

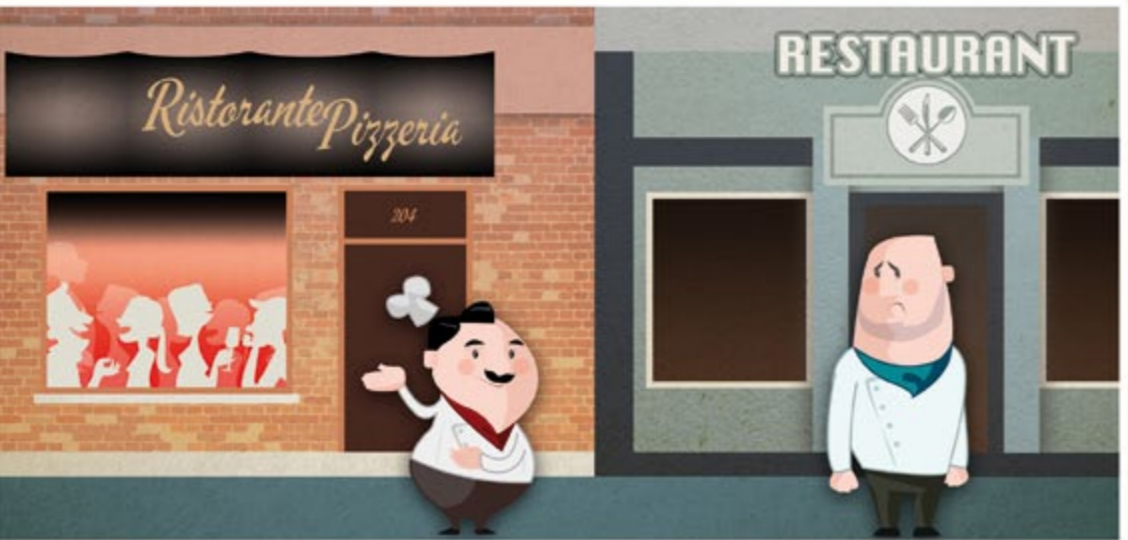


Jetzt
auch mit
Österreich
und
Schweiz

WIR UNTERSTÜTZEN:



**Rezepte
und
Geschichten
von
echten
Italienern**



Liebe Leser,

als Gründer von „echteritaliener“ in Deutschland, Österreich und der Schweiz freue ich mich, Ihnen die 2. Ausgabe unseres „echteritaliener“- Magazins vorstellen zu dürfen.

Auch für diese Ausgabe haben uns zahlreiche Italiener ihre feinsten Rezepte zur Verfügung gestellt – ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen.

Einige meiner Landsleute haben uns ihre Restaurants gezeigt, uns hinter die Kulissen in ihre Küchen blicken lassen und uns ihre ganz persönliche Geschichte erzählt – echt Italienisches zum Schmökern.

Als ich das Netzwerk „echteritaliener“ vor mehr als zwei Jahren ins Leben gerufen habe, um eine Vereinigung zu gründen, die es meinen Landsleuten ermöglicht, sich als italienische Originale von pseudoitalienischen Franchiseunternehmen und Fertigpizza-Fast-Food abzugrenzen, war der Erfolg, den wir heute erreicht haben, noch gar nicht absehbar. Doch mehr als 1000 Mitglieder zeigen doch, dass es wichtig ist, den Gästen vor allem eines vor Augen zu führen: Wo italienisch draufsteht, da soll auch italienisch drin sein!



Guido Mondì
Herausgeber

Cari lettori,

come fondatore di “echteritaliener” in Germania, Austria e la Svizzera, sono contento di presentarvi la seconda edizione della nostra rivista “echteritaliener”.

Anche in questa occasione, numerosi italiani hanno messo a disposizione le loro migliori ricette. Vi auguro tanto divertimento nel cucinare! Inoltre, alcuni dei miei compaesani, invitandoci dietro le quinte dei suoi ristoranti, ci hanno raccontato la loro storia personale - un invito speciale per conoscere il loro stile di vita italiano. A tal proposito, più di due anni fa, ho fondato il network “echteritaliener” per offrire la possibilità ai miei compaesani e alle loro imprese di mettersi in luce tra le imprese franchise pseudoitaliane e le pizzerie fast food. Questo progetto ha ottenuto un grande successo non prevedibile. Finora hanno aderito più di 1000 membri, e così oggi siamo in grado di dimostrare che all’interno di ogni impresa “dove c’è scritto italiano fuori, c’è un vero italiano dentro.”

Guido Mondì
Fondatore



Echter Italiener · Augsburger Str. 68 · 93051 Regensburg

Tel.: 0941/94684440 · Fax: 0941/99222351

www.echteritaliener.de · kontakt@echteritaliener.de



Herausgeber:
Echter Italiener, Guido Mondì, Augsburger Strasse 68, 93051 Regensburg
Copyright der Bilder: Echter Italiener. Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das Recht der Übersetzung, der Reproduktion und Vervielfältigung. Weder Verlag noch Herausgeber können für Fehler und deren Folgen eine juristische Verantwortung oder Haftung, insbesondere Personen-, Sach- und/oder Vermögensschäden übernehmen. Fotografie: Bilder von den jeweiligen Lokalbesitzern zur Verfügung gestellt, mit der Genehmigung zum Abdruck.
Layout und Druck:
Abrakadabra Werbeagentur, Franz-Winzinger-Weg 4, 93051 Regensburg



ZEICHNUNGEN VON:
LORENZO ZAPPALÀ



PIZZERIA DA CIRO

DIE LIEBE ZU NEAPEL

Ciro fällt auf in Salzburg, wenn er mit seinem originalen Fiat 500 – Oldtimer durch die Straßen knattert. Aber hauptsächlich ist er für seine original altneapolitanische Pizza aus dem Steinofen berühmt. Als der Neapolitaner 1995 seine erste Pizzeria eröffnete, hatte er binnen kürzester Zeit so viele Stammgäste, dass das Lokal aus allen Nähten zu platzen drohte. Deshalb übersiedelte er drei Jahre später an seinen heutigen Standort im Norden Salzburgs in der Robinigstraße. Hier hat er nun endlich mehr Platz: für 60 Gäste und für einen lang gehegten Traum – einen mächtigen Steinofen für seine Pizzen. Original ist eine altneapolitanische Pizza nämlich nur dann, wenn sie über Holzfeuer gebacken wird. Außerdem braucht sie als Belag nicht irgendeinen Käse, sondern „Fior di latte“ - bei der Kä-

seherstellung das „Filetstückchen“ der Büffelmozzarella.

Überhaupt ist es die neapolitanische Küchentradition, der Ciro's ganze Liebe gilt. So findet man auf der Karte neben italienischen Klassikern auch „Ragu napolitano“ – ein stundenlang in Tomaten geköcheltes Rindfleischgericht. Und die Neapolitaner können natürlich auch süß: „Pastiera napolitana“ – ein neapolitanischer Topfentortentraum oder „Chiachere alla napolitana“ – ein unwiderstehliches Mürbteig-Schokoladendessert sind jede Sünde wert.

Im Sommer sitzen Ciro's Gäste dann im lauschigen Gastgarten unter alten schattigen Kastanien und lassen sich die neapolitanische Küche schmecken.



REZEPT:

SPARGEL-RISOTTO

RISOTTO DI ASPARAGI

Zubereitung:

Die Rinderbrühe erhitzen. Von den Spargeln den Holzigen Teil am unteren Stangenende abschneiden und das untere Drittel schälen. Salzwasser in separatem Topf zum Kochen bringen und Spargelstangen und Abschnitte einlegen. In 4 bis 6 Minuten bissfest garen. Die Spargelstangen herausnehmen, Abschnitte noch 10 Minuten kochen lassen und dann entfernen. Spargelwasser abgießen, ¼ Liter davon auffangen und wieder auf knapp 1 Liter in der Rinderbrühe kochen. Vom gegarten Spargel Stücke von 2 - 3 cm Länge abschneiden.

In einer Pfanne 50 g Butter schmelzen, die Zwiebel hellgelb anschwitzen und die Spargelstücke - ohne die Spitzen - dazugeben. Nach 2 Minuten den Reis hinzufügen und den Risotto mit der vorbereiteten Brühe bei kleiner Hitze garen bis er bissfest ist und die Flüssigkeit fast aufgesaugt hat. Am Schluss den Wein, die restliche Butter, Pfeffer jun-



Öffnungszeiten

MO - SA
11.30 – 14.00 Uhr
und 17.30 – 22.30 Uhr
Feiertag
17.30 – 22.00 Uhr
SO
Ruhetag

Adresse

Pizzeria Da Ciro
Inhaber: Fam. Colamazza
Robinigstrasse 15
5020 Salzburg
Tel.: +43/662/88 24 86
pizzeria-daciro@aon.at
www.pizzeria-daciro.at



gen Parmesan und Spargelspitzen vorsichtig unterrühren. Wenn der Parmesan cremig geschmolzen ist, sofort heiß servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 500-700 ml Rinderbrühe
- 500 g frischer grüner Spargel
- Salz
- 100 g Butter
- 1 kleinere, fein geschnittene Zwiebel
- 300 g Reis (Carnaroli) weißer Pfeffer
- 1/8 Liter trockener Weißwein
- 80 g frisch geriebener junger Parmesan

REZEPT VON ITAKU



Ristorante

“Antica Mola”

Pizzeria

VOM SCHIFFSJUNGEN ZUM RESTAURANTCHEF

Angefangen hat Nicola Panarosa mit 15 Jahren als Schiffsjunge auf der Welttroute Dubai-Rio-Shanghai.

Sein Credo „wenn man im Leben etwas wirklich erreichen will, dann kann man es auch schaffen“ hat ihn mit Durchhaltewillen, Fleiß und viel Arbeit dahin gebracht, wo er hin wollte – ins eigene Restaurant.

Sich wohl fühlen und gut essen ist eines der Prinzipien der Familie Panarosa – Nicola, seiner Frau Drazana und den Kindern Antonio und Maria. Ja, es ist ein Familienbetrieb, wo jeder seinen Platz hat. Nicola bekocht die Gäste, seine Frau umorgt sie mit ihrem herzlichem Service und auch die halbwüchsigen Kinder arbeiten gelegentlich schon an der Theke mit.

Das Küchenteam um Nicola besteht aus Mitarbeitern, die ihm schon jahrelang zur Seite stehen und irgendwie auch schon zur Familie gehören.

Dass im Antica Mola mit Liebe gekocht wird, sieht man jedem Teller an, der die Küche verlässt. Und weil der Chef seiner apulischen Heimat sehr verbunden ist, kommen auch einige Gerichte auf den Tisch, die nach originalen apulischen Familienrezepten zubereitet werden.

Das Restaurant mit 62 Sitzplätzen kann auch für Veranstaltungen aller Art gebucht werden und im Sommer lädt eine Terrasse zum Verweilen ein.

Kundenorientierung ist oberstes Gebot und berücksichtigt auch die Aller kleinsten mit einer extra Kinderspeisekarte. Schüler und Studenten bietet man spezielle Preisangebote.

Wer also für ein paar Stunden den Alltag vergessen möchte, sollte unter 0941/64095360 einen Tisch im Antica Mola reservieren, denn dort mag man als Fremder ankommen – gehen wird man als Freund.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
SCALOPPINA „ANTICA MOLA“,
PANIERTES SCHNITZEL, GEFÜLLT MIT VORDER-
SCHINKEN UND KÄSE IN SAFRANSAUCE.



Öffnungszeiten

DI - SA

11:00 - 14:30 Uhr
und 17:00 - 23:00 Uhr
SO und Feiertag
11:00 - 23:00 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Ristorante Pizzeria
Antica Mola
Inhaber: Fam. Panarosa
Uhlandstrasse 19
93049 Regensburg
Tel.: 0941/64 09 53 60
www.antica-mola.de
info@antica-mola.de



ECHTER ITALIENER IM ÄLTESTEN GEBÄUDE OTTOBRUNNS

Das Bella Roma wurde vor 20 Jahren gegründet und befindet sich bis heute in dem 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 bei gemütlichem Ambiente und mediterranem Flair unsere kulinarischen Köstlichkeiten genießen.

Alle Produkte, die wir Ihnen 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 Selbstabholen telefonisch vorbestellt werden.

REZEPT: „INCONTRO AUTUNNALE“ KULINARISCHE HERBST-SYMPHONIE

FASANENBRÜSTE MIT KÜRBIS UND SPINAT

Zubereitung:

Die 4 Fasanenbrüste (ohne Haut) für 2 Stunden mit Majoran, Olivenöl und dem Rotwein im Kühlschrank marinieren lassen. Währenddessen die Tamarillos schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Anschließend mit grob gehackten in Butter gerösteten Walnüssen vermischen.

Den Muskatkürbis schälen, entkernen und mit einer Mandoline in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Mischung aus leicht gesalzenem Wasser, Rotweinessig und den Lorbeerblättern kurz blanchieren. Abgießen, abkühlen lassen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Rohrzucker und der roten Zwiebel vermischen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenbei den Babyspinat mit kaltem Wasser waschen und

gut abtropfen lassen, die Pachinotomaten, die halbierten Sellerieherzen und die Granatapfelkerne hinzugeben; mit Salz und Schwarzer Pfeffer würzen.

Vor dem Anrichten die Fasanenbrüste aus der Marinade nehmen und für 2 Minuten je Seite mit einem Schuss Olivenöl scharf anbraten. Anschließend die gebratenen Fasanenbrüste in einem vorgeheiztem Backofen bei 150°C 5 Minuten garen lassen.

Anrichten:

Die Tamarillo-Concassée in die Mitte des Tellers geben, die Fasanenbrust aus dem Backofen nehmen, quer zur Faserung in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig auf die Concassée legen.

Auf den beiden Seiten des Tellers je einmal den Kürbissalat und einmal den Spinat platzieren. Das fertige Gericht mit ein paar Tropfen Olivenöl und einem Majoranzweig garnieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Fasanenbrust
- 4 Zweige Majoran
- 100 ml Olivenöl
- 2 dl Rotwein
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Für die Tamarillo-Concassée:

- 7 Stück Tamarillo
alternativ Mandarinen
- 150 g Walnüsse
- 30 g Butter
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL Puderzucker
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Für die erste Beilage:

- 600 g Muskatkürbis
- 5 Lorbeerblätter
- 1 rote Zwiebel (fein gehackt)
- 3 EL Rohrzucker
- 4 EL Rotweinessig
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Schwarzer Pfeffer

Für die zweite Beilage:

- 500 g Babyspinat
- 8 Stück Pachino-Tomaten (halbiert)
- 1 Granatapfel
- 2 Stück Stangensellerie (nur das Herz)
- Saft einer halben Zitrone
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Schwarzer Pfeffer



Öffnungszeiten

MO - SO
11:00 - 24:00 Uhr

Adresse

Ristorante Bella Roma GmbH
Inhaber: Riccardo D'Angelo
Prinz-Otto-Str. 1
85521 Ottobrunn
Tel.: 089/6090925
www.bella-roma-restaurant.de
info@bella-roma-restaurant.de





VON DER „MAMMA“ BEKOCHT

Es war die italienische „Mamma“, die in Giuseppe Mammolito die Leidenschaft für's Essen weckte.

„Immer, wenn ich aus der Schule kam, stand ein dampfender Teller für mich auf dem Tisch“. Jeden Tag verwöhnte seine Mama den kleinen Giuseppe mit dem, was er am liebsten aß. „Meine Mama hat alles selbst gemacht. Bei uns gab es nix Fertiges. Eingeauft wurde auf dem Markt, beim Bäcker, beim Metzger des Vertrauens, nie jedoch im Supermarkt - dort holte man Waschmittel, aber doch kein frisches Essen.“ So war der Kalabrese schon früh damit vertraut, auf den Wert der Lebensmittel zu achten, auf Frische, auf Qualität.

Nach der Schule begann er dann seine Ausbildung am „Istituto alberghiero“, der Schule, in der Italiens Köche ihr Handwerk lernen. Danach wollte er ein wenig Berufserfahrung sammeln und kam durch einen Freund nach Freising, wo er als Koch arbeitete und nach einiger Zeit wieder in seine Heimat Kalabrien zurückkehren wollte. Daraus wurde aber nichts, denn er lernte seine Frau Katy kennen und lieben und wurde in Bayern sesshaft. Auf der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten für ein eigenes Restaurant wurde er 2011 in Moosburg fündig: „Zio Peppe“, für Giuseppe ein Glücksfall, „denn in meiner Küche kann ich alles umsetzen, was mir wichtig ist“. „Heute haben die Leute nicht mehr so-

viel Zeit zum Kochen, alle arbeiten“. Bei ihm sollen sie es aber bekommen - das Glück auf dem Teller, frisch zubereitet aus allerbesten Zutaten. Und da gibt es im „Zio Peppe“ einiges zur Auswahl: Pizza aus dem Steinofen, jede mit Mozzarella und der Teig nicht mit Hefe, sondern mit selbst hergestelltem Sauerteig angesetzt, was ihn viel bekömmlicher macht, dann natürlich italienische Klassiker aus der Fleisch-, Fisch- und Pastaküche, aber auch viele Kreationen von Giuseppe, der seine unzähligen Ideen in seiner geliebten Küche verwirklichen kann. So darf man sich auf Wildschweinlasagne ebenso freuen, wie auf Salate mit Giuseppe's feinen Dressingrezepturen: Mango-Chili-Dressing oder Beerendressing.

Für die Moosburger ist er in der kurzen Zeit bereits zum Italiener ihres Vertrauens geworden.

REZEPT: NUDELN MIT KÜRBISFÜLLUNG EMILIA-ROMAGNA



Zutaten für 4 Personen:

Für die Füllung:

- 1,5 kg gelbes Kürbisfleisch, mit der Schale
- 100 g zerstoßene Amaretti-Kekse
- 150 g Cremoneser Senfrüchte, in Sirup eingelegt
- 50 g frisch geriebener junger Grana padano
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Für den Nudelteig:

- 400 g Weizenmehl
- 3 Eier
- Salz
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 Ei zum Bestreichen
- 120 g Butter

Zubereitung:

Die Füllung am Tag vorher zubereiten. Dazu den Kürbis in Spalten schneiden und Kerne herausnehmen. Im Backofen in der Fettpfanne bei 220 °C, Gas Stufe 4, garen. Wenn das Kürbisfleisch weich ist, die Spalten schälen, im Mixer pürieren und das Mus mit den zerstoßenen Amaretti-Keksen vermengen. Die Senfrüchte sehr fein schneiden, 3 Eßlöffel des Sirups und den jungen Grana padano darunter mischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Wenn die Füllung etwas zu feucht sein sollte, noch einige Amaretti zerstoßen und dazu geben. Zugedeckt für eine Weile kühl stellen.

Für die Nudeln aus Mehl, Eiern, Salz und Olivenöl (wie auf Seite 106 beschrieben) einen Pastateig zubereiten und dünn auswalzen. Davon 8 cm große Quadrate ausschneiden. In die Mitte jeweils einen Teelöffel der Kürbisfüllung setzen,

den Rand mit verquirltem Ei bestreichen, die Quadrate diagonal zu Dreiecken falten und die Ränder fest drücken. Die Dreiecke um den Zeigefinger rund formen und die Spitzen zusammendrücken. Auf einem sauberen Küchentuch etwas trocknen lassen. In siedendem Salzwasser einige Minuten gar ziehen lassen, abgießen und mit geschmolzener Butter anrichten.

REZEPT VON ITAKU





CAFÉ & BISTRO CALI BOCCA



PREMIUM

CAFÉ, WEINBAR, BISTRO UND RESTAURANT

Berlin Charlottenburg – im gastronomischen Epizentrum nördlich des Kuhdamms in der Schlüterstraße hat Vincenzo Calisto 2009 sein CaliBocca angesiedelt.

Café, Weinbar und Bistro will es sein und ist doch schon längst auch Restaurant geworden. Eher intim ist seine Größe – nur 47 Gäste finden Platz in den stimmig gestalteten Räumlichkeiten, wenngleich eine komplette Wand optisch eine Erweiterung vortäuscht: ein Salon aus viktorianischer Zeit mit Sofa und Ohrensesseln, in die man sich am liebsten gleich fallen lassen möchte, doch Vorsicht - es ist reine Illusion – eine Wand eben.

„Beim Essen geht es nicht nur ums satt werden, vielmehr ist es ein kommunikatives Erlebnis und Ausdruck von Lebensfreude“. Vincenzo Calistos Motto wird hier konsequent gelebt. Überall trifft man auf Weinflaschen mit den interessantesten Tröpfchen und allein die „Roten“ der Weinkarte schicken den Gast auf eine Reise durch alle Regionen Italiens.

Erwähnenswert, dass alle Flaschen auch für zu Hause erstanden werden können. Aus dem Vollen der regionalen Vielfalt Italiens wird auch in der Küche geschöpft. Gleich drei italienische Regionen werden bei dieser Vorspeise auf einem Teller ver-

eint: Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangenfilets, toskanischer Schafskäse und Bresaola aus dem lombardischen Valtellina. Die Pizzen sind aus dem Steinofen, die Pasta hausgemacht und in feinen Variationen: Spaghetti mit Fenchel, Rosinen, Pinienkernen und Sardinen – ganz nach Art der Palermitaner – wo findet man das schon? Sogar aus Dinkelgrieß wird hier Pasta hergestellt.

Und weiter geht's in der Menüfolge der seltenen Produkte. Neben klassischem Wolfsbarsch und Thunfisch auf sizilianisch gibt's hier gefüllte Totani – spezielle Tintenfischtuben, in Italien gerade im Süden sehr verbreitet, sind sie in Deutschland nicht so oft zu bekommen. Bei den Fleischgerichten gibt es neben dem klassischen Rindfleisch auch Kalbsnierenchen mit Senf und Honig – ebenfalls eine Rarität auf Speisekarten. Den süßen Abschluss könnte dann die sizilianische Pasta alle mandorle bilden – die unwiderstehlichen Mandelküchlein, die ganz ohne Mehl auskommen und damit nur eine halbe Sünde sind.

All dies und vieles mehr lässt sich im Sommer auch auf der Terrasse genießen und sollte man bei Vincenzo einmal keinen Platz finden, kann man einfach mal ein Fest zuhause planen – der Cateringervice des CaliBocca liefert gerne.



