# PASTICCERIA CAMPIDOGLIO

— Sicilia 1964 —



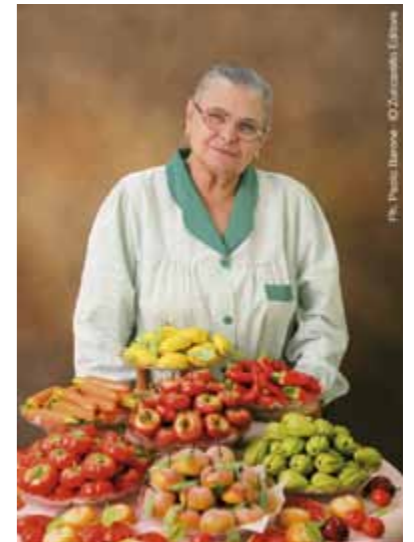
L'azienda nasce in Sicilia a Sant'Agata di Militello dove mio nonno paterno Saro (foto 1) nel periodo della seconda guerra mondiale (1930) inizia l'attività di produzione e vendita, sia in negozio che per le vie cittadine tramite un triciclo refrigerato, della gelateria: due gusti di gelato, limone e cioccolato, e la granita al limone. Il bar si chiama "il cugino".

Nel 1964 mia mamma Nenè e mio papà Saro (foto 2 e foto 3), continuando la tradizione di mio nonno, avviano il Bar Gelateria e Pasticceria "CAMPIDOGLIO" ("campidoglio" dal nome della centralissima via).

Continuano l'attività di famiglia ed arricchiscono di nuovi gusti e novità i gelati e le granite Bar Campidoglio (conci da passeggio, conetti, biscotti al gelato, tartufi, semifreddi, cassatelle, mattonelle...), nonché una panna di straordinaria bontà.

Inoltre viene introdotta la pasticceria diventando un punto di eccellenza sui dolci tipici siciliani.

Oggi, come nel lontano 1930, nulla è cambiato nel modo di produrre. I prodotti sono concepiti esattamente come 80 anni fa.



E' strategica la scelta delle materie prime dove si utilizzano solo prodotti biologici e naturali.

Le ricette antiche e tradizionali, e quindi la lavorazione prettamente artigianale, hanno permesso al "CAMPIDOGLIO" di continuare avanti nel tempo raggiungendo risultati commerciali importanti.

### Perché l' unione fa la forza!

Far parte di *echteritaliener* significa appartenere ad un'associazione che si impegna a pubblicizzare il nostro marchio peraltro già registrato.

Il nostro marchio viene pubblicizzato anche insieme ai ristoranti veri italiani registrati nella nostra associazione, per sensibilizzare i potenziali clienti a servirsi dei veri ristoranti italiani e non di ristoranti che di italiano hanno solo il nome! Offrendo loro così numerosi vantaggi e benefici sia economici che professionali.

Uno dei nostri obiettivi è anche il NOSTRO RISPARMIO sui costi ordinari, in modo da poter restare più concorrenziale nei confronti dei ristoranti cosiddetti Italiani, e per questo tutti i giorni lavoriamo per trovare nuovi partner/fornitori da cui ottenere sempre più vantaggi, per i nostri soci.

**La quota di iscrizione è di €100 per tutti i soci, + altri €200 (solo al primo anno) per coloro che volessero anche una loro presenza in Internet.**

**I Vantaggi solo per i soci con presenza in Internet sono i seguenti:**

- Detrazione al 100% dalle tasse della quota di associazione;
- Pagina internet + indirizzo email, e relativa pubblicità;
- Pubblicità del ristorante, con i dati, la foto e le principali informazioni, sulla; nostra Homepage: [www.echteritaliener.de](http://www.echteritaliener.de) per un anno;
- Adesivo che identifica il ristorante come appartenente al gruppo „Echteritaliener“;
- Presenza su Facebook e Twitter;
- Motore di Ricerca, con mappa del luogo e indicazioni per raggiungere il ristorante „echter italiener“ più vicino ( App da scaricare su App Store);
- Supporto Legale e Commerciale in Lingua Italiana ( Avv. Sabine Feller)
- Sconti sull'acquisto di materiale da asporto presso il nostro partner Ragaller;
- Agevolazioni sulle commissioni per i pagamenti con Carte di Credito el-pay (Sig. Enzo Leone);
- Consulenza per risparmio energetico, riduzione dei costi, Luce, Gas, elettricità. etc.,;
- Condizioni agevolate per richieste di finanziamento ;
- Consulenza Aziendale ;
- Supporto Legale e Commerciale in Lingua Italiana
- Possibilità di inserire, sul sito dell'echteritaliener, annunci richiesta/offerta collaboratori (Cuochi, Pizzaioli etc.) e di compra/vendita (Attività Commerciale, macchinari,etc..)

