



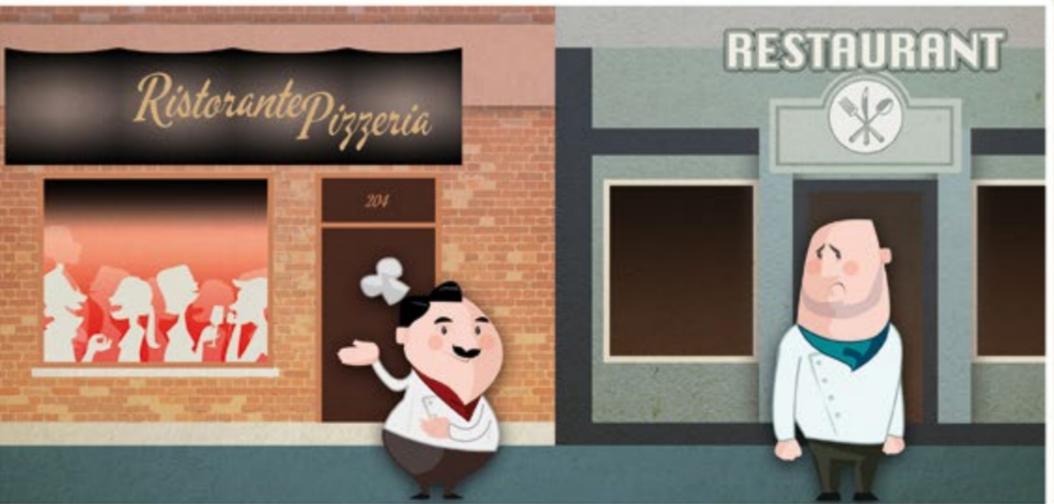
*Jetzt
auch mit
Österreich
und
Schweiz*

**Rezepte
und
Geschichten
von
echten
Italienern**

WIR UNTERSTÜTZEN:



**100 %
Made in Italy**



Care lettrici, cari lettori,

é con piacere che vi comunico la pubblicazione della 3a edizione della nostra rivista "echteritaliener".

Anche in questo numero, ci sono ancora molte storie e foto di alcuni dei nostri ristoranti „echteritaliener“ nei loro ristoranti a conduzione familiare, come pure molte loro ricette italiane, che seducono a provarle.

Più di tre anni fa', ho fondato la rete "echteritaliener" per mettere una piattaforma a disposizione dei miei connazionali disponibili, onde poter distinguere i ristoranti gestiti da italiani, dai pseudo ristoranti italiani e pre-preparate pizzerie fast food.

Oggi contiamo più di 1000 membri in Germania e abbiamo già acquisito molti Ristoranti gestiti da italiani anche in Svizzera e in Austria. Questo successo dimostra: "dove c'è scritto Ristorante italiano, ci deve essere veramente un gestore italiano"!



E quest'anno c'è ancora un'altra novità, della quale io sono particolarmente orgoglioso, „TUTTOITALIANO“ ha finalmente aperto le sue porte a Regensburg!

In qualità di rivenditore all'ingrosso e al dettaglio „Tuttoitaliano“ fornisce per il momento principalmente ristoranti aderenti a „echteritaliener“ in Baviera con i migliori prodotti italiani. Il nostro connazionale Enzo Quatrini si è assunto la responsabilità di ciò, ed è senza sosta in giro per tutta l'Italia, alla ricerca dei migliori prodotti con la migliore qualità, e naturalmente anche al prezzo più conveniente. Al riguardo pregasi di leggere l'ultima pagina di questa edizione.

Editore Guido Mondì

Liebe Leserin, lieber Leser,

ich freue mich, dass wir mittlerweile schon die 3. Ausgabe unseres „echteritaliener“-Magazins herausgeben. Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder viele Geschichten und Fotos unserer echten Italiener und ihrer familiengeführten Restaurants, sowie viele echt italienische Rezepte, die zum Nachkochen verführen.

Als ich das Netzwerk „echteritaliener“ vor mehr als drei Jahren gegründet habe, war es mir ein Bedürfnis, dass meine Landsleute eine Plattform erhalten, um sich als italienische Originale von pseudoitalienischen Franchiseunternehmen und Fertigpizza-Fast-Food abzugrenzen. Heute zählen wir in Deutschland mehr als 1000 Mitglieder und haben bereits viele Schweizer und Österreicher Unternehmen dazu gewonnen. Und dieser Erfolg zeigt doch: Wo italienisch draufsteht, da soll auch italienisch drin sein!

Und noch eine Neuerung gibt es in diesem Jahr, auf die ich ganz besonders stolz bin: TUTTOITALIANO hat endlich seine Pforten geöffnet. Der „echteitaliener“-Grossmarkt beliefert vorläufig hauptsächlich die echten Italiener in Bayern mit den allerbesten italienischen Produkten. Die Verantwortung dafür hat unser Landsmann Enzo Quatrini, der unermüdlich in ganz Italien auf der Suche ist - nach den besten Produkten, der besten Qualität und natürlich auch den besten Preisen. Beachten sie dazu die letzte Seite dieser Ausgabe.