Öffnungszeiten

MO - FR 10:00 Uhr - Ende
SA 17:00 Uhr - Ende
Feiertag ab 17:00 Uhr
Mittagstisch täglich von
12:00 - 16:00 Uhr
SO Ruhetag

Adresse

Café & Bistro Cali Bocca
Inhaberin: Renata Calisto
Schlüterstr. 30
10629 Berlin
Tel.: 030/72023301
Fax: 030/72023286
info@cali-bocca.de



IL BRIGANTE FESTE FEIERN

Ristorante - Bar - Pizzeria

Öffnungszeiten
MO - SO
11:00 - 23:00 Uhr

Adresse

Il Brigante
Inhaber: Vito Troyli
Bahnhofstraße 5
82069 Hohenschäftlarn
Tel.: 08178/99 88 08
Fax: 08178/99 88 18
info@il-brigante.de
www.il-brigante.de



Kleiner Ausflug gefällig?
Mit der S 7 vom Münchner Hauptbahnhof ist man in einer halben Stunde in Hohenschäftlarn – mitten in Münchens liebster Naherholungsecke – der Starnberger See, Kloster Schäftlarn und der Forstenrieder Park sind ganz in der Nähe. Eine Umgebung zum Entspannen und Abschalten.

Und genau hier haben Vito Troyli und Vincenzo Pace eine herrliche italienische Oase geschaffen. Ein stilvolles elegantes Restaurant mit allem, was das italophile Genießerherz höher schlagen lässt. Marktfrische mediterrane Küche, Spezialitäten aus der Heimatregion Basilicata und Weine aus ganz Italien.

Service wird bei den beiden ganz groß geschrieben – freundlich und unaufdringlich, aber stets präsent, umorgt das Team seine zahlreichen Gäste.

Die Gasträume sind so großzügig dimensioniert, dass sogar zwei größere Veranstaltungen gleichzeitig möglich sind. Für alle Feierwilligen werden individuelle Menü- oder Buffetvorschläge erarbeitet und im Sommer kann man sein Fest auch auf die Terrasse verlagern. Diese wurde kürzlich erst erweitert, neu gestaltet und verfügt nun über mehr als hundert Sitzplätze. Mit kompletter Markisenbeschattung und einem Blick auf grüne Wiesen

hat man hier den idealen Ort für ein gelungenes Sommerfest.

Man braucht danach auch gar nicht mehr nach Hause fahren, denn im haus-eigenen benachbarten Hotel Schlee Villa Verde laden die neu gestalteten Zimmer zum Übernachten ein.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
ZUPPA DI PESCE
FISCHSUPPE



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
SPAGHETTI MARINARA
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN





MAROKKANISCHE MINZE

In Luigi Mazzolas Restaurant Menta Cucina Italiana geht's lebhaft und quirlig zu, wie eben auch in Düsseldorfs Stadtteil Unterbilk, wo Luigi sein „Menta“ seit 2005 in der Lorettostraße betreibt. Mit dabei ist die ganze Familie – Ehefrau und Söhne sind für Service und Küche verantwortlich.

Modern-rustikal ist es, das Ambiente des Lokales, wo 40 Gäste Luigis raffinierte Kreationen genießen können. Im Sommer sitzen bis zu 30 Gäste auf der Terrasse vor dem Restaurant oder im lauschigen und romantischen Innenhof mit 20 Sitzplätzen.

Bei Luigi gibt's (laut Luigis origineller Homepage) italienisch für alle: Für „Anfänger“: Rucola mit Birne und Parmesan. Für „Unerschrockene“: Strozzapreti all'arrabiata – übersetzt sind das „Scharfe erwürgte Priester“ und für „Fortgeschrittene“ die Kartoffelpizza mit Taleggio und Thymian – ein bereits legendäres Gericht im Menta.

Daneben bietet die Karte aber auch noch einen Hauch von Orient: Geschmortes Rindfleisch mit Zimt und Couscous, Spaghetti mit Linsen und Speck oder Zuppa Menta – eine Erbsen-Minzsuppe mit ma-

rokkanischer Minze und Arganöl. Es steckt viel in den Gerichten Luigis: ein bisschen Mittelmeer, viel Piemont und wie gesagt, auch noch etwas Orient.

Luigis Empfehlung entsprechend soll man als Gast im Menta Cucina so vorgehen: Genügend Zeit mitbringen, „Hetzerei macht nur Stress und Stress macht krank“ und natürlich eine Begleitung dabei haben, „denn alleine essen macht nicht Spaß“, dann mit einem einstimmenen Aperitiv beginnen, „denn das macht locker“; danach aus den vielen Varianten der Antipasti eine aussuchen und es sich schmecken lassen; dann soll es vielleicht weiter gehen mit Pasta und einem schönen Wein – aus Italien natürlich. Wer noch Lust hat und noch Platz für ein Dessert soll noch in Süßem schwelgen und danach einen der besten Espresso Düsseldorfs - „das sagen mir alle Gäste!“ – genießen. „Kann man sich etwas Entspannenderes vorstellen?“ will Luigi wissen.

Ein Italiener abseits des mainstreams mit originellen Ideen, der aber mit einer ordentlichen Auswahl an Pizzen doch auch der klassischen Tradition verpflichtet ist.

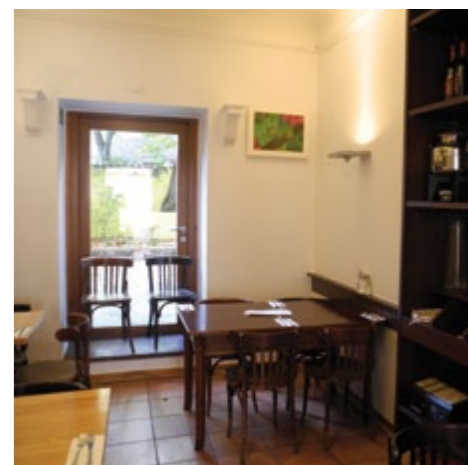


Öffnungszeiten

MO - FR
12:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 23:00 Uhr
SA 18:00 - 24:00 Uhr
SO 17:30 - 23:00 Uhr

Adresse

Menta Cucina
Inhaber: Luigi Mazzola
Lorettostraße 25
40219 Düsseldorf
Tel.: 0211/930 4483
www.menta-cucina.de





Ristorante Pizzeria
„Gattopardo“
 Original italienische Küche

HIER WIRD ITALIENISCH GEKOCHT

und der Chef steht persönlich am Herd. Das ist die Philosophie von Renato Lombardi, die er seit 1991 in Deutschland lebt.

Aus Kampanien kommt die Familie, von dort, wo an den Hängen des Vesuvus die Trauben für den berühmten Rotwein „Lacrime Christi“ angebaut werden, wo an der legendären Amalfiküste in Sorrent die berühmten „Gnocchi Sorrentina“ gekocht werden, wo in Neapel die weltberühmte „Pizza Margherita“ erfunden wurde – das Land der Büffelmozzarella.

„Und so basiert meine Küche natürlich auch auf diesen Traditionen, die von den verschiedensten Bevölkerungsgruppen, die im Laufe der Geschichte Italiens dort ansässig waren, beeinflusst wurden“. Und er kocht mit Erfolg in Landau an der Isar, seiner zweiten Station in Deutschland, denn zuerst hatte er ein Restaurant in Wallersdorf.

Seit 20 Jahren lebt und arbeitet er nun in seinem „Il Gattopardo“.

Wichtig ist Renato, dass die Produkte frisch und von bester Qualität sind.

Nur damit wird gearbeitet, „ein schlechtes Produkt kommt mir nicht über die Schwelle“.

Gekocht wird täglich außer dienstags, und zwar sowohl für die Restaurantgäste, als auch für Veranstaltungen, denn darauf hat Renato Lombardi sich spezialisiert. Ob kleine private Feiern, Betriebs-

veranstaltungen oder Großveranstaltungen in der Stadthalle, Renato bekocht sie alle.

REZEPT:
 KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

Zubereitung:

1. Kalbfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Zwiebel abziehen und vierteln. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kalbfleisch, Lorbeerblätter, Nelken und Zwiebelviertel hinzufügen. Das Wasser wieder zum Kochen bringen und das Kalbfleisch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden garen lassen. Das Kalbfleisch nach der Garzeit in dem Sud erkalten lassen.
2. Für die Sauce Thunfisch gut abtropfen lassen und mit Zitronensaft pürieren. Mayonnaise und Creme fraiche unterrühren.
3. Kapern abtropfen lassen. 1 Esslöffel der Kapern fein hacken und unter die Thunfischmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das kalte Fleisch aus dem Sud nehmen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine) und auf eine Platte legen.
5. Die Sauce auf den Fleischscheiben verteilen und mit den restlichen Kapern bestreuen.

Tipp: Nach Belieben mit Zitronenspalten garnieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kalbfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- etwas Thunfisch
- etwas Zitronensaft
- Mayonnaise
- Creme fraiche
- 2 El. Kapern
- Salz, Pfeffer

REZEPT VON ITAKU

Con i nostri prodotti puoi distinguerti

Tappeto entrata, cartone per pizza Neutrale con echteritaliener oppure con proprio logo aggiunto, Tappeto entrata, bustine di zucchero, serviette, cartoni per pizza, Bicchieri, borse di carta da asporto, Grembiuli e vestiarri il tutto a prezzi concorrenziali di mercato.

Con il nostro consenso potrai fare uso del nostro marchio registrato.



Italienische Spezialitäten in Deutschland:
www.italienischengeschmackes.de



ATHENA
 ATHENA INTERNATIONAL COMPANY SRO



Radioweb ItaliaBerlin nasce con lo scopo di divulgare l'italianità in Germania (e non solo): un network per gli italiani all'estero, una piattaforma di servizi per promuovere eventi, attività, cultura esclusivamente italiana.

Sperimentazione artistica e ricerca musicale, sono il nostro biglietto da visita. Sempre interessati inoltre alla scoperta di giovani talenti, periodicamente organizziamo gruppi di audizioni rivolte agli Artisti emergenti che giungono da tutta Italia. Non pura impresa quindi, ma fervida realtà dove trovano accoglienza diverse ipotesi artistiche e culturali; struttura "aperta" ad ogni sorta di collaborazione, purché si tratti di una buona idea.

SETTANTA +10

Le canzoni più belle degli anni '70 e '80. In onda tutti i giorni.

I FANTASTICI 4

Le 4 canzoni scelte da voi

Trasmissione in onda tutti i giorni per 15 minuti alla fine di ogni programma.

DISCO LIBERO

Canzoni senza frontiere - Trasmissione in onda tutti i giorni.

TG - METEO - PUBBLICITÀ

Notizie Flash. Il nostro Meteo e la Pubblicità di Radioweb ITALIA-BERLIN.

LIVEINITALY

Tutta la musica dal vivo dei nostri gruppi/cantanti - Trasmissione in onda tutti i giorni.

ITALIAN DANCE

La musica italiana remixata tutta da ballare Trasmissione in onda tutti i giorni.

CANTA AUTORE

Le canzoni scritte e cantate dai nostri migliori cantautori - Trasmissione in onda tutti i giorni.

DUETTIAMO

I migliori duetti della musica italiana Trasmissione in onda tutti i giorni.

I SEMPRE VERDI

I classici della musica leggera italiana Trasmissione in onda tutti i giorni.

I nostri servizi - Promotion plan

Pubblicità in radio attraverso jingle, spot, interviste.

Pubblicità sul web attraverso banner, video, link, Facebook, Twitter etc

Creazione ed ideazione di piani di comunicazione

Studio e realizzazione materiali promozionali a sostegno degli eventi

(Flyer - volantini - cartonati - sampled - visual merchandising - inviti

Divise e Gadgets personalizzati

Distribuzione e volantinaggio materiale promozionale

Contatti: +49 - 1738454773 – +49 - 15141858834 Kurfürstendamm 199 – 10719 Berlin
radiowebitalia@yahoo.com – www.radiowebitalia.de – Fb: Radioweb ItaliaBerlin

Calugi Funghi e Tartufi nasce nel 1987 nel cuore della campagna toscana dove, in un ambiente del tutto naturale cresce il Re della tavola: il Tartufo, che nonno Antonio già nella seconda metà dell'800 cercava con ammirevole passione.

La via del...Magnifico Sapore

Percorso di pellegrinaggio nella storia, la via Francigena fece della Valdelsa una fiorente terra di scambi commerciali, culturali e... gastronomici.

La cucina della nostra terra accomuna molteplici culture gastronomiche tramandate e riprodotte fedelmente fino ai giorni nostri.

Le specie

La determinazione delle diverse specie di tartufi è basata essenzialmente su caratteri morfologici come forma, dimensione, colore, ornamentazioni del peridio, aspetto della gleba, profumo e sapore. Nel mondo le specie di funghi attualmente classificati come Tuber sono circa 63, in Italia ne sono presenti 25, ma solo 9 sono considerate commestibili e 6 quelle che la nostra azienda comunemente commercializza:

Bianco pregiato - *Tuber magnatum Pico* - Si raccoglie dal 10 settembre al 31 dicembre

Nero pregiato - *Tuber melanosporum Vitt.* - Si raccoglie dal 15 novembre al 15 marzo

Scorzone - *Tuber aestivum Vitt.* - Si raccoglie dal 1° giugno al 30 novembre

Uncinato - *Tuber uncinatum Chatin* - Si raccoglie dal 1° ottobre al 31 dicembre

Marzuolo - *Tuber albidum Pico* - Si raccoglie dal 10 gennaio al 30 aprile

Invernale - *Tuber brumale Vitt.* - Si raccoglie dal 1° gennaio al 15 marzo



Patè con tartufo bianco

White truffle sauce

Crema tartufata

Tartufata sauce

Affettato di tartufo

Slices of truffle

Riso con tartufo

Rice with truffle

Pici al tartufo

Pasta with truffles

Preparato a base di miele d'acacia e tartufo nero pregiato

Preparation of honey and black truffle

Preparato a base di miele e tartufo bianco

Preparation of honey and white truffle

Condimento a base di burro e tartufo bianchetto senza aromi aggiunti

Condiment with butter and fresh white truffle without flavours added

Affettato di tartufo bianchetto senza aromi aggiunti

Slices of fresh white truffle without flavours added

Crema di tartufo bianchetto in tubo senza aromi aggiunti

"Bianchetto" truffle cream tube without flavours added

Crema di tartufo estivo in tubo senza aromi aggiunti

Summer truffle cream tube without flavours added

Crema di tartufo bianco in tubo senza aromi aggiunti

White truffle cream tube without flavours added

Condimento al gusto di tartufo bianco in olio extra vergine d'oliva con aroma naturale

Dressing flavored with white truffle in extra virgin olive-oil with natural Aroma

Condimento a base di burro e tartufo bianco

Condiment with butter and white truffle





RISTORANTE PIZZERIA IL CAMINO



VERGESSEN SIE DEN ALLTAG!

Im mittelalterlichen Landau an der Isar am Freibadweg hat Domenico Infantino sein Domizil.

Der 32-jährige gebürtige Kalabrese führt sein Il Camino bereits seit 2005. Ihm stets zur Seite stehen seine Eltern und sein Chefkoch Bacar.

Sehr stimmig ist der Gasträum gestaltet. Großzügige raumhohe Fensterfronten durchfluten den Raum mit Licht und schaffen italienisches Wohlfühlambiente. Im Sommer sitzen die Gäste auf einer idyllischen beschatteten Terrasse mit Blick auf den hauseigenen Garten, der mit viel Grün schön eingewachsen ist. Dort laden großzügige Sitzinseln mit Lounge-Charakter an lauen Sommerabenden zum Verweilen ein. Hier finden auch die beliebten Live-Musik-Auftritte italienischer Künstler wie Gianni Carrera statt.

Mit „Ciao, willkommen bei mir, vergessen Sie Ihren Alltag für ein paar Stunden!“ begrüßt Domenico seine Gäste und seine überbordende Lebensfreude wirkt ansteckend. „Meine Gäste sind meine Juwelen, ich möchte sie verwöhnen“. Das klingt ja nach purer Kundenorientierung und man darf es ihm ruhig glauben, denn Domenico hat seinen Job bereits im zarten Alter von 16 Jahren von der Pike auf gelernt und weiß, dass jede Kleinigkeit wichtig ist, egal ob in Küche

oder Service. Und damit weiß er seine Gäste zu überzeugen. „Alles, was auf den Tisch kommt, muss italienisch und perfekt sein“.

Die Pizzen kommen aus dem Steinofen, gebacken über bestem Buchenholz.

Die Fischgerichte von Schwertfisch über Seezunge und Babycalamari werden nach Domenicos persönlichen Rezepten zubereitet, die natürlich geheim sind, genau wie das seiner Pastaspezialität: hausgemachte schwarze Nudeltaschen mit Meeresfrüchten und gebratenen Scampi – alles trägt Domenicos detailverliebte Handschrift.

Diese Küchenphilosophie machte ihn über die Grenzen Landaus hinaus so bekannt, dass er sich über einen regen Zulauf an Prominenz freuen kann, wie man auf dem Foto links sehen kann.

Meistens findet man ihn in seinem Il Camino. Aber wenn er sich doch mal etwas Freizeit gönnt, dann verbringt der fußballbegeisterte Domenico sie mit seinem drei Monate alten Sohn. Der wird sicher bald das Fußballspielen vom Papa lernen. Seine eigene Fußballkarriere hatte leider ein Kreuzbandriss vorzeitig beendet. Famiglia e il gusto del mangiare - das sind Domenicos Lebensaufgaben.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

HAUSGEMACHTE SCHWARZE NUDELTASCHEN

GEFÜLLT MIT VERSCHIEDENEN FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN IN SAMBUCA-SAHNE MIT ROSA PFEFFER DAZU FRISCHE SCAMPIS VOM GRILL



Öffnungszeiten

DI - SA
11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 23:00 Uhr
SO 11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 22:00 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

IL Camino - Ristorante Pizzeria
Inhaber: Domenico Infantino
Freibadweg 1
94405 Landau (Isar)
Tel.: 09951/69 00 46
Fax.: 09951/69 00 46
info@il-camino.eu
www.il-camino.eu



nuova Taormina
ristorante pizzeria

DEUTSCH - ITALIENISCHE SEHNSUCHT

Als Roberto Ferrara 1997 sein Ristorante in Abensberg eröffnete, schien der junge Sizilianer am Ziel seiner Wünsche angekommen. Die Gäste kamen, er lernte seine Frau Beatrice kennen und gründete eine Familie. Und doch fehlte ihm etwas – seine Heimat Sizilien.

Nachdem der Pachtvertrag im Jahr 2003 abgelaufen war, nutzte er die Gelegenheit, mit seiner Familie in die alte Heimat zurückzukehren.

Doch dort ging es ihm wie vielen „Heimkehrern“. Er fand sich nicht mehr so gut zurecht, war er seiner Wahlheimat Deutschland doch sehr viel mehr verbunden, als er glaubte.

Dann erfuhr er 2012, dass sein altes Ristorante in Abensberg wieder zu haben sei und kam zurück.

NuovaTaormina heißt es jetzt und man findet es nahe des Flüsschens Abens inmitten der Altstadt Abensbergs.

Für 50 Gäste hat er Platz in seinem modern und geschmackvoll eingerichteten Lokal, im Sommer gibt es auf der Terrasse noch 35 zusätzliche Plätze. Seine Frau und deren Bruder Onofrio sind für die Küche verantwortlich. Die leidenschaftliche Köchin Beatrice schöpft für ihre Gäste aus dem Vollen der mediterranen Kochkunst: wechselnde Saisongerichte, frische Marktmenüs und ausgefallene Dessertvariationen setzen ganz besondere Akzente. Auch weil Beatrice immer ein Auge auf die Entwicklung der zeitgenössischen italienischen Küche hat, kreiert sie darauf basierend immer neue Teller-Überraschungen.

Im Service umsorgt Roberto seine Gäste mit viel Witz, Humor und entwaffnender Fröhlichkeit.

Wer nach dem Essen bei Roberto und Beatrice noch Zeit für einen kleinen Verdauungsspaziergang hat, sollte sich eine Besichtigung des nahe gelegenen Turms des Architekten Friedensreich Hundertwasser auf dem Gelände der Kuchelbauerebrauerei nicht entgehen lassen.

Öffnungszeiten

MI - MO
11:30 - 14:00 Uhr
und 17:30 - 22:30 Uhr
DI Ruhetag

Adresse

nuovaTaormina
Inhaber: Roberto Ferrara
Babostraße 12
93326 Abensberg
Tel.: 09443/4064163



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

TAGLIATELLE ALL' ARAGOSTA:
BANDNUDELN MIT FRISCHEN
HUMMER UND KIRSCHTOMATEN.

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE:
MANDEL PARFAIT, GARNIERT MIT KAREMELLI-
SIERTEM ZUCKER UND HASELNÜSSEN.

FILETTO DI ORATA ALLA CHEFIN:

FILET VON DER DORADE, AUF EINEM BETT AUS
FENCHEL UND AVOCADO, MIT KANDIERTEN
ORANGEN UND KNUSPRIGEM PARMASCHIN-
KEN, GARNIERT MIT LEMON GRAS.





RISTORANTE ITALIA ANTICA



PREMIUM

DER ITALIENER AN DER ECKE

Selten sind sie geworden - die klassischen „Italiener an der Ecke“, wo man nach Feierabend schnell eine Pizza isst, wo man die Geburtstage von Kindern und Oma feiert, da, wo einen der Padrone noch mit Namen kennt und man selbst auch schon irgendwie zur italienischen Restaurantfamilie gehört.

In Korb gibt es noch einen, genau an der Ecke, in der Winnendenstraße: das Ristorante Italia Antica von Pino Santoro. Heimelig und gemütlich ist es, von viel Holz und Terrakottatönen getragen, und es wird einem gleich warm ums Herz, wenn man an einem kalten Winterabend eintritt.

„Nur wenn man Gutes rein steckt, kommt Gutes dabei raus“, erklärt Pino seinen Qualitätsanspruch. Beim Einkauf seiner Zutaten duldet er keine „halben Sachen“. Es muss allerbeste Qualität sein und so lässt er schon mal viele Produkte einfach direkt aus seiner Heimat Apulien anliefern.