Io Sottoscritto: \_\_\_\_\_

Nato a: \_\_\_\_\_

E Residente a: \_\_\_\_\_

In Qualità di titolare del/della: \_\_\_\_\_

Sito/a in: \_\_\_\_\_

Dichiaro

di essere in possesso della cittadinanza Italiana e di voler aderire alla associazione " Echteritaliener " in qualità di socio attivo, di aver preso visione delle condizioni generali di contratto ( vedi su Homepage ) e di accettarle espressamente senza riserva alcuna.

Di voler ricevere le future comunicazioni ai seguenti recapiti:

e-mail: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti di cui agli art. 1341 e 1342 Codice Civile dichiaro altresì di approvare specificamente le clausole di cui ai §§ 2,3,4,5,6,7,8 delle condizioni generali di contratto.

il: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

**Ritorno Fax:0941-9425781**

### Aachen

Da Salvatore  
La Finestra

### Abensberg

La Piazza da Luigi  
Nuova Taormina

### Ahrensburg

Eiscafe Il Gatto  
Ristorante & Weinbar Casa Rossa

### Amberg

Imperatore  
Südtiroler Weinstube

### Apolda

Danieli Feines Eis

### Augsburg

Albero Verde  
Dragone  
Dragone Junior  
La Casa Vecchia  
La Commedia  
Leonardo da Vinci Park-Restaurant  
Milano  
PALLADIO  
Pastissima - Restaurant & Atrium

### Baar- Ebenhausen

Da Maria

### Bad Bederkesa

Da Leo

### Bad Berleburg

Roma

### Bad Bramstedt

Sorelle Calabrese

### Bad Hersfeld

Garda

### Bad Nauheim

Italiano Waldhaus

### Bad Neuenahr

Sale e Pepe

### Bad Soden-Salmünste

Donato

### Bad Wiessee

Rusticale

### Baden-Baden / Balg

La Barchetta

### Bamberg

da Francesco  
Fellini  
La Strada  
Lido Dal Fabbro

### Berlin

AeB  
Brescia  
Carpe Diem, Guiseppe Bianco  
Tel.: 030/7112644  
Cavallino Rosso  
Enoiteca Il Calice  
Francuci's Ristorante  
L'Osteria del Pescatore  
La Cantina  
Landhaus Rudow  
Mario  
Peppone  
Piazza-Michelangelo

### Piccolo Mondo

Ristorante Italiano Berlino  
Ristorante Malatesta  
Trattoria a Muntagnola  
Trattoria del Corso  
Via veneto  
Vino e Libri  
Berlin - Charlottenburg  
Gusto Di Vino  
Berlin - Mitte  
ristorante-italiano-berlin  
IL PORTO  
Berlin Friedrichshain  
Misericordia & Nobilita

### Bernburg

Bella Napoli

### Bindlach

San Marino

### Birkenfeld

Hotel Ristorante Taormina

### Bonn

Borsalino  
Canal Grande  
Da Dante  
Il Punto  
La Gondola  
San Paolo  
Trattoria & Pizzeria Italia  
Tuscolo  
Vesuvio  
Vineria Da Angelo Sassella  
Tivoli dal 1964  
Monte d'Oro

### Boxberg

Antonio's dal 1984

### Brachtal-Schlierbach

Ristorante-Pizzeria-Pension „Sicilia“

### Bramsche-Achmer

Da Pino

### Bremen

Ristorante Da Rocco  
Roma

### Bretten

Calabria

### Burg auf Fehmarn

Don Giovanni

### Burghausen

PORTO CERVO

### Buxheim

Casaleone

### Celle

San Marino

### Cham

Al Gallo Nero  
Center Italia Eis Café, Enzo Purrupato  
Tel.: 09971/2009970  
da Salvatore