Auch bei der Zubereitung ist Pino beken- nender Traditionalist. Nie käme ihm ein Induktionsherd in die Küche: „Man muss mit viel Gefühl kochen und das geht nur mit Gas!“ befindet er.

Am Pizzaofen ist dann aber Schluss mit der Tradition, da herrscht strikte Gleich- berechtigung. Bei Pino ist eine „Pizzai- ola“ – eine Pizzabäckerin – Herrin über

den Ofen. Und ihre Spezialität sind „Cor- na di Bufala“ – Büffelhörner. Das sind Pizzateigtaschen, ähnlich einer Pizza Cal- zone, üppig befüllt mit Büffelmozzarel- la und zugeklappt so in Form gebracht, dass beide Ecken zwei Büffelhörnern äh- neln. Buon appetito!



Öffnungszeiten

MO - DI

11.30 - 14.30 Uhr

17:00 - 23.30 Uhr

DO - SO

11.30 - 14.30 Uhr

und 17:00 - 23.30 Uhr

MI Ruhetag

Adresse

Ristorante Pizzeria Italia Antica

Inhaberin: Lucia Anzioso

Winnenden Str. 36

71404 Korb

Tel.: 07151/9658957

Fax: 07151/2704739

info@italia-antica-korb.de



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
CORNA DI BUFALA
CORNA DI BUFALA MIT PARMA SCHINKEN UND
PARMIGGIANO REGGIANO



RISTORANTE IL MELOGRANO



AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Il melograno – der Granatapfel zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an bioaktiven Inhaltsstoffen aus. Der aus ganzen Früchten gepresste Granatapfelsaft ist weltweit, insbesondere aber im Mittelmeerraum als Nahrungsmittel verbreitet. Fruchtfleischkerne und Saft werden in der feinen Küche gerne verwendet – hier im Hause zum Beispiel als Granatapfel-Vinaigrette auf zartem Hirschschinken. In dem kleinen Gewölberestaurant in der Dorotheergasse im Zentrum Wiens wartet der Gast auf eine Speisekarte vergeblich – es gibt ganz einfach keine. Schriftlich fixiert ist das, was es am Abend gibt nur auf zwei Schiefertafeln. Ansonsten wird, was die Küche für ihre Gäste bereit hält, eben „angesagt“.

nicht, weil das seinem Credo für absolute Frische widersprechen würde. Fisch gibt es nur aus Wildfang und nur das, was der Tagesfang hergibt. Das mächtige Bisteca Fiorentina, wie auch das Filet kommt ausschließlich vom Chianina-Rind und der Rest wird frisch auf dem Markt eingekauft – frischer geht es nicht. Älteres und Gereifteres schafft es aber auch ins Haus, in den Weinkeller. Unzählige Positionen an Spitzengewächsen lagern dort – nicht nur aus Italien – und runden die haubendekorierten Kreationen Roberto D'Artis vollmundig ab, was eine stattliche Zahl dekorativ aufgereihter, leerer Gajafaschen bezeugt. 14 GaultMillau Punkte in der Ausgabe von 2014 scheinen das Austria-magazin „NEWS“ zu bestätigen, das Roberto D'Artis „Il Melograno“ zum besten Italiener Wiens gekürt hat.

Tagelang im Voraus festlegen kann sich der Apulier Roberto D'Arti nun mal

Öffnungszeiten

DI - SA
12:30 - 23:00 Uhr
SO - MO
Ruhetag

Adresse

Ristorante Il Melograno
Inhaber: Roberto d'Atri
Dorotheergasse 19
1010 Wien (AT)
office@ilmelograno.at
Tel.: +43/1-51 277 84



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
FRUTTI DI MARE

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO DI
ALBA

COTOLETTA DI VITELLINO SU PUË DI
PATATE

MEERESFRÜCHTE - VARIATION

BESTES VON ALBATRÜFFELN

KALBSKOTELETT AUF KARTOFFELPÜREE





TIRAMISÙ - CAFÈ & GELATERIA

DER NAME IST PROGRAMM

„Tutta la famiglia“ – also die ganze Familie – hat sich einen lang gehegten Traum erfüllt: Eine Eisdiele im Citypark von Karlsruhe. Und der Name ist Programm. Tiramisu heißt der Laden, der die Karlsruher seit kurzem mit süßen Sachen beglückt.

Wenn man in der hellen, in schwarz- und rot ausgestatteten Eisdiele sitzt und einer unzähligen italienischen Kaffeespezialitäten genießt, kann man es eigentlich kaum mehr erwarten, dass endlich

Sommer wird, Sonne satt auf die Terrasse scheint und man sich mit den phantasievollen Eiskreationen der Familie Grava verwöhnen lassen kann.

Alles wird selbst hergestellt - vom namensgebenden Tiramisu über Kuchen und die zahlreichen Eissorten - und das nur aus frischesten Zutaten, denn Gravas verstehen ihr Handwerk und wissen worauf es ankommt. Da bleibt eigentlich nur noch, einem neuen echten Italiener viel Erfolg für die Zukunft zu wünschen.



TIRAMISÙ
CAFÈ & GELATERIA

Öffnungszeiten

MO - SA
10.00 - 22.00 Uhr
SO
13.00 - 22.00 Uhr

Adresse

Café & Gelateria Tiramisu
Inhaber: Familie Grava
Ludwig - Erhard - Allee 6
76131 Karlsruhe
Tel.: 0721/47051414



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

EISBECHER SOGNO DI LIMONCELLO

EIS UND SAHNE ÜBERGOSSEN MIT CREMA DI LIMONCELLO UND SCHOKOLADENSOSSE. ERGÄNZT MIT SCHOKORASPELN UND MERINGEN STÜCKCHEN.





SARDINIEN RUFT

2014 haben sie nach langjähriger Erfahrung in der Gastronomie den Sprung in die Selbständigkeit gewagt. Mit Erfolg! Sergio Argiolas und Stefano Urraci haben sich für ihre L'Osteria del Sardo einen Ort mit langer Gastronomietradition ausgesucht. Seit 1437 beherbergt das Gebäude in Rositz ununterbrochen Gaststätten. Jetzt auf jeden Fall eine sardische, denn Sergio und Stefano kommen beide von Italiens zweitgrößter Insel Sardinien. Da denkt man zunächst an weiße Strände und türkisblaues Meer. Aber auch kulinarisch sind hier viele sardischen Köstlichkeiten bekannt: „pane carasau“ – das hauchdünne Hirtenbrot oder „porcheddu“ – gegrilltes Spanferkel. Eine Kräuterküche ist es auch – mit den typischen Kräutern der Macchia: Rosmarin, Thymian und Lorbeer. Ebenfalls verbreitet ist der Safran, der in vielen Gerichten Verwendung findet.

In der eleganten L'Osteria del Sardo hat man sich der klassischen italienischen Küche verschrieben, mit viel Fisch und lange abgehangenem T-Bone-Steak – Fiorentina auf italienisch. Daneben aber auch sardische Köstlichkeiten, wie Gnocchi mit coccoi de sartizu – einer luftgetrockneten sardischen Wurst. Dazu passt natürlich bestens der berühmteste Wein Sardinien, der Cannonau.

Die beiden Weinliebhaber frönen ihrer Leidenschaft mit der angegliederten Enoteca, wo die Gäste auch Weine für zu Hause erstehen können. Beliebt und immer sofort ausgebucht sind die einmal im Monat statt findenden Scampiabende und die Veranstaltungen mit Live-Musik.



Öffnungszeiten

MO - SO
11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 23:00 Uhr

Adresse

L' Osteria del Sardo
Inhaber: Argiolas Urracci
Karl-Marx-Strasse 12
04617 Rositz
Tel.: 034498/429 488
info@losteria-delsardo.de



CAMPIDOGGLIO

PASTICCERI IN SICILIA DAL 1964

Oggi come allora...

La famiglia Calanni giunta alla terza generazione comincia nel lontano 1930 in un piccolo laboratorio di gelateria per poi introdurre la pasticceria di prodotti tipici siciliani nel 1964. Oggi, come nel lontano 1930, nulla è cambiato nel modo di produrre, rigorosamente in maniera artigianale. Macchinari di un tempo, scelta accurata della migliore materia prima e ricette tradizionali fanno sì che dal nostro laboratorio vengono concepiti prodotti di vera eccellenza. *“...rifuggendo alle tentazioni di creare un prodotto di massa la nostra Pasticceria sorveglia minuziosamente la qualità delle materie prime e l'accuratezza della preparazione che è rigorosamente quella di una volta. Ecco perché siamo consapevoli e orgogliosi di offrire prodotti unici per colori profumi e sapori: quelli più autentici della Sicilia.”*

Cassata Siciliana

E' considerato il dolce per eccellenza siciliano. Le origini risalgono alla dominazione araba in Sicilia (IX -XI secolo). La selezione della ricotta, prettamente di pecora, proveniente dal parco dei Nebrodi, la pasta reale composta da zucchero e mandorle selezionate in Sicilia, le gocce di cioccolato e la frutta candita di primissima scelta fanno sì che il prodotto, anche se dolce, mostra un certo equilibrio tra gli ingredienti lasciando un retrogusto piacevole ed indimenticabile.

Cannoli Siciliani

I cannoli sono una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana. Come la cassata siciliana le sue radici risalgono alla dominazione araba in Sicilia (dal 827 al 1091). Le varie fasi di lavorazione rendono la ricotta di pecora morbida e cremosa che inserita dentro la scorza del cannolo, friabile e croccante al tempo stesso, lo rendono un dolce unico.

Amaretti di Sicilia

Le origini degli amaretti di Sicilia o paste di mandorla sono molto lontane, infatti pare sia nato alla fine del 1100, nel convento palermitano della Martorana in Sicilia.

L'impegno dei nostri pasticceri, la qualità delle mandorle e dei pistacchi siciliani, il miele dalla zona del Parco dei Nebrodi, la lavorazione totalmente artigianale e fatta a mano, fa sì di ottenere come risultato un connubio perfetto tra giusta consistenza della pasta, aroma delicato, dove il sapore dello zucchero si avverte appena. Un dolce eccellente con varianti al pistacchio di Sicilia, alla gianduia delle Langhe, al mandarino di Sicilia.

Tartufi al gelato

Produciamo gelati dagli anni '30. I nostri tartufi al gelato sono fatti a mano "uno ad uno". La frutta secca viene raffinata in rulli di pietra. Dentro il tartufo al gelato un cuore di panna di straordinaria bontà. Diversi i gusti: al pistacchio di Sicilia, alla mandorla di Sicilia, alla nocciola del Piemonte "Gentile delle Langhe", al nero di Modica & Cannella.



WWW.PASTICCERIAACAMPIDOGGLIO.IT

SANT'AGATA MILITELLO (ME) - SICILIA

VIA CAMPIDOGGLIO, 25 98076 - TEL. +39 0941 701041



BOTTICELLI

KOCHKUNST UND LEBENSART

Das Restaurant heißt Botticelli und Bilder des großen Renaissancemalers Botticelli hängen auch an den Wänden, nein, natürlich keine Originale.

Originale sind aber die Betreiber – Emilio Dettori und Francesco Pisanu – italienische Originale aus Sardinien.

Es ist ein besonderer Ort für kulinarische Erlebnisse und gesellige Runden.

Kaum betritt man das Lokal wird man bereits freundlichst von Sommelier Emilio Dettori empfangen und zum Tisch geführt. Aus seiner umfangreichen Weinkarte – mehr als hundert Positionen aus allen Regionen und in allen Preislagen, vom einfachen Tröpfchen bis zu bekanntesten Spitzengewächsen – empfiehlt er zielsicher das Passende zum Menü.

Sorgt schon das gediegene Ambiente für Wärme und Gemütlichkeit wie in den berühmtesten Cafehäusern in Italiens Metropolen – ein Mix aus viel Holz und Jugendstiloptik mit bleiverglastem farbigem Glas an Decken und zwischen Wänden -, so ist dann Francesco Pisanus

REZEPT: MASCARPONE LIMETTENTORTE

Zubereitung: Als erstes wird der Biskuitboden gebacken. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen bis eine helle Masse entsteht, das Mehl durch ein Sieb langsam einarbeiten zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unter heben das Ganze in einer 24er Backform geben und bei 180 Grad ca. 15 min. Backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nun die Mascarpone creme vorbereiten, dazu trennen wir die Eier und schlagen das Eigelb mit dem Zucker soweit auf bis eine helle Masse entsteht dann den Mascarpone und die geriebene Limettenschale unterrühren. Die eingeweichte Gelatine in ein wenig Flüssigkeit (z.B. Limettensaft) auflösen und unter die Mascarponecreme einrühren zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unter heben.

In der Zwischenzeit ist auch der Biskuit Boden abgekühlt. Den Boden in einem Tortenring platzieren und mit der Mascarponecreme befüllen das ganze sollte dann mindesten 1 Stunde kühl gestellt werden damit die Creme etwas fest wird und wir dann die Limettengelantine darüber gießen können.

Die Limettengelatine machen wir so, indem wir die Limettenschale (nur das grüne der schale) den Saft und das Wasser aufkochen dann durch ein Sieb lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen zum Schluss geben wir den Sirup hinzu und lassen alles abkühlen bevor wir es über den Kuchen gießen. Die Torte sollte dann ca. 4 Stunden kühl gestellt werden bevor man Sie verzehrt.

Küche eine kulinarische Welt des guten Geschmacks.

Immer seine Heimat Sardinien als Vorbild, vereint der leidenschaftliche Koch mit seinen Kreationen klassische italienische Küche und innovative Ideen auf den Tellern der Gäste.

Eine Aromenküche ist es, mit charakteristischen Kräutern Sardinien, denen er in seiner Küche huldigt. Auf der Speisekarte werden neben den á la carte – Gerichten stets auch Menüs angeboten, gerne auch individuell vom Gast ausgewählt. Vor allem das 3-gängige Business-Mittagsmenü ist ein Renner im Botticelli, aber auch das 5-Gang-Überraschungsmenü hat zahlreiche Anhänger. Das legendäre im Haus gebackene Brot, kommt zeitnah auf den Tisch und dafür stehen bestes Olivenöl und Himalayasalz bereit.

Das außergewöhnliche Ambiente bietet sich natürlich geradezu auch für Firmenevents oder private Veranstaltungen an, wo man für seine Gäste einen besonderen Rahmen haben möchte.

Auf verschiedenen Ebenen bietet das verwinkelte Lokal in seiner Winebar und im Restaurant Nischen und Ecken, wo es sich mit kleineren oder größeren Gesellschaften intim sitzen lässt.

Das Botticelli ist immer eine Wahl für das Besondere, weil Genuss eben nicht erst beim Essen beginnt.



Öffnungszeiten

MO - FR

12:00 - 14:00 Uhr und

18:00 - 22:00 Uhr

SA 18:00 - 22:00 Uhr

SO und Feiertag Ruhetag

Adresse

Ristorante & Winebar Botticelli

Inhaber: Emilio Dettori &

Francesco Pisanu

Sutelstraße 70, 30659 Hannover

Tel.: 0511/27018360

Fax: 0511/27018363

info@botticelli-hannover.de

www.botticelli-hannover.de



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

MASCARPONE
LIMETTENTORTE

Zutaten für 4 Personen

für die Creme:
- 500 g Mascarpone
- 125 g Zucker
- 5 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine
- geriebene Limettenschale von 4 Limetten

für den Biskuitboden:
- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g Mehl

für die Limettengelantine:
- Saft und Schale von 4 Limetten
- 3 Blatt Gelatine
- 80 ml Limettensirup
- 150 ml Wasser



KLEIN ABER FEIN

Als Sohn eines deutsch-italienischen Paares ist Heiko in Udine aufgewachsen. Nach Stationen in Luxemburg und zahlreichen italienischen Spitzenrestaurants kam er nach München, wo er unter anderem im Ristorante Da Pippo und in der renommierten Locanda Picolit seinen Kochlöffel schwang, bevor er mit der Windrose - la rosa dei venti selbständig wurde.

Das Bistro mit rund 20 Sitzplätzen ist zwar klein, aber voll italienischer Gastfreundlichkeit und lockerer Atmosphäre. Heiko zaubert für seine Gäste täglich neue Gerichte aus frischen Zutaten von hoher Qualität, eigenhändig hergestellte Pasta

und phantasievoll zubereitetem Fleisch oder Fisch. Aus den Landschaften Italiens schöpft der blonde Italiener seine Ideen für die Tageskarte. Die Gäste können sich von Nord bis Süd durch die reizvollen Gerichte der fruchtbarsten Provinzen essen. Heute Bollito Misto und Seezunge vom Grill, morgen Stracchetti oder Babysteinkutt mit Steinpilzen! Dazu gibt es typische Weine aus der jeweiligen Region aus den besten Anbaugebieten Italiens. Gerne in der Gruppe?

Heiko Sian bietet auch Kurse in „Haralds Kochschule am Isartor“ von Harald Schultes an, wo er regelmäßig Novizen in die Details italienischer Spezialitäten einweiht.

Öffnungszeiten
MO - FR
08.00 - 16.00 Uhr

Adresse
Bistro "Die Windrose"
Inhaber:
Hans Günter "Heiko" Sian
Rosenbuschstraße 2
Eingang Öttingenstraße
80538 München
Tel.: 089/29 53 77
Fax: 089/21 02 46 44
www.bistrowindrose.de



Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:
- 100 g Grieß
- 100 g Mehl
- 2 Eier

Für die Füllung:
- 8 Eigelb
- 400 g Spinat
- 20 g Trüffel
- 50 g geriebener Parmesan
- Trüffelöl, Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Butter



REZEPT: RAVIOLI MIT EIGELB UND TRÜFFEL

Zubereitung:
Die Eier, das Mehl und den Grieß vermischen. Die Masse

zu einem homogenen Teig kneten und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Knoblauchzehe in Olivenöl leicht anbraten, frischen Spinat dazu geben, kurz kochen lassen, kurz ruhen. Nach der Ruhezeit den Spinat grob schneiden und mit dem Parmesan und einer Prise Salz verfeinern.

Den Nudelteig dünn ausrollen, mit einer runden Ausstechform Formen aus dem Teig stechen. In der Mitte der Form die fertige Spinatfüllung platzieren, darüber noch ein Eigelb geben, mit einer weiteren ausgestochenen Form verschließen. Die rohen Ravioli in Salzwasser wenige Minuten kochen lassen.

In einer separaten Pfanne Butter erhitzen, die fertigen Ravioli dazu geben und anschwitzen lassen, noch etwas Trüffelöl darüber verteilen.

Die Ravioli auf einem Teller anrichten und dünne Trüffelscheiben darüber hobeln.



DAS LÄCHELN DER MONA LISA

Augusto Brancasecca stammt aus den Marken und ist 1982 nach Deutschland gekommen.

In München fing er als Kellner an und eröffnete dann 10 Jahre später sein eigenes Restaurant, das Il Sorriso, was soviel wie das „Lächeln der Mona Lisa“ bedeutet. Im Il Sorriso legt man Wert auf die Vielfalt und Qualität der italienischen Küche. Jeden Tag gehen Augusto und sein Küchenchef gemeinsam am Großmarkt einkaufen, um den Gästen hausgemachte, gefüllte Pasta oder eine ihrer Fischspezialitäten, wie den Seewolf im Salzmantel, zu servieren.

Das Ristorante mit Terasse, das für insgesamt 90 Gäste Platz bietet, zeichnet sich

auch durch besondere Aktionen und Veranstaltungen aus. Neben der Dauerausstellung der Künstlerin Lydia König gibt es kulinarische Themenwochen, Jazz-Samstage im Winter oder einen gemeinsamen Abend mit Köchin Monika Urban aus der TV-Sendung „Küchenschlacht“. Das größte Kompliment für Brancasecca: wenn der Gast geht und sagt: „Wir sehen uns bald wieder“!

Eine große Auswahl gepflegter Weine und Digestivi bietet das Il Sorriso nicht nur zum Degustationsmenü.

Augusto Brancasecca und sein Team beraten Sie gerne.

REZEPT: ZANDERFILET IN ORANGEN-SAUCE

Zubereitung:

Die Zanderfilets grillen oder bei 200 Grad im Ofen 18 - 20 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Für die Sauce 2 gehackte Schalotten in ein paar Tropfen Olivenöl kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen. Dann den Orangensaft dazu geben und reduzieren lassen, bis die Sauce dick genug ist.

Für die Spinatbeilage 2 gehackte Schalotten in wenig Öl anbraten, dann den Blattspinat in die Pfanne geben und 5 - 6 Minuten dünsten. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Im Sommer schmecken auch geröstete Weißbrotscheiben und gedünsteter, grüner Spargel dazu!

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zanderfilets zu je 160/180 g
- 3 gehackte Schalotten
- 800 Blattspinat
- 0,4 Liter Orangensaft
- 50 ml Weißwein
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

ZANDERFILET IN ORANGEN-SAUCE
MIT GERÖSTETEN WEISSBROTSCHNITTEN UND
GEDÜNSTEM, GRÜNEN SPARGEL



Öffnungszeiten

MO - SA
von 11:30 - 14:30 Uhr und
von 18:00 - 23:00 Uhr
SO Ruhetag

Adresse

Ristorante Il Sorriso
Inhaber: Augusto Brancasecca
Gotthardstraße 8
80686 München
Tel.: 089/580 31 70
info@ilsorriso.de
www.ilsorriso.de



RESTAURANT OSTERIA PREMIUM

DER ERSTE ITALIENER IN MITTENWALD

Fast 30 Jahre ist es her, dass Franco Viola das erste italienische Restaurant in Mittenwald eröffnete.

Er gibt sich stolz, die italienische Küche in den Geigenbauort am Fuße des Karwendels gebracht zu haben.

Als Franco Viola mit 16 Jahren nach Garmisch-Partenkirchen kam, erwarb er sich im Hotel „Vier Jahreszeiten“ seine gastronomischen Kenntnisse und nur wenige Jahre später, 1986, entschloss er sich, sein eigenes Restaurant in Mittenwald zu eröffnen.