### Cuxhaven

CASA ROSSA  
Ristorante Pizzeria Don Giovanni

### Darmstadt

Da Cappetta  
L' Orangerie

### Deggendorf

Ristorante Pizzeria Daniele  
Mammamia  
Ristorante DiVino, Fabrizio  
Tel.: 0991/3447015

### Delmenhorst

Da Mimmo

### Dettenhausen

Hotel Restaurant Lamm-Alte Post  
**Dettingen/Erms**  
Hotel - Ristorante – Kelter

### Deverling

Musica Italiana dal Vivo

### Donaustauf

Casa dei Matti, Carmelina Gregoratti  
Tel.: 09403/518547

### Donauwörth

Raffaello Donauwörth

### Dorsten

Eiscafe La Dolce Vita

### Dortmund

Taormina

### Dreieich-Götzenhain

Europa

### Dresden

Al Capone  
Ausonia  
Classico Italiano  
Don Peppino, Fam.: Gagliardi  
Tel.: 0351/25020828

### Fellini

Il Grottino da Salvatore

### la Campagnoli

La Casina Rosa

### Medici

La Contadina

### Girasole

Giardino

### Düsseldorf

bocconcino ristorante lounge

### Da Capo

Devona

### Gatto Verde

La Donna Cannone

### Lerose

Lupo

Menta cucina italiana

Osteria Italiana

Ristorante Amici

ROSSINI

Saitta Locanda del Conte

Trattoria Baccalá

Trattoria Casa Luigi

Trattoria da Flavio

Trattoria Mercatino Ristorante & Catering Service

La Cantina DA FRANCO GIGANTE

### Ebersbach/Fils

Golden Rose

### Eging a.See

Nino

### Eibelsstadt

Gambero Rosso da Domenico

### Eichstätt

Bavarese da Nello  
**Enger**  
Zum Weißen Stein

### Epberg

Schlossgastätte Mamma Rosa

### Erfurt

La Piazzetta  
Hotel Restaurant Fellini  
Ristorante „Charleston“  
Ristorante Don Giovanni  
Trattoria la Grappa

### Eschborn

Ristorante Mediterraneo

### Essen

Capobiano  
da Gina  
La Grappa  
Mona Lisa  
Oase Due  
Trattoria Fine Secolo  
Trattoria Pizzeria Paolo  
Ristorante Casa Lodato  
Acquario

### Esslingen

Osteria La Vite

### Etterzhausen

Pizzeria Don Pietro

### Ettlingenweier

Da Leo

### Fidelstadt

La Romanina

### Flensburg

Italia Solitude

### Frankfurt

Pizzeria Bistorante Forno d' Oro  
Pizzeria Bistorante Forno d' Oro Il  
Ristorante Carmelo Greco  
Ristorante Settimo Cielo  
Trattoria Culinaria

### Frankfurt ( Main )

Ristorante Gallo Nero  
A l t e K a n z l e i - Ristorante  
Classico  
Da Malena  
Fontana di Trevi  
Osteria L'isola Sarda  
Ristorante Casa Nova  
Ristorante Romanella  
Ristorante Sardegna  
Ristorante-Pizzeria DA Michele  
Brighella