Bald war er sowohl bei den Einheimischen, als auch bei den Gästen sehr beliebt. Freundlicher Service, stimmungsvolles Ambiente und original italienische Küche machen den Besuch in der Osteria zu einem Erlebnis.

Auf seine Küche ist Franco besonders stolz: „Wir haben eine moderne Küche mit ursprünglichem Charakter. Als Italiener stehe ich dazu und will diese Küche auch in Mittenwald weiterführen.“ Die Qualität kommt nicht von ungefähr. Franco Viola nutzte die wenige Freizeit, um eine Ausbildung zum staatlich geprüften Sommelier zu absolvieren.

Osteria Spezialitäten:

- Kartoffelcarpaccio mit Fontinakäse gratiniert und Trüffelspänen
- Rosa gebratene Entenbrust in Marsalaweinsauce mit hausgemachten Tagliolini
- Kalabresische Spezialität Filei mit Nduja und getrockneten Tomaten in würziger Tomatensauce

Heute ist die „Osteria“ ein Restaurant für Jung und Alt. Jeder Raum hat seinen eigenen Charakter. Insgesamt können 80 Gäste bewirtet werden und 40 weitere auf der sonnigen Terrasse inmitten der idyllischen Fußgängerzone.

Doch nicht nur seine Küche macht das Restaurant so besonders, Franco kann auch auf ein großes Weinlager in seiner Vintothek zurückgreifen. Auch aus diesem Grund veranstaltet die Osteria an jedem letzten Samstag im Monat eine Weingustation mit einem 5-Gänge-Menü. Als Thema wird immer eine Region Italiens ausgewählt.



Öffnungszeiten

DI - SO
11:00 - 22:30 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Ristorante Osteria
Inhaber: Franco Viola
Obermarkt 31
82481 Mittenwald
Tel.: 08823/3849
www.osteria-viola.de
info@osteria-viola.de



«Una tradizione che continua...»

A Firenze, in Via De' Lamberti, accanto alla Chiesa di Orsanmichele, "c'era una volta..." una "Bottega del Caffè" piena di ottoni, specchi e legni pregiati alle pareti e... profumo.

Profumo e gusto di un caffè unico e irripetibile, del quale ogni fiorentino porta il ricordo nel cuore prima che nel palato.

Quel caffè era: il Caffè Manaresi.

Oggi la miscela del Caffè Manaresi continua questa tradizione, dal 1898 con la stessa meticolosità nelle scelte delle migliori qualità dei migliori caffè del mondo con la stessa cura appassionata nella torrefazione che avviene come allora in piccole quantità per volta, con sistemi tradizionali sotto il controllo attento di una esperienza umana che le macchine non potranno mai sostituire.

Le uniche concessioni al rinnovamento sono: confezioni ottimamente capaci a conservare il prodotto ed una organizzazione produttiva e commerciale dinamica.



Caffè in grani gr. 3000
Gran Bar Oro



Caffè in grani gr. 3000
Super Bar



Sottovuoto gr. 250 caffè
Macinato Oro



Caffè in grani gr. 1000
Gran Bar Oro



Caffè in grani gr. 1000
Super Bar



Sottovuoto gr. 250 caffè
Macinato Marrone



Caffè in grani gr. 500
Gran Bar Oro



Caffè in grani gr. 500
Super Bar



Sottovuoto gr. 250 caffè
Decaffeinato



Macinato gr. 250
caffè Gourmet



18 Cialde gr. 125

Qui potresti esserci tu la prossima edizione.
registrati su EchterItaliener



RISTORANTE DA ANTONIO PREMIUM

IL CUOCO CANTANTE

Der singende Koch!

Als der kleine Antonio in einem ebenso kleinen Städtchen in Sizilien heranwuchs, musste er ziemlich bald schon dem Vater bei der Feldarbeit helfen. Sonst gab es dort für einen neugierigen Jugendlichen nicht viel zu erleben. Und so packte er mit 21 Jahren seinen Koffer und macht sich auf den Weg in ein neues Leben – nach Deutschland.

Geld hatte er keines in der Tasche und dass er kein Wort deutsch sprach, war ebenfalls nicht sonderlich hilfreich.

So gestaltete sich die Arbeitssuche in München für den Neuankömmling schwierig und wegen seiner mangelnden Deutschkenntnisse wurde er von seinen Arbeitgebern anfangs nur als Tellerwäscher und Küchenhilfe eingesetzt. Ein Intermezzo als Arbeiter in einer bekannten Maschinenfabrik brachte ihm die Erkenntnis, dass auf jeden Fall die Gastronomie seine Zukunft werden sollte.

Und so lernte er bei renommierten Italienern das Handwerk von der Pike auf. Seit zwanzig Jahren führt er mittlerweile sein Ristorante da Antonio in Fürstenried.

An der U-bahnhaltestelle Baslerstraße ist es mit der U 3 bequem zu erreichen, aber auch Parkplätze gibt es genügend.

Man sitzt gemütlich in dem kleinen eleganten Restaurant auf weißen Stühlen vor roten Wänden. Im Sommer lockt ein überdachter und von grünen Hecken beschützter Gastgarten die Gäste ins Freie.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

PESCE ALLA GRIGLIA

„Sizilianer essen, trinken und feiern mit Leidenschaft“ verrät Antonio und diese Einstellung möchte er auch seinen Gästen vermitteln.

Pizza aus dem Steinofen, beste Fisch und feine Pasta, dazu ein Gläschen Wein – „das ist doch pure Lebensfreude“ meint Antonio. Zwischendurch gibt es bei ihm auch Live-Musik und dann schnappt er sich schon mal das Mikrofon und singt für seine Gäste.

Ob Familienfeste oder Firmenevents, Antonio sorgt für die perfekte Umsetzung der Veranstaltung. Und wer davor oder danach kegeln möchte, kann sich in der hauseigenen Kegelbahn vergnügen.

REZEPT:

ORECCHIETTE MIT BROKKOLI

Zubereitung:

Die Brokkoliröschen in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen, das Kochwasser aufheben.

Die Chili halbieren und entkernen, die Sardellenfilets unter kaltem Wasser abspülen. Dann beides fein hacken.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Chili, Sardellen, Knoblauch und Pinienkerne darin andünsten. Die Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen das Brokkoliwasser wieder zum Kochen bringen und die Orecchiette darin „al dente“ garen. Die Nudeln abgießen und noch tropfnass in die Tomatensauce geben. Die Brokkoliröschen sowie 2 Esslöffel Pecorino unterheben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze einige Minuten ziehen lassen. Mit dem restlichen Käse bestreut servieren.



REZEPT VON ITAKU

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Orecchiette
- 500 g Brokkoli
- 4 Sardellen
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Pinienkerne
- 200 g Tomaten
- Pfeffer, Salz
- 60 g Pecorino

Ristorante • Holzofenpizza
Da Antonio
Benvenuti

Öffnungszeiten

SO - FR
11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 23:00 Uhr
SA
17:30 - 23:00 Uhr

Adresse

Ristorante - Pizzeria Da Antonio
Inhaber: Antonio Sorce
Baslerstraße 66a
81476 München
Tel.: 089/74 49 24 57
Fax: 089/74 50 01 65
kontakt@
da-antonio-muenchen.de





Öffnungszeiten
MO - SO
18:00 bis 24:00 Uhr

Adresse
Ristorante Italiano Piccobello
Inhaber: Francesco Pinsone
Schenkendorfstr. 30
- Ecke Winterhuder Weg -
22085 Hamburg
Tel.: 040/22 25 36
ristpiccobello@aol.com



I SIMPATICI DUE

Im Ristorante Piccobello findet man sie noch - die unverwechselbare Atmosphäre eines kleinen aber feinen italienischen Familienbetriebes.

Das stimmige elegante Ambiente und die variationsreiche Küche lassen auch den gestressten Gast schnell entspannen und über den Genuss eines köstlichen Mahles der ars vivendi fröhen. Neben einer Auswahl an klassischen italienischen Vorspeisen bietet die Karte auch Kreationen wie Entenleber auf Rucola oder Grünen Spargel mit Parmaschinken und Parmesan.

Man lässt es sich nicht nehmen, einen großen Teil der angebotenen Pasta selbst herzustellen, ebenso wie das täglich selbst gebackene Weißbrot. Bei Fleisch-, Fisch- und Krustentiergerichten setzt man hier schwerpunktmäßig auf den Einsatz frischer mediterraner Kräu-

ter, deren Aromen Erinnerungen an laue Sommerabende am Mittelmeer wecken.

Ob einfach nur mal Pizza oder großes Menü, das Piccobello bietet für jeden Geschmack das Richtige. Hier wird Service groß geschrieben und die individuellen Bedürfnisse der Gäste stehen an erster Stelle. So wird selbstverständlich auf Sonderwünsche eingegangen, kleine Änderungen bei den Zutaten der Gerichte natürlich berücksichtigt. Im Sommer lädt eine schöne Terrasse ein, im Freien zu speisen. Kinder sind hier sehr herzlich willkommen und für Veranstaltungen wie private Feiern oder geschäftliche Anlässe steht das Piccobello gerne zur Verfügung.

Es gibt in Piccobello glutenfreie Pizza und Pasta, sowie eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten.

REZEPT: ZUPPA DI PESCE - FISCHSUPPE

Zubereitung:

Geben Sie das Öl in einen Topf und erhitzen Sie es. Braten Sie darin die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch an. Fügen Sie die Tomaten hinzu und rühren Sie diese kurz ein. Nun kommt der Fisch dazu, außerdem der Wein. Lassen Sie alles kurz aufkochen. Jetzt geben Sie den Fischfond, die Lorbeerblätter, das Salz, den Peperoncino, die Hälfte der

Petersilie und das Wasser hinzu. Alles auf kleiner Flamme für 15 Minuten köcheln lassen. Nachdem die Suppe fertig ist, geben Sie etwas Butter hinein sowie den Rest der Petersilie. Rühren Sie die Suppe noch einmal um und servieren Sie sie mit geröstetem Brot.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 100 ml Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 100 ml trockenen Weißwein
- 4 geschälte, in Würfel geschnittene Tomaten
- Salz
- 1 kleine Peperoncino piccante
- etwas Butter
- 8 Scheiben geröstetes Brot (z. B. Baguette oder Ciabatta)
- 1 Liter Wasser
- 200 ml Fischfond
- 1 kg gemischter filetierter Fisch in großen Stücken (Dorade, Schwertfisch, Calamari, Scampi, Muscheln oder anderer Fisch nach Wahl)



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

ZUPPA DI PESCE
FISCHSUPPE





PIZZA DA GIOVANNI PREMIUM

PIZZABÄCKER AUS LEIDENSCHAFT

Als Giovanni vor über 20 Jahren nach Deutschland kam, arbeitete er als Pizzabäcker und das mit Leidenschaft. Die ersten Erfahrungen hat er schon als Kind im Familienbetrieb gesammelt. In den vielen Jahren hat der gebürtige Sizilianer sein Handwerk perfektioniert und sich Anfang des Jahres entschlossen, sich in Maxhütte mit einem Pizza-Abholservice selbständig zu machen, allerdings ist er schon seit 1996 in diesen Ort ansässig und hat so einige Stammkunden gewonnen. Aus der ganzen Umgebung kommen die Gäste, um sich Giovanni's

feine Steinofenpizza mit nach Hause zu nehmen. Natürlich gibt es auch Pasta und Salate im Angebot. Berühmt ist er aber für seine Pizza Nummer 16. Wer wissen will, wie die aussieht, der muss schon bei Giovanni vorbeischaun. Seine Rezepte und die Zubereitung macht er mit Liebe und Herz. Die Zufriedenheit der Kundschaft ist seine oberste Priorität. Deswegen wählt er für seine Küche nur die beste Ware, denn sein Motto ist: nur mit der besten Qualität der Zutaten schmeckt auch die Pizza.



Öffnungszeiten

MO
17:00 - 23:00 Uhr
DI - SO
11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 23:00 Uhr

Adresse

Pizza da Giovanni
Inhaber: Giovanni Mazzotta
Bahnhofstr. 29
93142 Maxhütte
Tel.: 09471/303212



REZEPT

CANNELLONI AGLI SPIGNACI

CANNELLONI MIT SPINAT

Zubereitung:

Den Spinat verlesen, welche Blätter und grobe Stiele entfernen und den Spinat gründlich waschen.

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Den Spinat noch tropfnass dazugeben und zugedeckt zusammenfallen lassen. Dann in einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend hacken. Mit dem Ricotta vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten. Die Spinatmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und die Cannelloni damit füllen.

Nebeneinander in die Form legen, mit der Bechamelsauce überziehen und mit dem Parmesan bestreuen. 25-30 Minuten backen.

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 200 g Ricotta
- Pfeffer
- Muskatnuß
- Olivenöl
- 12 Cannelloni
- 600 ml Bechamelsauce
- 75 g Parmesan



FRANCA - EIN SARDISCHES ORIGINAL

Ein kleines Stück Sardinien findet man seit 2004 inmitten des bayerischen Waldes in Bogen am Stadtplatz.

Hier regiert Franca Flore – ein sardisches Original - ihren Service mit lebhafter Herzlichkeit, die sie weit über die Grenzen Bogens hinaus bekannt und beliebt gemacht hat.

Die Männer der Familie – Francas Ehemann Giovanni und Giulio, ihr Sohn, sind die Meister der Küche, die ihren Schwerpunkt auf regionale sardische Spezialitäten legt:

Die Pasta-Spezialität im Hause Franca ist ein Tris di Pasta, die auf einem Teller gleich mit drei verschiedenen sardischen Nudelgerichten aufwartet: „Maccarones de Busa ai Frutti di mare“ mit frischen Meeresfrüchten, „Gnocchetti sardi in salsa di pomodoro e salsiccia tipico“ – Teigknöpfchen mit typisch sardischer Wurst und „Uricreddasa“ - eine Gigantenpastasorte mit frischem Gemüse der Saison. In Giovanni's Küche wird die Pasta noch nach alter sardischer Tradition von Hand hergestellt. Aber auch die klassische italienische Küche kommt hier keinesfalls zu kurz. Die Karte lockt mit knuspriger Pizza aus dem Holzofen, Fleisch- und Fischgerichten und als krönenden Abschluss eines jeden Essens – dem Dessert. Und hier sind wir dann auch schon wieder bei sardischer Verführung: „Sevadas“ – ein

sardisches Dessert aus Honig und Frischkäse rundet das Mahl süß ab.

Nur in der Weihnachtszeit gibt es bei Franca den typischen Panettone sardo – den beliebten Weihnachts-Hefekuchen in drei traditionellen sardischen Varianten: mit Schokolade, Birnen und Walnüssen, dann mit Erdbeeren und auch alkoholisch mit dem bekanntesten Rotwein Sardinien, dem „Cannonau“.

Den kann man sich auch gleich auf Vorrat mit nach Hause nehmen, denn Franca hat in einer Ecke des Lokales viele ihrer Produkte – wie ihre hausgemachten Nudeln, sardischen Wein und noch vieles Feine mehr - im Angebot, mit denen sich der Gast auch gleich für zu Hause eindecken kann.

Bei Franca finden 75 Gäste einen gemütlichen Platz und im Sommer lädt zum einen eine sonnige Terrasse, zum anderen ein lauschiger Innenhof mit einem Holzofen zum Platz nehmen ein, wo an lauen Sommerabenden typische Holzofengerichte aufgetischt werden.

Öffnungszeiten

MO - FR und SO
11:00 - 14:00 Uhr
und 17:30 - 23:00 Uhr
SA
17:30 - 23:00 Uhr

Adresse

Ristorante Pizzeria Da Franca
Inhaber: Giovanni Flore
Tel.: 09422/402180
Stadtplatz 51
94327 Bogen



Storia di successo Dal 1700 la tradizione che ci contraddistingue.

La tradizione di lavorazione dei Gerini nasce nel 1700 con il capostipite Pietro Gerini, macellaio in Pontassieve. All'attività della bottega, Pietro associa con successo la lavorazione di salumi e di stagionati tipici toscani.

L'attività si tramanda di padre in figlio nella storica sede, situata nel cuore del vecchio borgo di Pontassieve (sulla strada medioevale che dalla cinta di mura del Castello porta al "ponte vecchio" sulla Sieve) e talvolta, si intreccia con la storia. Si racconta che la soprassata sia nata proprio da un Gerini, quel Giovanni Gerini che fece parte dei Garibaldini nella famosa Spedizione dei Mille partita da Quarto.

E' del 1882 la nascita del primo marchio commerciale "Gerini Carni e Salumi". Alla metà degli anni '60 l'attività si sposta in una nuova e più spaziosa sede voluta da Fernando Gerini.

Nel corso degli anni l'Azienda cresce e si amplia, l'attività assume sempre di più connotazioni industriali senza però abbandonare quella tradizione artigiana che ha fatto la sua storia.

Impianto e distribuzione

La Società è proprietaria di uno stabilimento ubicato nel Comune di Pontassieve con una superficie di oltre 3.200 mq. ed un volume di circa 15.000 mc. Lo stabilimento è suddiviso in due reparti: uno adibito a deposito, commercializzazione e distribuzione all'ingrosso di carni di bovino, vitello, suino ed ovino; l'altro destinato alla lavorazione delle carni suine per la produzione di salumi stagionati e cotti tipici toscani.

Gerini è un'azienda che per effetto delle tempestive innovazioni, operate tanto nelle dimensioni quanto nella dotazione di impianti ed attrezzature, ha raggiunto una posizione di rilievo nel mercato toscano.

Punto di forza dell'Azienda è una struttura organizzativa di consegna agile e dinamica che permette la fornitura dei prodotti alle condizioni e nei tempi richiesti.

Prodotti Trattati:

Salsiccia, Salamino, Salame, Finocchiona, Pancetta, Gota, Coppa, Lardo, Arista, Filetto, Bresaola, Prosciutto, Coscio, Soprassata, Porchetta e Suinetto..

SALUMIFICIO GERINI S.P.A. VIALE HANOI, 50 - 50065 PONTASSIEVE (FI)



RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA



EIN „ECHTER ITALIENER“: GUIDO MONDI



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 34 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.

Öffnungszeiten

MO - SO
11:00 - 23:00 Uhr

Adresse

Ristorante Pizzeria Taormina
Inhaber: Guido Mondì
Dürerstrasse 3
93051 Regensburg
Tel.: 0941/962 68
www.taormina-regensburg.de



REZEPT: RIGANTONI CHEF

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rigatoni
- 100 g Hinterschinken, klein geschnitten
- 100 g frische Erbsen, gekocht, alternativ: TK
- 200 g Champignons, geputzt und geviertelt
- 50 ml Gemüsebrühe
- 200 g Sahne
- 3 - 4 vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin goldbraun anbraten. Schinken, Erbsen und Tomaten hinzufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne unterrühren und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen, bis die Sauce sämig ist. Die al dente gekochten Rigatoni sofort nach dem Abseihen dazugeben und alles kurz durchziehen lassen.



Öffnungszeiten

DI - SO
11.30 - 14.30 Uhr
und 17.30 - 23.30 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Ristorante Nel Cantuccio
Inhaber: Antonio Leccese
Franz-Stelzenberger-Str. 6
D-84347 Pfarrkirchen
Tel.: 085 61/7 19 49
info@nel-cantuccio.de
www.nel-cantuccio.de



EIN MANN DES MEERES

Gente di mare – ja, Antonio Leccese ist tatsächlich ein Mann des Meeres. Zwischen Neapel und Rom am Golf von Gaeta geboren, umwehte der Duft des Meeres bereits seine Wiege – „praktisch bin ich mit einem Bein im Meer zur Welt gekommen“. Seine Kindheit verbrachte er dort und auch den Beruf verband er mit der Liebe zum Meer: jahrelang hat er die Ozeane als Kapitän großer Schiffe befahren. Aber auch gastronomische Wurzeln kann er vorweisen; so gab es in der Familie väterlicherseits einige Metzger und Wirte. Und irgendwann wollte er festen Boden unter den Füßen. So ist er bereits seit über dreißig Jahren in der Gastronomie zu Hause. Als Tellerwäscher in Hamburg hat er angefangen, zehn Jahre in Polen ein eigenes Hotel betrieben und seit 2005 mit seinem „Cantuccio“ in Pfarrkirchen endlich sesshaft geworden.

„Sie kommen als Fremder und gehen als Stammgast“
Dieses Motto setzt Antonio konsequent mit seinem herzlichen Service um. Wohlfühlen kann man sich in seinem Ristorante auf jeden Fall. Viel rustikales Holz, in meterlangen Holzregalen türmen sich Weinflaschen aus allen Regionen Italiens und auf den Stühlen laden blau-weißkarierte Sitzkissen zum Platz nehmen ein. Italienisches Trattoriaflair an der Rott!

Auf der Speisekarte gibt es italienische Klassiker und viel frischen Fisch – da ist sie wieder – die Liebe zum Meer. Bis zu 180 Gäste kann Antonio bewirten und Catering bis zu 130 Personen ist ebenfalls kein Problem.



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

UNTEN LINKS:
CUPPITIELLO DÌ FRITTURA DI CALAMARI
CALAMRI FRITTI IM PAPIERBEUTEL

UNTEN MITTE:
PAPPARDELLE AL UOVO CON VONGOLE
E SCAMPI
EXTRA BREITE NUDELN MIT SCAMPI UND
VENUSMUSCHELN IN KIRSCHTOMATEN-SAUCE

UNTEN RECHTS:
AGNOLOTTI RIPIENI DI PESCE SPADA , CON CALAMARELLE CAVIALE IN SALSA DI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO FRESCO
GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT SCHWERTFISCH



È nel cuore della Regione Marche, nella valle dell'Esino, che ha sede la Casa Vinicola Silvestroni. La sua storia ebbe inizio nei primissimi anni '60. Già all'epoca l'azienda, che portava il nome dei fratelli Aquili, era conosciuta e rinomata per la qualità dei suoi vini, per il servizio di consegna e per la sua modernità. Fu lì che Sandro Silvestroni, giovane volenteroso, intraprendente e zelante, si appassionò al vino, ricevendo così dai fratelli Aquili la proposta di rilevare l'attività. La Casa Vinicola prese così il nome Silvestroni, e in un contesto di forte lavoro e grande impegno crebbero Alessandra e Stefano Silvestroni, figli di Sandro. Ereditata la grande passione per il vino, sin da giovanissimi si occuparono dell'azienda di famiglia, permettendo al padre il giusto riposo, ma dando particolare attenzione ai suoi utili consigli e alla sua grande esperienza. Originariamente ubicata a Falconara Marittima, la Casa Vinicola Silvestroni disponeva già di grandi numeri. In un'epoca in cui tutto veniva ancora fatto a mano ed era particolarmente difficile modernizzarsi, perché le attrezzature o non esistevano o avevano dei costi insostenibili, l'azienda aveva una capienza di circa 10000 ettolitri, distribuiti in cantine sotterranee e non. È nel 2000, invece, che l'azienda si sposta a Camerata Picena, dove risiede attualmente, lasciando a Falconara il punto vendita.



Der Italienische Fernsehsender www.televideoitalia.info

Eröffnungsangebot:

Für alle Unternehmer die sich werblich darstellen wollen, bieten wir Ihnen folgende Eröffnungsangebot:

3 x tägliche Ausstrahlung eines Werbeclips von max. 45 Sek. für eine Laufzeit von 3 Monaten zum Schnupperpreis von 79,00 € netto.

(Preis beinhaltet eine Lieferung des fertigen Werbeclips)

Sollten Sie kein eigenen Clip haben bzw. ein neuen Clip wünschen, so würden wir Ihnen dieses zum Preis ab 59,00 € netto anbieten.

Lade jetzt unsere kostenlose APP herunter.

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Unser Sender ist aus eine Idee von Francesco Galeano und Francesca Mulé entstanden. Zu Beginn unserer Tätigkeit wollten wir für unsere Italienische Bürger im Ausland ein Radiosender gründen. So wollten wir zunächst unsere Bürger mit aktuellen Informationen in verschiedenen Segmente anbieten (Musik, Nachrichten, aktuelle Themen, kulinarische Genüße, Tourismus und alles was ein Italiener besonders mag. Angefangen haben wir Zuhause in unserem Wohnzimmer, so haben wir die ersten Sendungen gestaltet. Durch die große Nachfrage haben wir uns dann entschlossen, aus ein Radiosender, ein WEB-TV Sender anzubieten und so haben wir Woche für Woche eine Live Sendung angeboten.

Darüber hinaus verfügte TeleVideoItalia bereits zu Anfängen über ein 24 Std. Programm, geschmückt mit zahlreiche Italienische Musik, Nachrichten etc. Mittlerweile haben wir nach ca. 2 Jahren eine Vielzahl an Anfragen verschiedenster Themen was Italien betrifft. Ein eigenes TV-Studio bietet hierzu die Gelegenheiten diverse Talk und Liveshow darzustellen.



TeleVideoItalia ist zur Zeit über Internet (www.televideoitalia.info) und über die eigene kostenlose App (in allen Play und App - Store erhältlich) zu empfangen. Unser Publikum wächst stetig und mittlerweile folgen uns nicht nur Italienische Bürger sondern alle die das Land Italien lieben und lieben lernen wollen.

livestream YouTube





OSTERIA DA PAOLO PREMIUM

ALS KIND SCHON AM HERD

Paolo Feraci, 1961 auf Sizilien geboren, fing bereits im zarten Alter von 13 Jahren als Spüler in Gastronomieküchen an zu arbeiten. Stück für Stück arbeitete er sich zum Hilfskoch hoch. Mit 16 Jahren machte er sich auf den Weg nach Köln. In den darauf folgenden Jahren durchlief er sämtliche Stationen eines klassischen italienischen Gastronomiebetriebes: Barista, Kellner, Pizzabäcker, Koch und schließlich Chefkoch. So überrascht es nicht, dass er sich 1989 zur Selbstständigkeit entschloss. Die „Trattoria Toscana al setaccio“ in der Zülpicher Straße brachte dann den Durchbruch. Jetzt, in der „Osteria da Paolo“ in der Andemacher Straße werden die Gäste mit wechselnden hausgemachten Nudelgerichten und vielen anderen Spezialitäten verwöhnt. Man bietet stets saisonale Gerichte, die die Kochphilosophie des

Hauses widerspiegeln. Die Pizze werden selbstverständlich im Steinofen gebacken und die Weinkarte der Osteria wurde mit viel Erfahrung und Liebe zusammengestellt. Wein hat hier einen ganz besonderen Stellenwert. Das Steckenpferd des Padrone umfasst zahlreiche renommierte Winzer, aber eben auch viele kleine Güter und Geheimtipps. Hier darf man sich über eine fundierte Weinberatung zum Menü freuen. Ob Familienfest, Geburtstag Weihnachtsfeier oder Partyservice - Paolo berät gerne und stellt Menüs oder Buffets nach individuellen Gästewünschen zusammen.

Steinofenpizza oder Hummer, elegantes Ambiente, eine schöne Sommerterrasse, südländisches Flair und zuvorkommender Service – dafür steht Paolo mit seiner Osteria.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

SPAGHETTI
MIT HUMMER



RUMPSTEAK
MIT FRISCHEN TRÜFFELN



MOUSSE AU CHOCOLAT



Öffnungszeiten

DI - SO
12.00 - 15.00 Uhr und
18.00 - 22.45 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Osteria da Paolo
Inhaber: Paolo Faraci
Andemacher Straße 2
50968 Köln
Tel.: 0221/3 98 03 19
info@osteria-paolo.de
www.osteria-paolo.de



MARCO POLO IM LA PIAZZA



PREMIUM

Ristorante - Pizzeria
MARCO POLO
im LA PIAZZA

DER ITALIENER AUF DER PIAZZA

Schon seit 1983 betreibt Roberto Artico sein Marco Polo im La Piazza, einem renommierten Kurhotel im Kurviertel von Bad Kreuznach und ist daher schon lange eine Institution in Sachen italienischer Küche.

Das rustikale Restaurant im Kurviertel hat sich der klassischen italienischen Küche verschrieben, aber auch Frankreich hat Einfluss auf Robertos Speisekarte, wo er, der weit gereiste Koch, viele Erfahrungen sammeln konnte – ganz wie der Namensgeber Marco Polo.

Roberto Articos Lieblingspasta sind die hausgemachten Tagliolini mit Edelfischen, Hummer, Jakobsmuscheln und Scampi mit Weißwein und einem Hauch

Kurkuma aromaschonend in der Folie zubereitet.

Aber ob kleiner Hunger oder lukullische Schlemmerei, Roberto hat immer die passende Empfehlung für seine Gäste. Denn die Küche kann mit ihrer Vielfalt auf alle Gästewünsche eingehen. Ob herzhaftes Pasta, knusprige Pizza, knackig-frische Salatvariationen, raffinierte Antipasti, feine Fleisch- und Fischgerichte oder süße Kuchen, bei Roberto gibt es für jeden Geschmack etwas.

Im eleganten, schön eingedeckten Gastraum ist Platz für 65 Gäste und im Sommer gibt es 100 Plätze auf der Terrasse, davon 45 überdacht.

Öffnungszeiten

MO - SO

11:30 - 23:30 Uhr

Adresse

Ristorante Marco Polo
im la Piazza

Inhaber: Roberto Artico
Salinenstraße 55B
55543 Bad Kreuznach
Tel.: 0671/34545



REZEPT: MAILÄNDER RISOTTO - RISOTTO ALLA MILANESE

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten, Reis hinzufügen und unter Rühren darin glasig dünsten lassen.
2. Wein hinzugießen, Safran unterrühren, zum Kochen bringen und den Reis quellen lassen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach Fleischbrühe hinzugießen.
3. Risotto etwa 25 Minuten leicht sämig ausquellen lassen.
4. Creme fraiche und Parmesan unter den Reis rühren und miterhitzen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 350 g italienischer Rundkornreis



- REZEPT VON ITAKU
- 125 ml Weißwein
 - 1 Msp. Safranpulver
 - 500 ml heiße Fleischbrühe
 - 100 - 150 g Creme fraiche
 - 40 g frisch geriebener Parmesan-Käse
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer

SPEZIALITÄT DES HAUSES:

TAGLIONI MIT EDELFISCH,
IN FOLIE



**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.

TRATTORIA DA GIOVANNI



STÜCK ITALIEN IN KARLSRUHE

Die Trattoria Da Giovanni mitten im Herzen der Karlsruher Südweststadt bietet seinen Gästen ein Stück Italien mit passenden Speisen und Weinen aus Norditalien, Sizilien und Sardinien. Das Restaurant in der Hirschstraße 87 hat sich den Ruf eines Feinschmeckerlokals unter den hiesigen italienischen Restaurants erarbeitet, auf ein gesundes Preis-Leistungsverhältnis wird großen Wert gelegt.

Diese kleine, aber feine Trattoria betreiben die aus Sizilien stammenden Vergas. Seit über fünf Jahren bietet Inhaber und Chefkoch Giovanni Verga feine italienische Küche an. Antonella leitet den freundlichen Service. In dem herrlichen Jugendstilbau war früher ein Postamt untergebracht, bevor die Vergas es in ein urgemütliches Restaurant verwandelt haben. Wer im Sommer auf der Terrasse vor dem Haus sitzt, fühlt die Heimat der Vergas, Sizilien.

Die Küche ist bekannt durch ihre Frische und viel Liebe zum Detail. Die Speisekarte bietet neben Pasta und Pizza eine Reihe italienischer Spezialitäten, wie zum Beispiel gebraten Lachsücken auf schwarz/weißen Nudeln mit Knoblauchsauce oder Lammrücken mit Pestokruste, Polenta und Gemüse, um nur zwei Beispiele zu nennen.

Außerdem gibt es einen günstigen Mittagstisch, alles auch zum Mitnehmen. Die Karte wechselt nach der jeweiligen

Saison, um immer marktfrische Produkte anbieten zu können.

Das Lokal verfügt über 45 Sitzplätze. Der Platz vor dem Haus, die Piazza Felice, bietet 40 Sitzplätze. Ob Geburtstagsfeier, Taufe oder Hochzeiten – wer sein Fest zu einem einmaligen Erlebnis werden lassen möchte, ist bei Giovanni genau richtig.

REZEPT: BIRNEN IN BAROLO

Zubereitung:

Pere al Barolo

Möglichst Birnen mit Stiel auswählen und schälen. Mit dem Stiel nach oben in einen höheren Topf setzen. Nelken, Lorbeerblätter, Zimtstange und Zitronenschale dazugeben. Zucker über die Birnen streuen und Wein darübergießen. Bei kräftiger Flamme zum Kochen bringen, dann Hitze zurücknehmen und eine knappe Stunde leise köcheln lassen. Durch Einstechen mit einer Gabel prüfen, ob die Birnen gar sind. Dann Früchte am Stiel herausnehmen, Rotwein noch etwas einkochen und die Birnen damit übergießen. Zimmerwarm servieren.

Birnbäume gab's schon in der Antike auf dem europäischen Festland. Die Birne ist eine heimische Frucht, die allerdings meist auf Quitten gepfropft wird. Schon um 1600 waren in Italien über 230 Sorten bekannt, heute sind es weit über tausend. Italien ist übrigens der Welt größter Erzeuger von Birnen, Birnensäften und eingelegten Früchten. Unser Rezept ist ein kalorienarmes Dessert aus dem Piemont. Der Duft der Gewürze und die schöne Farbe der Früchte steigern das Vergnügen. Und die Fahrtüchtigkeit wird nicht gemindert, da der Alkohol beim Kochen weitgehend verdunstet.



BIRNEN IN BAROLO

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Birnen
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zimt
- 125 g Zucker
- 750 ml Barolo

REZEPT VON ITAKU



Öffnungszeiten

DI - SO

12:00 - 14:30 Uhr

18:00 - 22:30 Uhr

MO Ruhetag

Adresse

Trattoria Da Giovanni
Inhaber: Giovanni Verga
Hirschstraße 87
76137 Karlsruhe
Tel.: 0721/1614963
Fax: 0721/2038778





Öffnungszeiten

1. Mai bis 30. September
MO - SO
11.30 – 23:00 Uhr

1. Oktober bis 30. April
MO - FR
11.30 – 14.30 Uhr
und 17.30 - 23.00 Uhr
SA - SO
11:30 - 23:00 Uhr

Adresse

Ristorante da Vito
Inhaber: Vito Signorello
Nonnenstraße 11b
04229 Leipzig
Tel.: 03 41/4 80 26 26
Fax: 03 41/4 80 26 26
info@da-vito-leipzig.de
www.da-vito-leipzig.de



Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Tagliolini
- Salz
- 1/2 Zwiebel
- 1 Handvoll frische Erbsen
- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch
- 1 Zucchini
- 5 Jakobsmuscheln
- 4 Riesengarnelen
- 100 g kleine Garnelen, gekochte
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Weinbrand
- Salz, Pfeffer

Außerdem
- etwas Olivenöl extra vergine
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

TRADITIONELLE KÜCHE AUS ITALIEN

Als Vito Signorello vor 20 Jahren nur für einen kurzen Besuch nach Leipzig kam, ahnte er nicht, dass ihn das Leben hierher verschlagen sollte. Nach seiner Kindheit „am letzten Strand Europas, in Sizilien“, wo seine Eltern in der Gastronomie tätig waren, und seiner gastronomischen Ausbildung in Cefalù nahe Palermo, betrieb er ein paar Jahre ein Restaurant am Meer. Es folgte eine lehrreiche Zeit bei einem italienischen Küchenchef in der Schweiz. Bis zu jenem Tag, als er nach Leipzig reiste. Es gefiel ihm hier so gut, dass er blieb. Nach einer Handelstätigkeit, bei der er auch italienische Lebensmittel firmen als Kunden hatte, zog es ihn zurück an den Herd.

Mit seinem Lokal „da Vito“ an der maleischen Weißen Elster zwischen Plagwitz und Schleußig, hat er nun seit 17 Jahren ein Stück Italien in Leipzig verankert. Die zwei venezianischen Gondeln am hauseigenen Bootssteg sind sein ganzer Stolz. Gondolieri fahren nach Voranmeldung in der warmen Jahreszeit bis zu fünf Personen für eine Stunde durch die Wasserläufe von Leipzig.

Die Küche von da Vito ist Italien pur. Die

Italienische Handelskammer für Deutschland hat das Lokal unter die zehn italienischen Restaurants im Ausland gewählt, welche die Einhaltung der Qualitätsstandards des italienischen Gastgewerbes garantieren: „Ospitalità italiana“.

Es sind verlockende Gerichte, die sich auf der monatlich wechselnden Speisekarte präsentieren und von frischen Lebensmitteln bestimmt werden. Ein Saltimbocca darf dabei statt Wein auch Orangensaft an sich heranlassen, um noch frischer zu schmecken. Frische Nudeln zu Silvester werden mit Kastanienmehl gemacht, zum Valentinstag überrascht gefüllte Pasta in Herzform die Verliebten. Eine Trüffelkarte, mit eigens aus Italien importierten Trüffeln, erfreut die Gourmets. Vorspeisen, Pasta-, Fleisch- und Fischgerichte – all das ist Vitos Leben. Fast andächtig sagt er: „Meine Welt ist die Küche. Ich kann mir nicht vorstellen, im Urlaub zu sein, ohne zu kochen. Wenn ich nicht mittags koche, dann abends. Und wenn wir im Auto verreisen, habe ich immer zwei bis drei Messer im Gepäck“.

REZEPT: TAGLIOLINI ALLA GONDOLIERE

Zubereitung:

Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln einlegen und nach Packungsanleitung gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Erbsen auspülen. Das restliche Gemüse waschen und putzen. Die Möhre, den Lauch

und die Zucchini in Streifen (Julienne) schneiden. Die Jakobsmuscheln und die Riesengarnelen unter fließendem kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln und alle Garnelen darin kurz schwenken. Das vorbereitete Gemüse zugeben und kurz garen. Alles mit Weinbrand ablöschen, salzen und pfeffern und die Flüssigkeit bei geringer Hitze etwas einkochen lassen.

Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln unter die Sauce mischen. Alles gut durchschwenken und je nach Konsistenz etwas Teigwarenwasser hinzugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und mit einigen Tropfen Olivenöl verfeinern. Die Tomatenscheiben an den Teller rand legen.

Als Getränk passt ein fruchtiger Roséwein gut dazu, zum Beispiel ein Bardolino Chiaretto aus Venetien. Er zeichnet sich aus durch einen intensiv frischen Duft und fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit herrlich würziger Note.

Fotografien: Stefan Graf Photography
Eggertstr. 3, 33100 Paderborn

Redaktionell: Ute Paul-Pröbller
Am Schützenpark 54
14542 Werder

SPEZIALITÄT DES HAUSES:

TAGLIOLINI ALLA GONDOLIERE





TRATTORIA GENNARO BUSSONE



ERST ESSEN, DANN FEIERN

Wer zum ersten Mal die mit einfachen, rustikalen Holztischen eingerichtete Trattoria betritt, mag zunächst nicht glauben, welche kulinarischen Genüsse hier auf den Gast warten.

Der verführerische Duft aus dem Steinofen verspricht knusprige Pizza, wie man sie nur aus Italien kennt. Die Sugo für die Pasta wird stundenlang geköchelt, der Büffel-Mozarella kommt wöchentlich frisch aus Italien und alle Zutaten werden direkt vom benachbarten Großmarkt bezogen. Täglich wechselnde Mittagsgeschichte und Abendspecials stehen an der Tafel und machen dem Besucher den Mund wässrig. Neben traditionellen neapolitanischen Gerichten hat Bussone auch leckere Fisch- und Fleischgerichte auf seiner Karte. In der Trattoria ist für 60 Personen Platz und im Sommer kommen noch Sitzplätze auf der sonnigen Terasse hinzu.

Eine Besonderheit bei Gennaro sind nicht nur die Gäste aus allen Gesellschaftsschichten, sondern auch die durchgehend warme Küche von 12 bis 23 Uhr. Danach wird die Nacht zum Tag gemacht, denn nach 23 Uhr wird im „Bussone“ die Musik lauter gedreht, Party gemacht und nicht selten sogar auf den Tischen getanzt.

Bayerischer Italiener: Gennaros Vater kam 1962 als Gastarbeiter aus Neapel und baute dann einen florierenden Obst- und Gemüsehandel in der Großmarkthalle auf.

Gennaro ließ sich von der Familie zum Aufbau eines kleinen Imbiss überreden, aus dem dann 1992 die heutige Trattoria „O scugnizz“, übersetzt: der Gassenjunge aus Napoli, wurde.

Heute ist seine Trattoria in München Kult und er verwöhnt seine illustren Gäste mit Pasta und Pizza, wie er es bei seiner Mutter gelernt hat.

REZEPT: PACCHERI NAPOLITANA

Zubereitung:

Zwiebeln in einem Topf mit Öl langsam anschwitzen, einen Teil Basilikumblätter dazu geben. Wenn sie auf dem Öl tanzen, sofort Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Unter ständigem Rühren etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die übrigen Basilikumblätter hinzufügen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Büffel-Mozarella in Würfel schneiden. Wenn die Nudeln gar sind, in ein Sieb geben. In eine große Schüssel etwas Soße geben, Pacchери zurück in den Topf geben und mit etwas Soße verühren, dann die Nudeln auf die Soße in die Schüssel legen und noch einmal Soße darüber träufeln. Jetzt den Mozzarella

oben drauf und mit ein paar Basilikumblättern garnieren - fertig!

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Tomaten, gehäutet und gewürfelt
- 700 g Mozzarella di Bufala
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, 1 Prise Salz
- 1 Chili
- 100 ml Olivenöl extra vergine
- 100 g frische Basilikumblätter
- 200 g Parmesan, frisch gerieben
- 600 g Pacchери Napolitani



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

PACCHERI NAPOLITANA



Öffnungszeiten
MO - FR
ab 12:00 Uhr
SA
ab 15:00 Uhr
warme Küche 12:00 - 23:00 Uhr

Adresse
Trattoria Gennaro Bussone
Inhaber: Gennaro Bussone
Thalkirchner Straße 126
81371 München
Tel.: 089/721 12 29
E-Mail: info@bussone.de
Internet: www.bussone.de





SIZILIANISCHES KULTESSEN

Alte Hasen in der Gastronomie sind sie, Daniela und Vittorio Ventura. In Salzgitter haben sie jahrelang das „Piccobello“ betrieben, bis dann 2003 die Heimat Sizilien rief und die Venturas ihre Zelte in Deutschland abbrachen. 2010 wurde dann, ebenfalls in Salzgitter, das „Azzuro“ eröffnet. Als dort der Mietvertrag nicht mehr verlängert wurde, sind sie 2012 nach Braunschweig, wo sie mit Erfolg ihr „Katané“ betreiben. Dort haben sie ein wirklich feines Restaurant geschaffen, wo man in stilvoller Atmosphäre echt italienisch speist. Die Produkte sind wichtig. Authentisch müssen sie sein und bei der Qualität werden keine Kompromisse gemacht und dass mit Liebe und Hingabe gekocht wird zeigt schon die Karte, auf der man allerhand Besonderes findet: viel selbst gemachte Pasta, wie „Tortelloni mit Sepia und Garnelen mit schwarzer Tintenfischsauce“. „Hauskaninchen mit Mandeln und Kastanien“, „Kalbsleber mit Nuss-Mohnkruste lassen einem bereits beim Lesen das Wasser im Mund zusammen laufen. Legendär ist das „Sizilianische Kultessen“. Wie in vielen Restaurants in Vittorio's Heimat Sizilien nehmen die Gäste am Tisch Platz und alles kommt dann ohne ihr Zutun: erst werden Teller und Schüsselchen mit zahlreichen typischen Vorspeisen aufgetischt, jeder bedient sich und häuft sich etwas auf sein Tellerchen.

Öffnungszeiten

DI - SO

12:00 - 14:30 Uhr und

18:00 - 22:30 Uhr

MO Ruhetag

Adresse

Ristorante Katané UG

Geschäftsführerin:

Daniela Cavalieri

Hagenbrücke 16/18

38100 Braunschweig

Tel.: 0531/61283388

Fax: 0531/61283389

info@katane.de

www.katane.de



Dann geht es weiter mit einer Auswahl an verschiedenen Pastagerichten in variationsreichen Zubereitungen. Dann kommen diverse Hauptgänge in die Mitte des Tisches und wieder nimmt man sich. Am Ende bei der üppigen Dessertauswahl wird es dann schon schwierig, dafür überhaupt noch ein Plätzchen im bereits bestens gefüllten Bauch zu finden.