### Freiburg

Milano

### Freising

Ristorante Pizzeria Portofino  
La Fattoria Ristorante Pizzeria

### Friedrichshafen

San Marino

### Füssen-Ziegelwies

Tutto al Forno

### Furth im Wald

Roma

**Garching**

Ristorante-Pizzeria Da Umberto

**Garmisch-Patenkirchen**

Ristorante Venezia

**Gauting**

Ristorante Pizzeria Forestella

**Geisenfeld**

dal Golosone

**Gelnhausen**

Classico Napoli

**Gerolfing**

Ristorante Leoncavallo

**Glienicke/Nordbahn**

Piazza Italiana

**Görlitz**

Carlo

Hotel Nino - Altstadt Görlitz

**Gorxheimertal**

La Fattoria

**Goslar**

Da Enzo

**Großbeeren**

Toscana

**Großmehring**

Al Ponte, Maurizio Drago

Tel.: 08407/2266073

**Gunzenhausen**

Am Blasturm

**Haar**

Ristorante Monaco

Trattoria Da Enza

**Hagen**

Centrale

TOTO

**Haimhausen**

Il Fagiano

**Hallbergmoos**

Ristorante il Mistero

**Hamburg**

Galatea bei Bruni

L' incontro

L' incontro AL TEATRO

L' incontro IL BISTRO

Osteria Liguria

POLETO WINEBAR

Ristorante Borsalino

Ristorante Capriccio

Ristorante CUNEO 1905

Ristorante Farinelli da Franco

Ristorante Gallo Nero

Ristorante Italiano Piccobello

Ristorante La famiglia seit 1975

Ristorante Mediterraneo

Ristorante San Daniele Hamburg

TAORMINA BARMBEK

TAORMINA POPPENBÜTTEL

Toscanello Vini e Cucina Italiani

**Hannover**

Bei Toto

Gallo Nero

Rotonda

Trattoria Etna

56

**Harrislee**

Isabella

**Heidelberg**

La Locanda 26

Leone D'oro

Pizzeria Corona Da Rocco

Pizzeria Il Sogno

Ristorante Casa Sorrento

Ristorante Da Vinci

Ristorante Piccolo Mondo

Salerno il Calabrese

Trattoria Vecchia Bari

Ristorante ~ Pizzeria ~ Sardegna

**Hennef (Sieg)**

Salento

**Herne**

Rosmarino

**Herrenberg**

La Dolce Vita

**Herrsching**

La dolce vita

**Herzogenaurach**

Cardelli

La Vecchia Trattoria

**Hinte**

Tropea

**Hipolstein**

Napoli

**Hirschaid**

Rigoletto

**Hofheim/TS**

L' Opera

**Hohenschäftlarn**

Il Brigante

**Hohenwart**

la Corona Caffè Eisdiele

**Holzgerlingen**

La Primavera

**Hürth**

Ristorante - Pizzeria San Marco

**Ingolstadt**

Bar Centrale

Bar Corso Italia

By Giuseppe

Café-Bar-Ristorante-Leonardi's

Velia Leonardi, Tel.: 0841/83666

Condotti Bar Restaurant

Eiscafe-Bistro Dolce Nera

Gelateria Italiana Romina

Il Vero, Francesco Baglieri

Tel.: 0841/9936539

Pizzeria Capri

Pizzeria Trattoria La Calabrisella

Pizzeria La Pergola

Pizzeria MICHELANGELO

Ristorante Da Gino

Ristorante Pizzeria Da Peppino

Ristorante Pizzeria Rosalia

Ristorante Pizzeria SORRENTO

Riva del Fiume

Via Condotti, Gianluca Bosco

Tel.: 0841/98449370

Don Camillo e Peppone Ristorante,

Massimo Samoggia & Ronny Schubert

Tel.: 0841/95198662

Grand Cafe Condotti, Gianluca Bosco

Tel.: 0841/3700639

**Ismaning**

Osteria Malandro

Ristorante - Pizzeria Il Buongustaio

**Itzehoe**

La Stalla

**Ivendorf/Travemünde**

Trattoria Pizzeria La Casetta

**Jena**

Trattoria Italia

**Jettingen - Scheppach**

Schäfflerstube

**Kallmünz**

Trinacria, Salvatore Marchese

Tel.: 09473/950900

**Karben**

Roma

**Karlsbad-Langensteinbach**

Valtellina

**Karlsruhe**

Eiscafé Cortina

Osteria Calabrisella

Portale 50

Ristorante Adria