Außerdem bietet das Katané regelmäßig Degustationen von Wein und Delikatessen, Live-Musik und man liefert mit dem Catering alle Köstlichkeiten auch ins Haus.

REZEPT:

SAFRAN-FRITTATA

SAFRANOMLETT

Zubereitung:

Die heißen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Vom Herd nehmen und unter die Kartoffelmasse geben. Die Safranfäden der heißen Milch einweichen, dann die Mischung unter den Kartoffelteig rühren.

Das Basilikum in dünne Streifen schneiden. Die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel leicht schaumig rühren, den Parmesan sowie das Basilikum dazugeben und alles gründlich mit dem Kartoffelteig verrühren.

In einer schweren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Dann die Masse hinein gießen und die Oberfläche mit einem Holzspatel glatt streichen. Die Hitze reduzieren und die Eier stocken lassen.

Das Omelett mithilfe eines Deckels oder Tellers im Ganzen wenden, sobald die Unterseite zu bräunen beginnt. Das Omelett auch auf der anderen Seite backen. Dann in 4 gleiche Teile schneiden und heiß oder lauwarm servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Kartoffeln, mit der Schale gekocht
- 1 Zwiebel
- 1 El Butter
- 1 Tütchen Safranpulver
- 50 ml Milch
- Basilikum
- 10 Eier
- Salz, Pfeffer
- Parmesan
- 2 El Olivenöl



SAFRAN-FRITTATA

SAFRANOMLETT

REZEPT VON ITAKU





Il Pastificio La Spiga nasce nel 1985 come laboratorio artigianale di pasta fresca, per mano di Marcella e Roberto che vogliono mettere sul mercato tutti quei primi piatti della tradizione culinaria Toscana, che fino a quel momento erano soliti fare per i pranzi della Domenica in casa. Da allora i due ne hanno tirata di sfoglia, e da oltre dieci anni è entrato a far parte della società il figlio Lorenzo, che con passione si è impegnato a far crescere l'attività di famiglia senza venire meno ai criteri di artigianalità e alta qualità dei prodotti che hanno da sempre contraddistinto questo marchio. All'alba dei trenta anni di attività, i prodotti che escono da La Spiga, deliziano una vasta gamma di clientela che va, dal privato, che acquista i prodotti freschi appena fatti nel negozio attiguo al laboratorio, al ristorante o catering, a cui viene offerto un servizio giornaliero di consegne, e da qualche tempo un linea di prodotti confezionati si sta diffondendo in catene di ristorazione sul territorio nazionale e non. Per far sì che tutto ciò possa essere reso possibile, oltre ad un'attenta scelta delle materie prime, ad un uso di prodotti freschi e a KM 0 dove possibile, non è mai mancata un'attenzione particolare alle nuove tecnologie che senza alterare la qualità, rendono possibili volumi e gamme di articoli sempre più ampi.

Sempre pronti a nuove sfide e nuovi progetti, si lasciamo affiancare e consigliare da chef e consulenti che li aiutano a migliorare e perfezionare le loro prelibatezze.

Sperando che presto vogliate gustare i loro articoli, Marcella, Roberto e Lorenzo stanno lavorando per sorprendervi con nuove specialità.

RICETTE SPIGA:

Per il tortellone di carne avrei pensato ad una salsa allo zafferano:

Ingredienti:

½ cipolla 125 ml. di vino bianco secco 225 ml. di latte 1 bustina di zafferano 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Sale q.b.

Preparazione: Pulite la cipolla, tagliatela a fettine sottili e fatela soffriggere in una padella con 3 cucchiaini di olio. Quando diventa dorata, sfumate con il vino, salate e unite lo zafferano. Versate poco alla volta il latte, sempre continuando a mescolare, e proseguite la cottura per circa 5-6 minuti. Quando la salsina inizia a rapprendersi, spegnete il fornello e servitela in tavola. Accorgimenti: Non smettete di mescolare quando unite il latte e mantenete la fiamma del fornello bassissima, in modo che la salsina non rischi di bruciare.

Il raviolo di ricotta e spinaci lo abbinerei con un sugo di funghi porcini

LA NOSTRA PRODUZIONE:

Lasagne all'uovo fresche • Tagliatelle all'uovo fresche • Taglierini all'uovo fresche • Pici Senesi freschi • Ravioli di patate freschi
Ravioli di Ricotta e Spinaci freschi • Tortelloni di patate freschi • Tortelloni di carne freschi • Tortelloni di Ricotta e Spinaci freschi
Ravioli maremmani freschi • Maltagliati freschi • Tortellini di carne freschi



LA SPIGA snc • Via Don Minzoni, 33-35 • 50041 CALNZANO FIRENZE

PIZZERIA DA SALVO



PREMIUM

DER EIGENE HERD

Schon als kleiner Junge in Sizilien war Salvatore Tabuso fasziniert, wenn seine Mama die hausgemachten Maccheroni in der Küche von Hand gerollt hat und oft durfte er ein bisschen mitmachen. Hier wurde der Grundstein gelegt für seine große Liebe, das Kochen.

Viele Jahre in der Gastronomie folgten, wo er sein Handwerk perfektionieren konnte. 2014 endlich haben sie ihn gewagt, den Sprung in die Selbständigkeit. Denn zusammen mit seiner Frau Stefanie

eröffnete er in Weiden die „Pizzeria da Salvo“

Ein sympathisches, liebevoll ausgestattetes kleines Restaurant ist es, in dem das junge Paar bis zu 50 Gäste bewirten kann, im Sommer bitten Sie ihre Gäste auf die lauschige Terrasse, wo ebenso viele Plätze zur Verfügung stehen.

Frisch muss alles sein und die Qualität muss stimmen. Dafür bürgt Salvo, denn er ist es, der täglich am Herd steht und seine Gäste mit Spezialitäten aus ganz Italien verwöhnt.

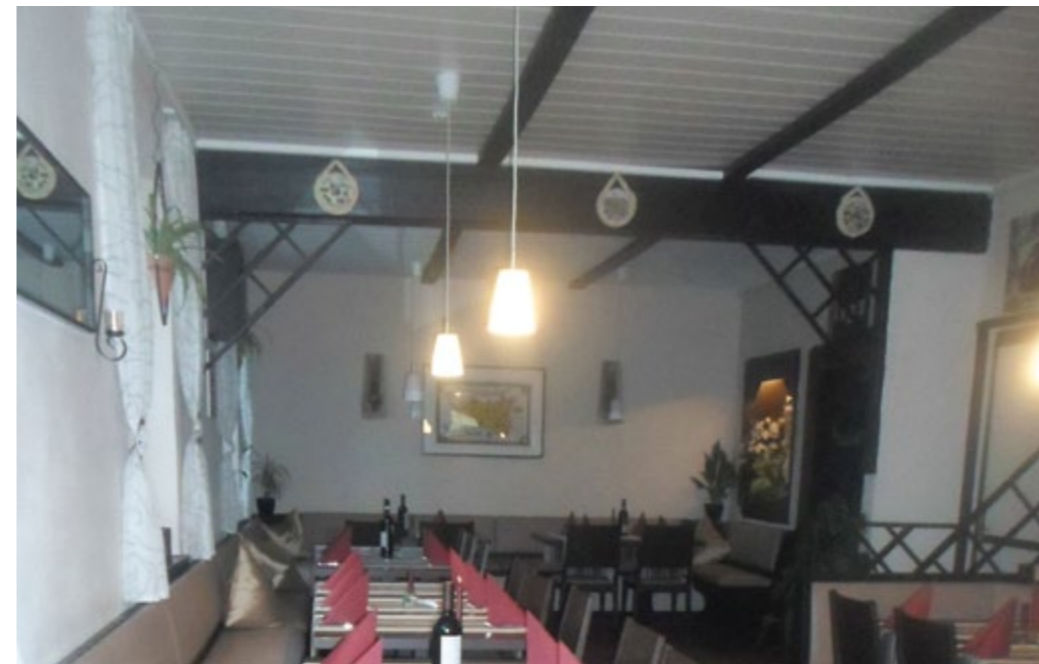


Öffnungszeiten

MO - SO
17:00 - 23:30 Uhr
DI Ruhetag

Adresse

Pizzeria Da Salvo
Inhaber:
Salvatore Tabuso und Stefanie Scheuerer
Moosbürgerstr.8
92637 Weiden
Tel.: 0961/47268041
www.dasalvo-weiden.de



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

PIZZA CHEF
BELEGT MIT PIKANTER SALAMI, RUCCOLA,
PARMESAN UND COCKTAILTOMATEN

TAGLIOLINI AL SALMONE
ZWEIFARBIGE BANDNUDELN MIT LACHS IN
TOMATEN-, SAHNESOSSE

TIRAMISU



KREATIVE KOCHKUNST

Der In-Italiener - PORTALE 50, öffnet seinen Gästen das Tor zu kreativer Köchekunst mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Italien. Mango-Macissuppe, Perlhuhnbrust unter einer Sesamkruste und Schoko- Chillyparfait sind nur wenige Beispiele aus der wechselnden Speisekarte. Abends mit überraschenden Gaumenfreuden für den Gourmet. Tagsüber mit schmackhaften Mittagsmenüs für den großen Hunger und den kleinen Geldbeutel.

te - bar - lounge mitten in der eleganten Karlsruher Waldstraße.

Mit PORTALE genießen:

- Moderne kreative Küche
- Exquisite Weine und Spirituosen
- Champagner Lounge
- Smooth and Classic Live-Music
- Terrasse Vista Verde
- Stilvolles Ambiente
- Individueller Partyservice, nach Absprache

Das PORTALE 50 lädt seine Gäste aber nicht nur zum kulinarischen Erlebnis ein, sondern auch zu Cocktailabenden, Live-Musik-Events und anderen Veranstaltungen. Alle drei bis vier Wochen findet ein neues Highlight statt. Das stilvoll eingerichtete Restaurant stellt auch gerne seine Räumlichkeit zur Verfügung - so lassen sich in diesem Ambiente Geburtstage, Firmenfeiern und andere Feste ausrichten. Der professionelle Service unter der Leitung von Domenico Sidero freut sich auf Ihren Besuch.

Das PORTALE 50 - die perfekte Location für jede Veranstaltung! Für Ihre Familienfeiern oder einen Event öffnet das PORTALE 50 auch an Sonn- und Feiertagen. Außerdem bieten wir Ihnen auf Wunsch und nach Vereinbarung eines Termins auch unseren Cateringservice an. Kleine und große Anlässe verlangen immer nach etwas Außergewöhnlichem. Das findet man im PORTALE 50, ristorante



Öffnungszeiten

MO - SA
12.00 - 14.00 Uhr
und 18.00 - 23.00 Uhr

Anschrift

PORTALE 50
Inhaber: Domenico Sidero
Waldstraße 50
76133 Karlsruhe
Tel.: 0721/203 98 45
info@portale50.de



EISCAFÉ LA GONDOLA & DANIELI FEINES EIS



PREMIUM



BRATWURSTEIS GEFÄLLIG?

Seit fast 20 Jahren ist Familie Danieli mit ihrem Eiscafé La Gondola eine Institution in Sachen Eis in der Glockenstadt Apolda in Thüringen. Erst gegenüber dem über 450 Jahre alten Rathaus und nun nebenan mit großzügiger Glasfassade zum Marktplatz hin.

So lange „vereisen“ Luca Danieli und sein Team schon die Apoldaer und die Eisliebhaber rund um die Glockenstadt und weit über deren Grenzen hinaus.

Allein das verführerische und farbenprächtige Angebot in der Vitrine macht die Wahl schwer. Am einfachsten ist es, immer wieder etwas Neues zu probieren, damit einem nichts entgeht.

Obschon Quasi-Thüringer, legt Luca Danieli großen Wert darauf, ein echter Italiener zu sein. Deshalb gab es eine Zertifizierung und die klare Aussage: Wer „Echtere Italiener“ an der Tür stehen hat, muss auch als echter Italiener dafür seine Hand ins Feuer – besser, seine Hand aufs Eis, legen.

Diese Geschichte kam mit einer sehr witzigen PR-Aktion durch den Sender MDR im Mai 2014 bis ins Fernsehen. Das MDR-Team konzentrierte sich nach dem „Kracher“ Bier-Eis 2013 auf die Super-Kreation „Bratwurst-Eis – im Brötchen“.

Das Fernseh-Team kam ins La Gondola, ließ Eiskonditor Luca Danieli kurz zaubern und hatte schon ein Tablett mit Bratwurst-Eis-Brötchen im Verteiler. Vor laufender Kamera gaben sich die „Verkoster“ sehr professionell, schmatzten,

schmeckten und schmeckten noch einmal – „ja, doch, ganz lecker“, so das Urteil der „Fachjury“. An heißen Tagen eine wirklich coole Sache und das Bratwurst-Eis wurde im Sommer der neue Renner. Warme Sommernächte in Apolda bringen eben auch neue eiskalte Ideen hervor.

Die Danielis bilden in ihrem Betrieb auch aus.

Aber nur mit kreativen Ideen allein funktioniert die Ausbildung bei Luca Danieli nicht. Da muss alles passen, von der Freude an der Arbeit am Kunden bis zur Präzision im Handwerk und dem Auftreten. Bisher wurden fünf Restaurant-Fachkräfte und zwei junge Leute zur Bürokauffrau ausgebildet. Beachtlich für das kleine Unternehmen.

Hinzu kommt, dass der La Gondola-Chef selbst zu vielen Gelegenheiten ganz persönlich Unterstützung gibt, so alljährlich beim Apoldaer Brunnenfest oder anderen Aktionen, bei denen die Kinder sicher sein können, ihr Eis zum Null-Tarif zu bekommen.

Produziert wird das Eis übrigens nicht im Eiscafé, dafür hat Herr Danieli eine eigene Produktionsstätte. Von dort werden auch andere Firmen mit dem leckeren Eis beliefert. Der hauseigene Tiefkühltransporter war jetzt schon in Berlin, Bad Orb, Bad Schandau und an vielen anderen Orten in Deutschland – echt italienisches Eis aus Thüringen für alle!

Öffnungszeiten

MO - FR
10:00 Uhr - 18:30 Uhr
SA, SO und Feiertage
11:00 - 18:30 Uhr

Adresse

Eiscafé La Gondola
& Danieli Feines Eis
Inhaber: Fam. Danieli
Markt 2
99510 Apolda
Tel.: 03644/557272
www.danieli.de



LA MEDUSA



PREMIUM

DER ÄLTESTE ITALIENER IN DER STADT

Man braucht sich nicht zu sorgen, dass man von der namensgebenden schlangenköpfigen Gorgone versteinert wird – ganz im Gegenteil, bei Vito werden die Gäste mit bestem Service und authentischer süditalienischer Küche verwöhnt. Und das seit 30 Jahren.

Mitten im Zentrum von Neuss zur Rheinstraße gelegen, ist Vitos „Osteria La Medusa“ eines der ältesten italienischen Restaurants in der Stadt.

Mediterran ist das Ambiente, mit seinen grün lackierten Holzstühlen und Wänden voller Weinregalen. Apropos Wein: Seit neuestem kredenzt Vito auch einen süffigen roten Tropfen, der in Sizilien von seiner Familie kultiviert wird.

Bis heute steht Vito täglich selbst in der Küche, ein Perfektionist, der sicher sein will, dass nur das Allerbeste auf den Teller kommt. In den drei Jahrzehnten hat er natürlich auch eine Menge Nachwuchsköche herangezogen. „Viele, die in meiner Küche gelernt haben, betreiben heute erfolgreich in und um Neuss eigene Restaurants“. Darauf ist Vito stolz, denn ohne seine fundierte Ausbildung wäre daraus ja wohl nichts geworden. „Man

muss den jungen Leuten die Liebe zu den Produkten vermitteln, denn nur mit authentischen Zutaten lässt sich ein optimales Gericht zubereiten und obwohl das Kochen ein kreativer Prozess ist, wo man täglich Rohstoffe in feine Speisen verwandelt, geht es ohne Fleiß gar nicht. Die Bereitschaft, das Handwerk sorgfältig zu erlernen und schwierige Arbeitszeiten in Kauf zu nehmen ist ein Grundvoraussetzung für Küchen-Novizen“.

REZEPT: BRASATO IN GEMÜSESAUCE

Zubereitung:

1. Rindfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schalotten abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Selleriestangen putzen und die harten Außenfäden abziehen. Stangen waschen, abtropfen lassen und ebenfalls grob würfeln.
3. Zwei Esslöffel des Olivenöls in einem Bräter erhitzen. Rindfleisch von allen Seiten darin anbraten und herausnehmen.
4. Schalotten-, Knoblauch-, Möhren- und Selleriewürfel darin andünsten. Rotwein, passierte Tomaten, Brühe, Gewürznelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Rindfleisch wieder hineinlegen.
5. Die Zutaten zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2,5 Stunden garen, Lorbeerblatt und Nelke entfernen.
6. Rindfleisch herausnehmen, kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und warm stellen.
7. Die Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliches Olivenöl nach und nach unterschlagen. Die Sauce damit binden. Rindfleisch mit der Sauce überziehen.
8. Rosmarin und Thymian abspülen und trocken tupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Rosmarin und Thymian darin kurz andünsten.
9. Die Butter mit den Kräutern auf den Rindfleischscheiben verteilen. Sofort servieren.

REZEPT VON ITAKU

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Rinderbraten
- 6 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 4 Staudensellerie
- 200 ml Olivenöl
- 250 ml Rotwein
- 400 g passierte Tomaten
- 500 ml Fleischbrühe
- 1 Gewürznelke
- Lorbeerblätter
- Rosmarin
- Thymian
- Pfeffer



BRASATO IN GEMÜSESAUCE

RINDFLEISCH IN GEMÜSESOSSE



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

RINDERFILET A LA MEDUSA



Öffnungszeiten

DI - SA
17.30 - 23.30 Uhr
SO und Feiertag
12.00 - 14.00 Uhr
und 17.30 - 22.30 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Osteria La Medusa
Inhaber: Vito Cimino
Rheinstr. 16
41460 Neuss
Tel.: 02131/7181934



RISTORANTE PIZZERIA DA LUIGI PREMIUM



KLEINES DORF - GROSSES ITALIENISCHES RESTAURANT

Ein Ortskundiger mag sich wundern, dass man in einem so kleinen Dorf ein so großes italienisches Restaurant findet.

Doch in den eher spärlich besiedelten Regionen des bayerischen Nationalparks ist es für die Bewohner ganz normal etliche Kilometer im Auto zurückzulegen. Luigi und seine Frau Marianne haben also ein ziemlich großes Einzugsgebiet. Aber es ist natürlich auch eine touristische Gegend, die Sommer und Winter gleichermaßen Urlaubsgäste anzieht.

Wandern im Sommer, der imposante Waldpfad in der Nähe und ein Skiparadies im Winter beschenken Luigi viele hungrige Gäste. Und ordentlich Hunger sollte man schon mitbringen, denn die Pizzen sind riesig. Die Herstellung kann der Gast hautnah erleben, denn der Steinofen steht im rustikalen Gastraum und der Teigträger schwingende Pizzabäcker ist eine Show für sich. Pasta gibt es teils auch hausgemacht und bei Marianes Maccheroni gerät jeder ins Schwärmen.

Öffnungszeiten

DI - SO
11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 24:00 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Ristorante Pizzeria da Luigi
Inhaber:
Luigi e Marianne De Pascalis
Tel.: 08552/921286
Altschönauer str.1
94568 Sankt Oswald



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

SPAGHETTI ALLE COZZE CON POMODORI E PREZZEMOLO



I nostri prodotti
sono coltivati da noi
sui Monti Nebrodi

così come una volta

made in Sicily



Nell'incantevole scenario dei monti Nebrodi, dove natura e uomo convivono in una perfetta armonia, si trova l'Azienda Agricola il Lochetto. Il Lochetto era il luogo dove le famiglie contadine svolgevano la loro vita collettiva in completa armonia e grazie all'autonomia tipica di questo luogo (U Luchettu), ovvero la presenza di una fonte di acqua sorgiva, alberi da frutto dagli agrumi ai fichi, con alberi di noci e nocciole, oliveti per trarne l'olio, i legumi ed un orto misto di verdure di ogni genere che ruotavano stagionalmente.

La vita contadina era legata alla pastorizia e durante la transumanza i massari, dovendo fronteggiare lunghi periodi lontani da casa, necessitavano di scorte di cibo sostanzioso che potessero consumare anche a distanza di mesi senza alterarsi.

Nacquero così le conserve, prodotto dal significato intrinseco molto più grande del semplice nutrimento: sapori tradizionali dal focolare domestico che diventano preziose ricette della tradizione gastronomica della Valle del Fitalia.

Sebastiano Vanadia dal 1980 è l'anima e la mente

dell'Azienda Agricola il Lochetto.

Nata come azienda corilicola (produzione di nocciole) e zootecnica, nel tempo si è specializzata nella coltivazione della fragola, dei frutti di bosco (tra cui spicca la fragolina di bosco), delle olive da cui si ricava un pregiato olio extra vergine d'oliva, dei funghi, degli ortaggi e relative conserve.

All'interno del laboratorio costruito all'insegna delle tecnologie più moderne e nel rispetto dei parametri di igiene e sicurezza, Sebastiano e le sue collaboratrici quotidianamente si impegnano, con passione nel lavoro, nella creazione di queste perle gastronomiche. Con una vasta gamma di prodotti, dalle conserve di pomodoro, a quelle di melanzane e di peperoni, carciofini, funghi e di peperoncini; dalla caponatina e patè di caponatina alle confetture (fragole, fichi, frutti di bosco, ecc...), senza tralasciare prodotti della raccolta spontanea come l'asparago spinoso e il cardo selvatico; l'azienda va avanti ogni giorno con armonia familiare per dare il meglio di un antico sapere.