Ristorante da Nino

Ristorante da Paolino

Ristorante il Vino

Ristorante la Tegola

Ristorante Osteria Feinkost La

Medusa

Ristorante Pizzeria Italy Italy

Ristorante Pizzeria La Dolce Vita

Ristorante Rosa Bianca

Ristorante San Felice

Trattoria Da Giovanni

Trattoria Da Salvatore

Ristorante Borsalino

Fattoria da Federico

**Kelheim**

Bergpizzeria Da Luigi, Louis Vignani

Tel.: 09441/5575

**Kelsterbach**

Ambiente Italiano in der Alten

Oberförsterei

**Kiel**

San Marco

**Kippenheim**

Roma

**Kirchheim bei München**

la locanda ISCHITANA

**Koblenz**

La Gondola, Gabriele Pavone

Tel.: 261/33136

**Kolbermoor**

Giuseppe e Amici

Milano

**Köln**

Bennyssimo la Trattoria

Fellinis Ristorante

Hotel Franco Maugeri

LA VITA Ristorante italiano

Latio Hotel Restaurant

OSTERIA da PAOLO

Pizzeria Piccola

Pizzeria Piccola l'originale

Pizzeria Santa Maria

Pizzeria Trattoria Toscana

Ristorante Alfredo

Ristorante Antica Roma

Ristorante Arena

Ristorante casa di biase

Ristorante Casa Marinello

Ristorante Da Damiano

Ristorante Etrusca

Ristorante Faro

Ristorante Fioretto

RISTORANTE GATTI im HOTEL

ENGELSHOF

Ristorante Grande Milano

Dr. - Ing. Alessandro Minotti

Tel.: 0221/242121

Ristorante Il Carpaccio

Ristorante Il Valentino

Ristorante L'Accento

Ristorante L'Assaggio

Ristorante Pinocchio

Rist. Pizzeria IL MEZZOGIORNO

Ristorante Pizzeria Mitica Italia

Ristorante Veltri

Sardegna da Claudio

Trattoria La Stella

Trattoria Palermo

Trattoria Pizzeria Sicula

Trattoria Rispettare Mamma Mia

Trattoria Salento

Trattoria Silvano

Trattoria Tiziano

Pizzeria - Trattoria SICILIANA

Da Capo Trattoria

Ristorante Tullio

Ristorante Al Gufo

**Königsbrunn**

La Commedia

**Königsstein**

Lucullus Königstein

**Königswinter**

Stella del Mare

**Korb im Remstal**

Italia Antica

**Kösching**

Rosolia

San Pio

**Kraiburg**

il Nuovo Pulcinella

**Kronberg**

Lucullus Kronberg

**Kulmbach**

Alla Rustica

**Lahr-Reichenbach**

Pension Da Vinci

**Landshut**

Bellini Ristorante

LA OSTERIA Cucina Italiana

Ristorante Café Bar Vincenzo

**Langelsheim**

da Nico

**Langen**

Galvano's L'Arte

Zum Amico

**Langenhagen**

Paladino

**Lautertal - Unterlauter**

Zio e Luigi

**Leimen**

Rossini

**Leipzig**

Rostpramte Da Franko

Da Vito

Pizzeria FraDiavolo

**Lemgo**

Vesuvio

**Lichtenau**

Hotel Ristorante IL CASTELLO

**Limburg**

DON CAMILLO

**Linsengericht-Altenhasslau**

Pizzeria Il Capriccio

**Lübeck**

Don Vito

**Lübeck - Travemünde**

Bellavista

**Magdeburg**

Ristorante Da Nino Dolce Vita

Sapori di Italia

**Main**

## Oldenburg

Ristorante il Calabrese

## Oschersleben (Bode)

Taormina

## Osnabrück

Fontanella Eiscafe

## Osterholz-Scharmbeck

Costa Smeralda

## Ostseebad Rerik

Ristorante Italiano

## Otterndorf

da Bruno

## Öttingen

Romana Öttingen

## Ottobrunn

Bella Roma Ottobrunn

Ricardo D'Angelo, Tel.: 089/6090925

Ristorante Villa Meraviglia

## Passau

Ristorante - Pizzeria Mondo Italiano

Ristorante Pizzeria Gallo Nero

Ristorante Zi' Teresa

## Pfaffenhofen

Trattoria da Flavio

## Pfarrkirchen

Miró

Nel Cantuccio

## Pforzheim

Bei Mario

## Pfullingen

da Maria