LA DOLCE VITA

TRATTORIA-PIZZERIA LA DOLCE VITA



LA DOLCE VITA

TONY – EIN ITALIENISCHES ORIGINAL

Wer Kulmbach hört, versteht Bier. Eine traditionsreiche renommierte Brauerei braut in dem kleinen Frankenstädtchen ihr weltbekanntes Bier.

Als Tony dann vor 20 Jahren dort ankam startete er ein umfangreiches Missionierungsprogramm in Sachen italienischer Lebensart. Statt Bier gab es nun Wein und da der Mensch nicht nur von Wein und Bier alleine glücklich wird, braucht er etwas Ordentliches auf dem Teller und da wird er seit 2010 auf Kulmbachs Marktplatz fündig: „La Dolce Vita“ betreibt Tony mitten im Zentrum zusam-

men mit seiner blond gelockten Frau Barbara.

Es ist ein kleines und feines italienisches Restaurant, mit 40 Sitzplätzen drinnen und noch mal 40 Plätzchen auf der Terrasse, in dem nur original Italienisches auf den Tisch kommt. Viele Variationen von Antipasti, knusprige Steinofenpizza, Klassiker aus Italiens Fleisch- und Fischküche und vor allem: viel, viel Pasta! Denn die ist Tonys große Liebe – neben Barbara natürlich. „Ein Tag ohne Pasta ist ein verlorener Tag für mich.“ Und von der Pasta hängt auch seine ansteckende gute Laune ab, mit der er dafür sorgt, dass seine Gäste sich bei ihm immer rundum wohl fühlen.

Öffnungszeiten

DI - SO
11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 23:00 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

Trattoria-Pizzeria
La Dolce Vita
Inhaber: Tony Vullo
Marktplatz 4
95326 Kulmbach
Tel.: 09221/82 12 56 0

REZEPT:

HAUSGEMACHTE PASTA KI BROCCOLI

Zubereitung:

Broccoliröschen in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Semmelbrösel in kleiner Pfanne goldbraun rösten. Beiseite stellen. In einer erhitzten Pfanne Pinienkerne rösten, herausnehmen, beiseite stellen. 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauch darin anbraten, Broccoli und Kapernoliven dazu geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Hitze 5 min. ziehen lassen, salzen und pfeffern. Dann al dente gekochte Nudeln dazu geben, alles vermengen, restliches Olivenöl untermengen. Auf Teller verteilen und mit gerösteten Semmelbröseln und Pinienkernen bestreuen.



PASTA KI BROCCOLI

Zutaten für 4 Personen:
- 500 g Pasta nach Wahl, am besten frisch
- 300 g Broccoli
- 100 g Pinienkerne



- 100 g Semmelbrösel
- 2 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 100 g Kapernoliven
- 50 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



RISTORANTE DON CAMILLO E PEPPONE

Don Camillo e Peppone RISTORANTE
EDEL WIE EIN AUDI

Öffnungszeiten

MO - FR
12.00 - 14.30 Uhr
MO - SA
18.00 Uhr - 22.30 Uhr
(warme Küche)
SO Ruhetag

Adresse

Don Camillo e Peppone
Ihn: Massimo Samoggia,
Luigi Cosanni,
Emanuele Guerrini
Elisabethstraße 28
85051 Ingolstadt
Tel.: 0841/95 19 86 62
Fax 0841/ 95 19 86 63
www.doncamillo-e-peppone.de



Zutaten für 4 Personen:

- 12 Jakobsmuscheln
- 100 ml Brühe
- 2 EL Mascarpone
- 100 g Parmesan
- klein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin

Seit 2011 ist der „Audi-Ort“ Ingolstadt um eine Attraktion in Sachen italienischer Küche reicher. Hochwertigste Zutaten, nach traditionellen Rezepten zubereitet, frisch interpretiert und perfekt angerichtet – das ist der tägliche Anspruch von Massimo Samoggia in seinem „Don Camillo e Peppone“. Individuell muss sie sein, die Beratung und Betreuung des Gastes und so wählt dieser seinen Fisch nicht banal aus der Speisekarte aus, nein, er bekommt Platten von rohem Fisch an den Tisch gebracht und sucht sich das schönste Stück aus.

Antipasti, hausgemachte Pasta, Fleisch

und Dessert, hier serviert man dem Gast nicht einfach Gerichte, sondern virtuose Tellerkreationen. Es sind optische Glanzstücke, fast zu schön, um aufgegessen zu werden.

Ein erlesenes Weinsortiment rundet das feine Angebot ab.

Ob kleine Tischgesellschaft oder größere Veranstaltung – für 50 Gäste ist Platz in dem edlen Restaurant, das seine Gäste mit moderner Ausstattung empfängt. Von vielen Bildern an den Wänden grüßen die Namensgeber: Don Camillo und Peppone. Und für eine Kreation von Massimo Samoggia hätte Don Camillo sogar mit Peppone Frieden geschlossen!



REZEPT: JAKOBSMUSCHEL GRATIN AUF PARMESANCREME

Zubereitung:

Jakobsmuscheln beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite mit Kräuter panieren. Für 3 Minuten im Ofen bei 230° überbacken. Brühe mit Parmesan mischen, Mascarpone beimengen, durchkochen lassen. Geben Sie die Sauce auf einen Teller und legen Sie die Jakobsmuscheln darauf. Mit Weißbrot servieren.



Ja Capesante salate pepate e gratinate ambedue i lati
Impannate solo suo lati con il pan verde
In forno 230, gradi prr 3 minuti
Salsa : brodo di parmigiano , Una noce di mascarpone
Raggiunto il bollore spegnere e tirare la salsa con parmigiano grattugiato

SPEZIALITÄT DES HAUSES:

CAPESANTA GRATIN SU CREMA DI PARMIGIANO
JAKOBSMUSCHEL GRATIN AUF PARMESANCREME



Falkenstein
Pizza in Arrivo
Daniele Gregoratti
Tel.: 0946-2942181
Marktplatz 7, 93167 Falkenstein

Fidelstadt
La Romanina

Stadion Ristorante

Flensburg
Ristorante Giuliano

Forchheim
San Marino Ristorante Pizzeria

Frankfurt
Pizzeria Bistorante Forno d' Oro II

Restaurant Mezzanotte

Ristorante Carmelo Greco

Ristorante Italiano Daga

Ristorante Settimo Cielo

Trattoria Culinaria

Trattoria da Pasquale

Cucina Mediterraneo

Ristorante - Brasserie - Pizzeria

Osteria L'isola Sarda
Orlando Piroddi
Tel.: 069-462206
Rothschildallee 38, 60389 Frankfurt a. M.

Pizzeria Bistorante Forno d' Oro

Pizzeria Da Massimo

Quattro Ristorante Italiano

Ristorante & Pizzeria Ciao

Ristorante Armonia

Ristorante Brighella

Ristorante Casa Nova Enoteca e Griglia

Ristorante Classico Alte Kanzlei

Ristorante Da Paolo

Ristorante Fontana di Trevi

Ristorante Gallo Nero

Ristorante il Cavallino

Ristorante il Doge

Ristorante Isoletta

Ristorante Nuraghe

Ristorante Romanella Giuseppe

Ristorante Villa Lauda

Ristorante-Pizzeria Da Michele

Volare Cucina Italiana

Ristorante Pizzeria Milano

Freising
La Fattoria Ristorante Pizzeria

Freudenstadt
Ristorante Pizzeria da "da Nino"

Friedberg
Ristorante - Pizzeria "La Piazzetta"

Friedrichshafen
Ristorante Pizzeria Centrale
Paola Orioli
Tel.: 07541-377755
Karlstrasse 59, 88045 Friedrichshafen

Ristorante Pizzeria San Marino

Frontenhausen
Ristorante La Piazzetta

Fürth
Osteria da Michele
Michele Cappiello
Tel.: 0911-7873377
Flössaustr. 92, 90763 Fürth

Ristorante La Palma

Trattoria la Ruota
Paolo Cappiello,
Tel.: 0911 753664
Würzburger Str. 502, 90768 Fürth

Füssen
Pizzeria Tutto al Forno

Furth im Wald
Ristorante Pizzeria Roma

Garching
Ristorante Pizzeria Da Umberto

Ristorante Pizzeria La Pergola

Garmisch-Patenkirchen
Ristorante Pizzeria San Marco da Claudio

Gauting bei München
Ristorante Pizzeria Forestella

Gehrden
Ristorante Italiano La Piazzetta

Gelnhausen
Ristorante Pizzeria Classico Napoli

Gelsenkirchen
Ristorante La Villa

Ristorante Pizzeria Latina

Georgenthal
Ristorante Paradiso

Germering
Restaurant Pizzeria Napoli

Gernsheim
Ristorante Da Giulio

Gerolfing
Ristorante Leoncavallo

Gersthofen
Ristorante La Commedia

Glienicke/Nordbahn
Piazza Italiana

Gomaringen
Grissini Ristorante Trattoria

Göppingen
Ristorante Corona

Görlitz
Hotel "Italia" (Nino) - Altstadt House
Gaetano Barbato
Tel.: 03581-4292661
Brüderstraße 2, 02826 Görlitz

Pizzeria Carlo

Ristorante und Pizzeria Capri

Gorxheimertal
Ristorante La Fattoria
Antonio Campanelli
Tel.: 06201-21688
Hauptstrasse 188, 69517 Gorxheimertal

Goslar
Trattoria Da Enzo

Göttingen
La Locanda Ristorante & Bistro Italiano

Großbeeren
Trattoria Toscana

Großhansdorf
Ristorante Dante

Großmehring
Al Ponte Ristorante
Maurizio Drago,
Tel.: 08407-2266073
Marienplatz 5, 85098 Großmehring

Großostheim
Ristorante Mara Mia

Gunzenhausen
Ristorante Am Blasturm

Haar bei München
Ristorante Monaco

Trattoria Da Enza

Hagen
Ristorante Pizzeria TOTO

Ristorantino Pizzeria Centrale

Hallbergmoos
Ristorante Il Mistero

Hamburg
Anna Sgroi

Galatea bei Bruni

Gustofino Cucina Italiana

L' incontro Antonio Pindinello

L' incontro Al Teatro

L' incontro Il Bistro

Osteria Liguria

Poletto Winebar

Ristorante Borsalino

Ristorante Capriccio

Ristorante Cristina's

Ristorante Cuneo dal 1905

Ristorante Farinelli da Franco

Ristorante Gallo Nero

Ristorante Italiano Piccobello
Francesco Pinsone,
Tel.: 040-222536
Schenkendorfstr. 30, 22085 Hamburg

Ristorante La famiglia seit 1975

Ristorante La Piazzetta

Ristorante La Scala

Ristorante Marilä

Ristorante Mediterraneo

Ristorante Michelangelo

Ristorante Morellino Cotugno

Ristorante Portonovo

Ristorante San Daniele

Ristorante Verdi

Ristorante Vito

Taormina Barmbek

Taormina Poppenbüttel

Toscanello Vini e Cucina Italiani

Trattoria Da Mario

Trattoria da Pindinello

Il Vagabondo

Hamm
Pizzeria Piccola Italia

Ristorante Da Enzo

Hannover
Pizza Pazza da Leo

Ristorante & Winebar Botticelli

Ristorante Amici Miei

Ristorante Rossini Degustazione

Ristorante Rotonda

Ristorante WeinBar Osteria

Trattoria Etna

Pizzeria Salerno bei toto

Harrislee
Ristorante Isabella

Heddesheim
Ristorante Ciro

Heidelberg
La Locanda 26

Pizzeria Corona Da Rocco

Pizzeria Il Sogno

Ristorante ~ Pizzeria ~ Sardegna

Ristorante Da Vinci

Ristorante Italia

Ristorante Leone D'oro

Ristorante Piccolo Mondo

Ristorante Pizzeria Roseto

Salerno il Calabrese

Trattoria Vecchia Bari

Heinrichsheim
Lucio's am Golfplatz
Grinzato Lucio
Tel.: 08431-4379571
Matth.-Bauerstr. 108, 86633 Heinrichsheim

Hennef
Ristorante Salento

Henstedt-Ulzburg
Passione

Herne
Ristorante Italiano

Ristorante Rosmarino

Herrenberg
Bistor La Dolce Vita

Herrsching
Ristorante Pizzeria La Dolce Vita

Herzogenaurach
La Vecchia Trattoria

Trattoria Cardelli

Hildburghausen
Eis Cafe e Pizzeria Firenze

Hinte
Ristorante Pizzeria "Tropea"

Hirschaid
Pizzeria Rigoletto

Hohenwart
Pizzeria la Corona Caffè Eisdiel

Hofheim am Taunus
Ristorante Classico Italiano

Ristorante L'Opera

Hohen Neuendorf
Ristorante Da Franco

Hohenschäftlarn
Il Brigante Ristorante . Bar . Pizzeria
Vito Troyli
Telefon: 08178/ 99 88 08
Bahnhofsstr. 5, 82069 Hohenschäftlarn

Idar-Oberstein
Pizzeria - Ristorante Alte Göttenbach

Illingen Wurstweiler
Gego's Restaurant

Ingelheim am Rhein
Pizzeria Capri

Ingolstadt
Ristorante Pizzeria Da Peppino

Cafe-Bar-Bistorante Leonardi's
Velia Leonardi
Tel.: 0841-83666
Münchener Str. 49, 82051 Ingolstadt

Don Camillo e Peppone Ristorante
Massimo Samoggia
Tel.: 0841-95198662
Elisabethstraße 28, 85051 Ingolstadt

La Calabrisella Bistró Pizzeria
Valentina De Rose
Tel.: 0841-93762937
Nürnbergstr. 34, 85055 Ingolstadt

Bar Corso Italia

Grand Café Condotti

Kulto e Cucina

Ristorante Pizzeria by Guisepppe

Ristorante Pizzeria Michelangelo

Ristorante Pizzeria Sorrento

Ristorante Riva del Fiume

Ristorante Rosalia
Salvatore Paporone
Tel.: 0841-14292282
Lindenweg 2, 85049 Ingolstadt

Via Condotti

Iphofen
Ristorante Da Tonino

Iserlohn
Bella Italia

Ismaning
Osteria Malandra

Ristorante Pizzeria Il Buongustaio

Itzehoe
Ristorante La Stalla

Ivendorf/Travemünde
Trattoria Pizzeria La Casetta

Jena
Trattoria Italia

Jettingen-Scheppach
Ristorante Pizzeria Schäfflerstube

Karben
Ristorante Pizzeria Roma

Karlsbad
Ristorante Valtellina

Karlsfeld
Ristorante Tonino

Karlsruhe
Portale 50 Ristorante
Domenico Sidero
Tel.: 0721-2039845
Waldstraße 50, 76133 Karlsruhe

Ristorante Adria

Ristorante da Nino

Ristorante da Paolino

Ristorante il Vino

Ristorante la Tegola

Ristorante Osteria Feinkost La Medusa

Ristorante Pizzeria Borsalino

Ristorante Pizzeria Italy Italy

Ristorante Rosa Bianca

Ristorante San Felice

Tiramisu Café e Gelateria

Trattoria Da Giovanni
Giovanni Verga
Tel.: 0721-1614963
Hirschstr. 87, 76137 Karlsruhe

Trattoria Da Salvatore

Fattoria da Federico

Kassel
La Cantina

Ristorante Raffaello

Sapori d'Italia

Kelheim
Bergpizzeria da Luigi
Luigi Vignani
Tel.: 09441-5575
Bergstraße 12a, 93309 Kelheim

Kellenhusen
Ristorante Italiano "Al Giardino da Toni"

Kelsterbach
Ambiente Italiano in der Alten Oberförsterei

Kiel
Ristorante Pizzeria San Marco

Toni's Restaurant und Bar

Kippenheim
Ristorante Pizzeria Roma

Kirchheim
Blitz Pasta Pizza

Kirchzarten
Ristorante Pizzeria La Piazza

Kitzingen
Italien Job: pizza Service
Luciano De Luca
Tel.: 09321 388292
Königsberger Straße 32, 97318 Kitzingen

Koblentz
Pizzeria Sole

Ristorante la Gondola

Ristorante Pizzaria Gusto

Kolbermoor
Ristorante Giuseppe e Amici

Ristorante Pizzeria Milano

Köln
Bar Ristorante Trattoria Celentano

Bar48.de

Bennyssimo la Trattoria

Claudio Ristorante

Fellinis Ristorante

Gastronomia Veltri

La Vita Ristorante Italiano

Luciano il Ristorante dal 1969

Osteria da Paolo
Paolo Faraci
Tel.: 0221-3980319
Andemacher Straße 2, 50968 Köln

Piccola Essen & Trinken

Pizzeria Colosseum

Pizzeria Piccola l'originale

Pizzeria Santa Maria

Pizzeria Trattoria Toscana

Ristorante Alfredo dal 1973

Ristorante Antica Roma

Ristorante Arena

Ristorante casa di biase

Ristorante Casa Marinello

Ristorante Da Damiano

Ristorante Etrusca

Ristorante Faro

Ristorante Fioretto

Ristorante Grande Milano

Ristorante Il Carpaccio

Ristorante La Locanda

Ristorante L'Accento

Ristorante L'Assaggio

Ristorante Perla

Ristorante Pinocchio

Ristorante Pizzeria Il Mezzogiorno

Ristorante Pizzeria Mítica Italia

Ristorante Pizzeria San Marco

Ristorante Zucchini

Sardegna da Claudio

Trattoria La Stella

Trattoria Palermo da Salvatore

Trattoria Rispettare Mamma Mia

Trattoria Salento

Trattoria Sicula

Trattoria Silvano

Trattoria Tiziano

Da Capo Trattoria

Ristorante Tullio

Ristorante Al Gufo

Pizzeria Trattoria Siciliana

Königsbrunn
Ristorante La Commedia

Königstein
Lucullus Königstein

Pizzeria Bella Vita

Königswinter
Ristorante Stella del Mare

Konstanz
Ristorante Pinocchio

Korb im Remstal
Ristorante Pizzeria Italia Antica
Lucia Anzioso
Tel.: 07151-9658957
Winnender Straße 36, 71404 Korb

Korntal-Münchingen
Ristorante Pizzeria Fässle Münchingen

Kösching
La Locanda Ristorante e Pizzeria

Pizzeria Ristorante San Pio

Krefeld
Villa Medici Hotel & Ristorante

Kronberg
Lucullus Kronberg

Kronwinkl bei Eching
Locanda del Castello
(Schlosswirtschaft Kronwinkl)

Krumbach
Ristorante e Pizzeria da Piero

Kulmbach
Ristorante “Alla Rustica”

Trattoria La Dolce Vita
Toni Vullo
Tel.: 09221-8212560
Marktplatz 4, 95326 Kulmbach

Kumhausen
Ristorante Don Camillo

Lahr-Reichenbach
Ristorante Pizzeria Pension Da Vinci

Laichingen
Ristorante La Romantica

Landau
Il Camino - Ristorante Pizzeria
Domenico Infantino
Tel.: 09951-690046
Freibadweg 1, 94405 Landau

Ristorante Pizzeria Gattopardo
Serafina Dottore Stagna
Tel.: 09951-59463
Stadtgraben 3, 94405 Landau

Landsberg am Lech
Ristorante Pizzeria bei Nino
Nino Calderaro,
Tel.: 08191-9731937
Hinterer Anger 338, 86899 Landsberg a. L.

Landshut
Bellini Ristorante

La Osteria Cucina Italiana
Gennaro Amarante
Tel.: 0871-43036379
Altadt 195a, 84028 Landshut

Ristorante Cafe Bar Vincenzo

Langelsheim
Ristorante Pizzeria da Nico

Langen
Pizzeria Zum Amico

Langenfeld
Ristorante Pizzeria Trattoria l’Eden

Langenhagen
Ristorante Paladino

Lappersdorf
Ristorante La Pineta

Lauterbach
Ristorante Pizzeria Roma

Lautertal - Unterlauter
Osteria Pizzeria Zio e Luigi

Leimen
Ristorante Rossini

Leinburg
Trattoria da Cosimo

Leipzig
Giorgio’s Ristorante Vineria

Ristorante Da Franco

Ristorante da Vito
Vito Signorello
Tel.: 0341-4802626
Nonnenstraße 11b , 04229 Leipzig

Ristorante Dolce Vita

Ristorante Il Palazzo

Ristorante Mascapone

Ristorante Pizzeria Fra Diavolo

Legmo
Vesuvio Ristorante Italiano

Lichtenau
Hotel Ristorante Il Castello

Lilienthal
Casa Italiana Pizzeria da Luciano
Luciano Pani
Tel.: 04298-2199
Hauptstraße 53, 28865 Lilienthal

Lingen
“Cucina Italiana” in der Hutmakers
Deele

Linsengericht-Altenhasslau
Pizzeria Il Capriccio

Trattoria Da Giuseppe

Ludwigshafen
Ristorante Vito

Lübeck
Ristorante Don Vito

Ristorante Ecco

Ristorante Pizzeria Bellavista
Marco Ceccaroli,
Tel.: 04502-71323
Kaiserallee 1, 23570 Lübeck-Travemünde

Lüneburg
Ristorante Italia im Klosterkrug

Lütjenburg
Ristorante Sandro

Magdeburg
Ristorante Da Nino Dolce Vita
Giuseppe Sardella
Tel.: 0391-56390888
Ernst-LehmannStr. 17, 39106 Magdeburg

Ristorante Piccolo Mondo

Sapori d’Italia

Trattoria cuochi per caso

Mainburg
Osteria A Modo Mio

Mainz
Incontro

Pizzeria Trattoria Santa Marta

Ristorante Pizzeria Da Marcello

Ristorante Pizzeria Taormina

Ristorante al Cortile

Mannheim
Da Michele

La Locanda am Karlstern

Ristorante “Tosca”

Ristorante Bella Napoli

Ristorante Costa Smeralda

Ristorante Da Angelo e Salvatore

Ristorante Milano

Ristorante Pizzeria Dal Cavaliere

Ristorante Pizzeria Napoli Neckarau

Pizzeria Napoli Rheinau

Marburg
Ristorante Osteria Da Enzo

Marktbreit
Pizzeria Catania

Marktredwitz
Ristorante Pizzeria Santa Lucia

Marsberg
Restaurant il Gambero

Maxhütte-Haidhof
Abholservice Pizza da Giovanni
Giovanni Mazzotta
Tel.: 09471-303212
Bahnhofstr.29, 93142 Maxhütte

Ristorante Pizzeria Ettore Sotto

Bella Italia Ristorante Pizzeria Eiscafe

Mechernich
Ristorante Pizzeria Pinocchio

Meerbusch
Casa Leone Ristorante Italiano

Memmingen
Ristorante al Teatro

Mering
Gelateria Dolce Angolo

La Masseria Toscana
Mariano Nericci
Tel.: 08233 7971110
Jägerberg 3, 86415 Mering

Mettenheim
Pizzeria Epoca Italiana

Mindelstetten
Pizzeria Ristorante il Ritrovo
Michel Forte
Tel.: 08404-939606
Hauptstr. 12, 84048 Mindelstetten

Minden
Pizza In La Trattoria Mosca

Mittenwald
Ristorante “Osteria”
Franco Viola
Tel.: 08823-3849
Obermarkt 31, 82481 Mittenwald

Ristorante da Mamma Lucia

Mitterfels
Osteria Da Nico Ristorante Bar

Mönchengladbach
Nido Ristorante Pizzeria

Ristorante La Tavernetta da Nino

Ristorante Marco Polo

Moosburg
Pizza Pazza Ristorante Pizzeria
Giuseppe Marrazzo
Tel.: 08761-7290666
Auf dem Griess 15, 85368 Moosburg

Ristorante La Forchetta
Francesco Cataldo
Tel.: 0876-170985
Leinbergerstr.16, 85368 Moosburg

Ristorante Pizzeria Zio Peppe
Giuseppe Mammolito
Tel.: 08761-7568952
LandshuterStr.14, 85368 Moosburg

Mühldorf am Inn
Trattoria Alfredo

Mühlheim am Main
Pizzeria Gorgonzola

Ristorante Italiano Adria

Mühlheim an der Ruhr
Ristorante la Torre

Müllheim
Restaurant Taberna

München
Al Torchio Trattoria Vinoteca

Alba Trattoria

Arte in Tavola

Bacio Pizza Bar

Bar Pizzeria Ristorante Monte Grappa

Becco Fino - Cucina e Vino

Beim Staudinger Trattoria
Da Francesco

Bianco Rosso e Nero

Bistro die WindRose

Casa della Pizza

City Lounge Café und Restaurant

Da Noi Ristorante

Enoteca Feinkost Grasso

Hugo’s Pizza - Bar - Lounge

Il Rifugio
Geremia Fersuoch
Tel.: 089-74160164
Waldfriedhofstr. 88, 81377 München

Ital. Fisch

La Cambusa Restaurant

La Trattoria

Lago di Garda Trattoria . Pizzeria

L’Angolo della Pizza

L’Antica Bella Italia

Mezzodi Enoteca Cafe

Miaterra-sardinien

Osteria Blu Notte

Osteria da Antonio

Osteria il Melograno

Osteria La Bella Vita

Osteria La Corte dell’Angelo

Osteria La Lira

Pizzeria Bella Venezia
Pier Antonio & Ramona Paladin
Tel.: 089-54547901
Waakirchner Straße 33, 81379 München

Pizzeria Europa

Pizzeria Mamma Mia

Restaurant La Valle

Ristorante Al Pino

Ristorante Albarone

Ristorante Bella Italia Pizzeria

Ristorante Bella Roma

Ristorante BellaVista

Ristorante Bussone

Ristorante Caruso
Roberto Martello
Tel.: 089-953798
Fritz-Meyer-Weg 55, 81925 München

Ristorante Ciao

Ristorante Cleopatra

Ristorante Cupido

Ristorante Da Rosario

Ristorante da Ugo

Ristorante Galleria, Sparkassenstr. 11

Ristorante Galleria, Ledererstraße 2

Ristorante Golden Twenties

Ristorante Il Ruscello

Ristorante il Trullo

Ristorante Italiano Bibulus

Ristorante La Mucca Pazza

Ristorante l’Ancora

Ristorante Nuovo Casale

Ristorante Perazzo

Ristorante Pizzeria Amalfi

Ristorante Pizzeria bei Raffaele

Ristorante Pizzeria Calabrone

Ristorante Pizzeria Da Antonio
Antonio Sorce
Tel.: 089-74492457
Baslerstraße 66a, 81476 München

Ristorante Pizzeria Tabie

Ristorante Roma Pizzeria

Ristorante-Pizzeria Casa Mia

Ristorantino Giuseppe

Roma Ristorante-Pizzeria-Cafe

Rossini - Das Ristorante zum Film

Sesto Senso Pizza & Bar

Tiziano Ristorante

Trattoria & Feinkost La Giara 2

Trattoria AL Boccone

Trattoria Al Paladino

Trattoria Bellini

Trattoria da Luigi al Mercato
Luigi e Massimo Mele
Tel.: 089-263123
Prälat-Zistl-Straße 10, 80331 München

Trattoria da Paolo

Trattoria Gennaro Bussone
Gennaro Bussone,
Tel.: 089/7211229
Thalkirchnerstr. 126, 81371 München

Trattoria La Giara
Domenico & Nicola Papillo
Tel.: 089-15887384
Josef-Seifried-Str. 8, 80995 München

Trattoria La Scala

Trattoria Olive

Trattoria San Michele

Trattoria Seitz

Vini e Panini

Ristorante Sicilia

Anema e Core Trattoria
Franco Pecchia
Tel.: 089-90955626
Lohengrinstr. 11, 81925 München

Nonsolovino

Ristorante Il Sorriso
Augusto Brancasecca
Tel.: 089 / 580 31 70
Gotthardstrasse 8, 80686 München

Alla Famiglia Restaurant

Ristorante Verdi

Trattoria bei Luigi

Ristorante Pizzeria La Viletta

Ristorante La Rocca

Münster
La Casa im Westend

L’Osteria Pasta e Basta al Porto

Ristorante Il DiVino

Ristorante Villa Medici

Murnau
Restaurant Grissini da Alfredo

Nauheim
Ristorante da Gaetano

Neckarsulm
Capriccio Ristorante Pizzeria

Neuberg
Pizzeria La Stella

Neuburg an der Donau
Ristorante Pizzeria Roma

Neuenburg
Ristorante Pizzeria Bella Napoli

Neuenkirchen
Ristorante Amici

Neufahrn bei Freising
Ristorante Pizzeria Etnna

Neunkirchen
Ristorante Pizzeria “Zur Rose”

Restaurant La Conchiglia

Neuss
Osteria la Medusa
Vito Cimino
Tel.: 02131-7181934
Rheinstraße 16, 41460 Neuss

Fabio’s Eiscafé
Neustadt an der Weinstrasse
Hotel Ristorante Mediterraneo

Neutraubling
Ristorante Pizzeria Roma

Neu-Ulm
Da Vinci Ristorante Italiano

Ristorante da Emilio

Neuwied
Ristorante Panini

Nieder-kassel
Ristorante “Da Pino”

Ristorante da Ciro

Niederhausen
Ristorante Firenze

Niendorf
Ristorante da Antonio

Nittenau
Eiscafé Da Marco
Marco Soru
Tel.: 09436-301834
Berghamerstrasse 17, 93149 Nittenau

Norderstedt
Trattoria da Michele

Nürnberg
Hotel Restaurant San Remo

Osteria da Gianni
Gianni Costanzo
Tel.: 0911-330735
Rieterstr. 17, 90419 Nürnberg

Osteria Pizzeria Pinocchio

Passato Presente

Ristorante - Pizzeria La Chitarra

Ristorante Culina

Ristorante Da Claudio

Ristorante dal Gatto Rosso

Ristorante Minecci

Ristorante Pizzeria Cucina
Italiana Cafe Bar

Ristorante Pizzeria La Commedia
Antonio Tumminello
Tel.: 0911-472874
Holzstrasse 4, 90461 Nürnberg

Ristorante Pizzeria La Fabbrica

Ristorante Pizzeria Padelle d’Italia

Trattoria da Gino

Trattoria del Nord

Trattoria da Pino

Nürtingen
Ristorante Gino

Oberboihingen
Ristorante da Franco

Oberhaching
Ristorante Bad Furth

Oberhausen
Dino’s Cafe

Ristorante La Conchiglia

Ristorante Pizzeria del Sud

Obernzen
Trattoria Pizzeria
“Wirtschaft Strassenhof”

Ochsenhausen
Eiscafé by Rino Ochsenhausen




CANNITO
 Vini Biologici
www.agricolacannito.it

ARTEFATTI&P

*Der landwirtschaftliche Betrieb Cannito Francesco wurde vor 70 Jahren gegründet.
 Er liegt im Bereich der apulischen Murgia, 350 Meter über dem Meeresspiegel.
 Der Untergrund besteht aus Kalkstein. Der Hof umfasst 50 Hektar. Der Betrieb stellt
 folgende Produkte her: Oliven, Kirschen, Mandeln, Pfirsiche, Äpfel und Trauben.
 Seit 1994 werden alle Produkte biologisch produziert.
 Die Sorten von Weintrauben sind alle autochton aus der Zone Apuliens: Primitivo,
 Montepulciano und Negroamaro. Die Weinberge haben eine Größe von ca. 5 Hektar
 und liefern je nach Jahr zu 7 Tonnen Trauben pro Hektar. Insgesamt produziert das
 Unternehmen etwa 100.000 Flaschen Wein.*

Azienda Agricola Cannito / c.da Parco Bizarro / 70025 Grumo Appula (Ba) Italia
 t/fx +39 080 623529 www.agricolacannito.it - info@agricolacannito.it


ITALIENISCHE
 Küche Deutschland

www.ItaKu.de




*Das Portal für die italienische Küche
 Deine Rezepte, Spezialitäten,
 die besten Restaurants und vieles mehr...*

ITAKU.DE ist ein besonderer Ort, um sich über italienische Gaumenfreuden auszutauschen und die **Highlights der italienischen Küche** zu entdecken. Und nicht nur das, das Portal ist ein zentraler Anlaufpunkt für alle Anbieter der Branche, die den reichen Schatz an italienischen Produkten und Speisen in Deutschland fördern wollen.

Dank einer innovativen Plattform, die sich an sozialen Netzwerken orientiert, führt die Website die **besten Restaurants, Pizzerien**, typischen Lokale, Enotechen, Erzeugerbetriebe, Gelaterien und Händler zusammen. Sie alle arbeiten mit den erlesensten Produkten der Wein- und Gastronomietradition Italiens. Darüber hinaus gibt es eine eigene Rubrik für ausgesuchte **nationale** und **regionale Rezepte**.



facebook
facebook.com/itakude

twitter
[@itakude](https://twitter.com/itakude)

You Tube
youtube.com/itakude

vimeo
vimeo.com/itaku

AGWdesign.de
 T. DE (+49) 0160.8415049
 T. IT (+49) 0175.5106627

kunden@ItaKu.de
www.ItaKu.de





Neri nasce a Lamporecchio (Pistoia) nel 1947 con la produzione di olive toscane. Oggi produce ed esporta sottoli, sottaceti, antipasti e contorni, ma anche legumi, polpe di pomodoro, pomodori pelati, salse, sughi e prodotti a base di frutta.

Con un fatturato di 21.664.000 di Euro nel 2011, 33 dipendenti e 2 capannoni dedicati alla produzione per un totale di 8.000 mq., integrati da 35.000 mq. di area scoperta Neri Industria Alimentare si posiziona nei primi 10 produttori italiani di sottoli.

I prodotti di Neri rispondono a esigenze concrete di bontà e genuinità, per questo rispettano ricette ricercate e selezionate che riflettono la cura e la passione di una famiglia con oltre 65 anni di esperienza.

Garanzia di Qualità.

Le Certificazioni di Neri Sottoli.

Neri possiede la certificazione ambientale ISO 14001:2004, la certificazione di qualità ISO 9001:2008 e il certificato OHSAS 18001 per la sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'azienda ha le certificazioni rispetta anche gli standard BRC e IFS:

- gli standard globali BRC garantiscono l' idoneità alla produzione, confezionamento, deposito e distribuzione di alimenti sicuri.

- l'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale che consente alla GDO di assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari. G. Amendola, 27

1947-2014



Mission

Guardiamo al mercato con umiltà e ambizione. Cerchiamo di cogliere e percepire le esigenze dei nostri clienti e dei consumatori finali per trasformarle in prodotti che abbiano il sapore della qualità e dell'impegno e che rappresentino i valori che muovono la nostra azienda. Ogni giorno contribuiamo a sviluppare l'indotto del nostro territorio, a far crescere i nostri clienti offrendogli prodotti di alto livello e un servizio attento e presente. Diamo valore allo sviluppo economico nel pieno rispetto delle norme che salvaguardano la natura e l'ambiente.



NERI INDUSTRIA ALIMENTARE
Via Amendola, 27 - Lamporecchio - Pistoia (ITALIA)
E-mail: neri@nerisottoli.com - Web: www.sottoli.it



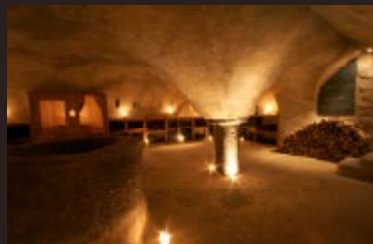


★★★★★

Klosterhotel San Gabriele Rosenheim

Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
Tel: 08031 2607-0
Fax: 08031 2607-40

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



Lebensgefühl & Romantik hinter Klostermauern

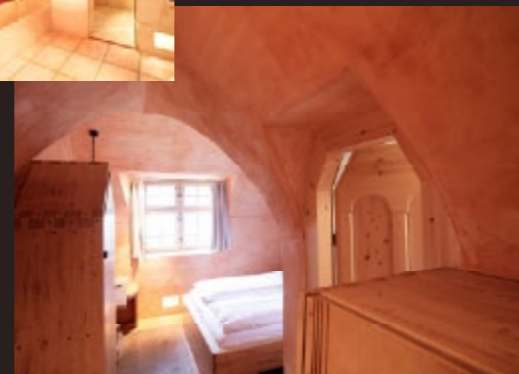
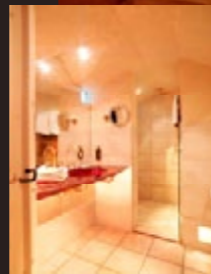
Lassen Sie sich in eine andere Zeit zurückversetzen und erleben Sie einen romantischen Aufenthalt bei Kerzenschein in unserem 4-Sterne-Hotel San Gabriele am Stadtrand der historischen Stadt Rosenheim.

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 tlw. Bidet und Whirlwanne sehr luxuriös ausgestattet.

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

Zimmerpreise ab 89,- EZ und ab 119,- DZ
inkl. unseres reichhaltigen Frühstücksbuffets.



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.

Entdecken Sie RESTAURANT.MICHELIN.DE

Die Adresse für jeden Geschmack



über 12.000 Restaurants
suchen, finden und
online reservieren



Auch für unterwegs
als Mobile App für
iPhone und Android





EazyTable ist und modernes System der Buchung und Tischreservierung in Hotel, Restaurant-und Caf betrieben. Bei Reservierung über www.EazyTable.com oder über App – für iPhone <http://goo.gl/FFT0ey>, für Android <http://goo.gl/fUs5p0> erhalten Kunden bis zu 30 % Rabatte von den Restaurants und Hotels.

Attraverso EazyTable   possibile prenotare e ottenere sconti dal 10% al 30% nei migliori ristoranti della propria citt . E' possibile inoltre visionare una completa scheda di tutti i ristoranti e un menu esemplificativo comprensivo di costi per 2 persone. Sono inoltre disponibili tutti i dati anagrafici del locale, foto, una comoda mappa con indicazioni stradali, le specialit  del ristorante, le condizioni speciali di prenotazione e altre utili informazioni.

La prenotazione avviene direttamente dall'app attraverso l'acquisto di un coupon istantaneo pagabile con PayPal o carta di credito e la conferma della disponibilit    immediata. L'utente sar  avvertito tramite app ed e-mail e il ristorante ricever  un SMS e una mail con i dati della prenotazione.

Il sistema   formato da 3 componenti fondamentali:

App EazyTable

All'interno dell'app l'utente pu  trovare tutti i ristoranti che offrono sconti ed effettuare la prenotazione. Inoltre pu  consultare lo storico delle prenotazioni e accedere ai servizi di helpdesk.

App Personalizzata dei ristoratori

Un mondo di servizi dedicato al settore HORECA. L'app personalizzata viene pubblicata sull'App Store di Apple (presto disponibile anche sul Google Play Store) a nome del ristoratore (o albergatore) e pu  essere personalizzata in tutte le sue componenti (ad es. logo, colori, ordine delle schede, testi, elementi multimediali, ecc.).

E' possibile personalizzare anche i contenuti dell'app attraverso un comodo CMS proprietario (Content Management System ossia sistema per la gestione dei contenuti) e accedere alla potente funzione di invio messaggistica tramite PUSH geolocalizzate (esclusiva funzione presente solo attraverso la piattaforma di EazyTable).

E' possibile anche aggiungere moduli avanzati di prenotazione, vendita e delivery (consegna a domicilio). Tutto gestibile in autonomia dall' esercente!

Il ristoratore pu  accedere, attraverso la sua app personale (che viene pubblicata con il nome del suo ristorante nell'App Store di Apple), ad una serie molto estesa di servizi: generazione di QRCode per facilitare il download dell'app verso i suoi clienti, invio messaggi push geo-localizzati agli utenti, vendita dei suoi prodotti tramite e-commerce, prenotazione dei tavoli con o senza sconto, pubblicazione di informazioni (testo, grafica, video, ecc.), interazione con i social network, ecc. Tutto questo all'interno di una comoda app che l'utente pu  portare sempre con se!

Sito web EazyTable.com

Il sito web ha la stessa funzione dell'app EazyTable. L'utente pu  visionare tutti i ristoranti della propria citt  ed acquistare il coupon istantaneo per accedere agli sconti proposti prenotando in tavolo quando vuole.

Riferimenti:

Sito web: <http://www.EazyTable.com>

App per iPhone e iPad: <http://goo.gl/FFT0ey> - App beta per Android: <http://goo.gl/fUs5p0>

Sviluppatore: Web Appliances

Contatti: info@eazytable.com - Tel.: +39 02 3031 2097



MODULO DI REGISTRAZIONE AL NETWORK ECHTERITALIENER

NOME E COGNOME _____
 NATO A _____
 PROPRIET./GEST. DEL LOCALE ITALIANO _____
 INDIRIZZO DEL LOCALE _____
 TELEFONO / FAX DEL LOCALE _____ / _____
 EMAIL _____
 EMAIL PERSONALE _____
 HANDY _____
 ORARIO DI CONTATTO MATTINO ORE _____ POMERIGGIO ORE _____

Sottoscrivo la volont  di voler aderire al Network echteritaliener per l'anno in corso pagando la somma di 200  +MwSt, entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricezione della Fattura.

Accetto e rispetto TUTTE le clausole contrattuali (riportate dietro) che regolamentano l'adesione al Network echteritaliener.

ALLEGO I SEGUENTI DOCUMENTI :

- o **Copia del Documento di identit  o Passaporto (ITALIANO)**
- o **Copia della licenza**

Qualora il proprietario della licenza non   italiano, certificare la relazione di parentela (moglie/marito convivente) con la persona che riceve la licenza d'uso del nostro logo echteritaliener.

- o Certificato di Matrimonio/Convivenza/Relazione di Parentela o o **AUTOCERTIFICAZIONE SULLA RELAZIONE TRA LE PARTI**

La mancanza di uno o pi  dei documenti sopra richiesti saranno motivo di esclusione dal network echteritaliener.

Data.....Firma.....



Echteritaliener di Guido Mondini - Augsburg Str.68 - 93051 Regensburg

Website: www.echteritaliener.de
 email: kontakt@echteritaliener.de

Telefon: +49 0941 94684440-1
 Fax: +49 0941 9922351



I prodotti contrassegnati con il marchio TUSCANY GOURMET sono prodotti da aziende che hanno forte legame al territorio regionale Italiano, tipicità delle loro tradizioni, capacità produttiva, certificazioni, garanzia etico professionale.

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI sono prodotti semplici, sobri, genuini, questi sono gli aggettivi che li descrivono meglio.

Italia, il paese del gusto

L'Italia è da sempre sinonimo del mangiar bene: un'esplosione inconfondibile di gusti, sapori e profumi. E' la cucina più rinomata al mondo e propone più di ogni altra un'incredibile varietà di piatti e di ricette diverse per ogni comune, provincia, regione.

Il nostro sito è rivolto a coloro che amano GUSTARE le TIPICITÀ ITALIANE e in particolare di quelle regioni Italiane che possono offrirlo al pubblico di tutto il mondo.

Per questo agli operatori di Ristoranti, Pizzerie, Hotel, Catering e Chef
Offriamo degli sconti vantaggiosissimi sui prodotti che trovate qui nel nostro e-commerce.

www.tuscanygourmet.it

TUSCANY GOURMET OFFRE AI CLIENTI echteritaliener:



Produttori Italiani dedicati:

Piattaforma dedicata di fornitori di Prodotti tipici Italiani che esaltano i sapori della terra Italiana con etichette dedicate per evitare confronti con la GDO.

Selezione dei prodotti:

I prodotti sono selezionati dal presidente del gruppo e dal personale che in Italia svolge un'azione di selezione e scelta di quei produttori che hanno queste caratteristiche: Tipicità Italiane/Qualità/Capacità Produttiva/Prezzo.

Servizi:

I produttori si mettono a disposizione degli associati per dare loro informazioni specifiche di ogni prodotto trattato.

Marketing diretto alla clientela:

Consegne:

Consegne dirette alla sede di ogni ristorante con spedizioni dall'ITALIA senza costi di spese trasporto.

Premi e benefit:

Per ogni ristoratore saranno riconosciuti premi a fine anno del valore del 3% dell'acquistato nell'anno.

Prodotti trattati:

Vino, Olio e aceto, salumi, pasta, pomodoro, formaggi, sott'oli, Fine Food, Tartufi, Dociumi e Caffè..

Chiedi Informazione:

info@tuscanygourmet - info@echteritaliener.de
Tel. 0039 340 0558152 Marco della Tuscany Gourmet
Tel. 0049 941 94684440 Ufficio Echteritaliener