## Pielmühle

Ristorante Pielmühle

## Plieningen

Ristorante da Domenico

## Pulheim

Da Luciano & Hotel Amalfi

Il Padrino

Ristorante La Botte

## Ramersdorf-Perlach, München

Da-Domenico Ristorante Pizzeria

## Regensburg

Nunzio's,

Valentino Mondì & Fabian Ernst

Tel.: 0941/8984227

TAORMINA, Guido Mondì

Tel.: 0941/96268

Antica Mola,

Dada & Nicola Panarosa

Tel.: 0941/64095360

Da Salvatore

Da Tino, Clementino Graton

Tel.: 0941/5613358

Eiscafe Pizzeria Milano

Enogastroitalia, Antonio Arena

Tel.: 0941/630870

Il Barretto

La Cucina

La Dolce Vita

Ninovero, Antonio Marchese

Tel.: 0941/97340

Osteria Siciliana, Pietro Pino

Tel.: 0941/85002990

Pam Pam, Clementio Graton

Tel.: 0941/561371

Pasta Rustica

Pizza la Metro, Carmelo Casa

Tel.: 0941/89791323

Pizzeria Catania, Adriano Calvano

Tel.: 0941/448603

Ristorante La Gondola

Antonio Puglisi & Pietro Pino

Tel.: 0941/22406

Ristorante Tiziano

San Marino, Romano Di Ronco

Tel.: 0941/794309

Satellitencenter

Sportgaststätte „Villa Rustica“

Stella Eiskaffe, Ornella Leocata

Tel.: 015203908519

Trattoria da Fernando

Uni Pizzeria, Davide D'Antoni

Tel.: 0941/95606

## Reinheim/Spachbrücken

Sicilia

## Remchingen

Rössle

## Reutlingen

Ristorante da Piero

Ristorante Leonardo

## Rheinbach

Nunzio

## Riedenburg

Ristorante da Salvatore

## Rosenheim

Il MONASTERO, Mario Mattera

Tel.: 08031/382555

## Rottenburg

LA RUOTA Ristorante italiano

## Saarbrücken

Roma

## Saal a. d. Donau

Italy

## Sankt Augustin

Lui e Lei

## Sankt Engelmar

Sant' Angelo

## Schernfeld

Villa Toscana

## Schierling

Da Nico

## Schweinfurt

Villa Fontana

## Schweitenkirchen

Trttoria Calabrese

## Seebruck

DolceVita

## Seeheim-Jugenheim

Da Mario's Restaurant

## Simbach a. In

O Sole Mio

## Sinzing

Villa Lucania, Enrico Di Stasio

Tel.: 0941/30767770

## Speyer

Al Giardinetto

Pinocchio

## Straubing

La Grotta azzurra

Ristorante Pizzeria la Piccola Italia

Ristorante Pizzeria Machiavelli

Ristorante Pizzeria Michelangelo

Ristorante Pizzeria Portofino

## Stutensee

Riviera

## Stuttgart

Ristorante Goldoni Catering

Bar Ristorante Punto Fisso

Bar Ristorante Valle

Mezzogiorno Bar Ristorante Café

Nannina

Oggi Tavola Mediterranea

OSTERIA LA STELLA

Pizzeria Primafila Trattoria

Pizzeria San Gennaro

Ristorante – Pizzeria - Bistro Da

Vitale

Ristorante Bella Napoli

Ristorante Franca e Franco

Ristorante Insieme

Ristorante La Fenice

Ristorante La Scala

Ristorante Pizzeria Il Terrazzino

Ristorante Pizzeria Sardegna

Ristorante-Vinobar da Maurizio

Trattoria Santa Lucia

Ristorante Italiani

## Sulzbach-Rosenberg

da Vinci

Imperatore Sulzbach

## Tappenbeck

Hotel Ristorante Sicilia

## Tegernheim

Pizzeria Paradiso da Carlo

## Tübingen

Ristorante Pizzeria Da Roberto

## Uchte

Il Gabbiano

## Uhingen

Kälberer

## Unterhaching

Ristorante Belverdere im Anger-Hof

## Unterschleißheim

Ristorante Florian Stuben

## Viereth

Ristorante - Pizzeria Galizia

## Vohburg

Ristorante Pizzeria Il Golosone

Rocca Massimo, Tel.: 08457/2522

Pizzeria La Piazza

## Weichs

La Molisana

## Weiden

Pizzeria Pegasus

Sale & Pepe

## Weimar

Versilia Weimar

## Weißenstadt

Da Mimmo

Pasquale

## Wentorf

Luca

## Wenzenbach

Osteria dei Vini

## Werl

Capri da Tino

## Wiesloch

Italia

## Winden an Aign

La Sicilia

## Windenzhausen

Ristorante Bella Napoli

## Wolfenbüttel

Ristorante Pizzeria da Giovanni

## Worms

Al Duomo - Kupferkessel

Milano

## Würzburg

Dolce Vita Sa Salvo

## Zirndorf

L'Osteria Amici

Herausgeber: echteritaliener,

Guido Mondì,

Augsburger Strasse 68

93051 Regensburg

Copyright der Bilder:

echteritaliener

Auflage: 10000 Stück

Verteilung durch:

EPA Direct GmbH

93055 Regensburg

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das Recht der Übersetzung,

der Reproduktion und Vervielfältigung. Weder Verlag noch Heraus-

geber können für Fehler und deren Folgen eine juristische Verantwortung

oder Haftung, insbesondere Personen-, Sach- und/oder Vermögens-

schäden übernehmen.

Fotografie: Titelseite und Seite 9,

12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 23,

24, 31, 32 - Brigitte Schimpfhauser

Sonstige Bilder von den jeweiligen

Lokalbesitzern zur Verfügung gestellt,

mit der Genehmigung zum

Abdruck.

Layout und Druck:

Abrakadabra Werbeagentur

93051 Regensburg



★★★★★

## Klosterhotel San Gabriele Rosenheim

Zellerhornstr. 1 6  
83026 Rosenheim  
Tel: 08031 2607-0  
Fax: 08031 2607-40

info@hotel-sangabriele.de  
www.hotel-sangabriele.de



### Lebensgefühl & Romantik hinter Klostermauern

Lassen Sie sich in eine andere Zeit zurückversetzen und erleben Sie einen romantischen Aufenthalt bei Kerzenschein in unserem 4-Sterne-Hotel San Gabriele am Stadtrand der historischen Stadt Rosenheim.

In unseren Zimmern mit Gewölbe, gotischen Fresken, Nischen, Himmel- oder sogar Wasserbett können Sie dem Alltag gerne für einige Tage entfliehen. Trotz mittelalterlichem Ambiente müssen Sie in unserem erst 2005 eröffneten Hotel auf modernen Komfort nicht verzichten.

Die Bäder sind mit besonderen gläsernen Waschbecken und Duschen, vergoldeten Armaturen, sowie th. Bidet und Whirlwanne sehr luxuriös ausgestattet.

**Hier wohnen Sie nicht nur  
– Sie erleben!**

Zimmerpreise ab 89,- €Z und ab 119,- €DZ  
inkl. unseres reichhaltigen Frühstückbuffets.



Im Ristorante **„Il Convento“** können Sie den Tag bei einem schönen Menü und einer Flasche Wein aus unserem Weinkeller gemütlich ausklingen lassen. Gehobene italienische Küche mit frisch gegrilltem Fisch und Fleisch lassen sich am offenen Kamin besonders genießen.

Unser **Rittersaal** steht für Tagungen und Veranstaltungen im kleinen Rahmen jederzeit bereit.

Im **Weinkeller** richten wir Ihre Firmen- oder Privatfeier bis 40 Pers. in besonderem Ambiente aus.

# IL MERCATO

Einfach Italienisch

GROSS- & EINZELHANDEL

Der Abholmarkt für Jedermann!

Neueröffnung  
nach Umzug

DISTILLERIA



BENNATI

Mehr als 1.500  
italienische Artikel!

Dolci di Montagna



Neue  
Adresse

IL MERCATO

Groß- und Einzelhandel  
Dechbettener Str. 55  
(ehemals Autohaus Pickl)  
93049 Regensburg  
Telefon 0941 - 297 99 620



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 09.00 bis 19.00 Uhr  
Samstag 09.00 bis 18.00 Uhr

► Gleich hinterm Jahnstadion!