Guido Mondì
Herausgeber



Echter Italiener · Augsburg Str. 68 · 93051 Regensburg
Tel.: 0941/60011657 · Fax: 0941/6011656
www.echteritaliener.de · info@echteritaliener.de



Impressum:
Echter Italiener, Guido Mondì, Augsburg 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



DER ITALIENER AM REGEN

Mit 23 Jahren eröffnete Valentino Mondì 2013 sein Nunzio's und war damit einer der jüngsten Gastronomen Regensburgs. Der gelernte Koch stammt aus einer italienischen Familie mit gastronomischer Tradition, betreibt doch sein Vater Guido Mondì seit mehr als 30 Jahren das Ristorante Taormina in Regensburg. „Ich habe mich sofort in die Lage verliebt“, gesteht Valentino. Das historische Gebäude – früher einmal als Fischerhaus bekannt – säumt mit seinem kastanienbestandenen Biergarten das Regenufer. Im Sommer genießt man hier Flussidylle mit feiner italienischer Küche im lauschigen Garten. Das Restaurant selbst betritt man über einen kleinen gemütlichen Gastraum mit einer historischen gotischen Holzdecke, in dem gut 20 Gäste

Platz finden. Weitere 60 Plätze bietet der Hauptraum und in den angrenzenden Saal passen noch mal 80 Personen – ideal also für Veranstaltungen aller Art. Die Küche im Nunzio's ist fest in italienischer Hand und der sizilianische Chefkoch hält vieles aus seiner südlichen Heimat für den hungrigen Gast bereit: im Sommer die gegrillte Salsiccia mit dem typischen Aroma von wildem Fenchel. Dann die wunderbare Caponata – ausschließlich aus Siziliens sonnengereiftem Gemüse komponiert, mit fruchtigem Olivenöl verfeinert und dazu das täglich frisch gebackene Weißbrot des Hauses. Daneben knusprige Pizzen und schöne Pastavariationen, wie Pappardelle al Anatra – mit Steinpilzen und rosa gebratener Entenbrust.

NunZio's

Öffnungszeiten

DI - SO
10.30 – 14.00 und
17.00 – 22:00 Uhr

Nur im Winter:
MO Ruhetag

Adresse

NunZio's
Inhaber: Valentino Mondì
Untere Regenstrasse 7
93059 Regensburg
Tel.: 0941/89847227
info@nunzios-regensburg.de
www.nunzios-regensburg.de



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

LINGUINE VERDE ROSSO

Zubereitung:

Gamberi anbraten, dann Zucchini und die halbierten Kirschtomaten dazugeben, das Ganze mit Weißwein ablöschen, Tomatensauce, die in Streifen geschnittenen getrocknete Tomaten und Brühe dazugeben. 2 - 3 Minuten einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit Pasta in kochendem Salzwasser garen und mit in die Pfanne geben und mit Olivenöl "binden", sprich dazugeben und schwenken bis sich die Sauce an die Nudeln gebunden hat.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

REZEPT:

LINGUINE VERDE ROSSO

Zutaten für 4 Personen:

- 15 Gamberi
- 2 Zucchini, in Streifen geschnitten
- 24 Kirschtomaten
- 3 getrocknete Tomate, in Streifen geschnitten
- etwas Brühe, Tomatensauce
- 400 g Linguine
- 0,1 l Weißwein
- 200 g Tomatensauce
- 0,1 l Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl

Ristorante

“Antica Mola”

Pizzeria

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



FISCH UND MEHR AUS APULIEN

Nicht an der grün-weiß-roten Flagge erkennt man ein gutes italienisches Restaurant, sondern an dem, was auf dem Teller präsentiert wird.

Essen bedeutet in Italien Kultur, es wird zelebriert und ist niemals nur Nebensache. Für Nicola und Dada Panarosa besteht ein gutes italienisches Essen aus einer Menüabfolge.

Den Anfang kann eine Antipasto bilden, gefolgt vom Primo piatto, das meist ein Nudel- oder Reisgericht ist.

Darauf folgt ein Secondo piatto, das kann ein Fleisch- oder Fischgericht mit Gemüse oder Salat sein.

Den Abschluss krönt ein süßes Dolce und ein Caffé, ein italienischer Espresso.

An einfachen und phantasiereichen Gerichten erkennt man den “echten Italiener”. Bestellen Sie z.B. nur “Pasta mit Tomatensauce” oder “Spaghetti aglio e olio”. Beides sind ganz einfache Gerichte - aber die Zubereitung eine Kunst.

Einmal im Jahr stehen die Bewohner des Meeres beim gemütlichen Italiener ganz hoch im Kurs. Vom 7. Januar bis 7. Februar ist es wieder soweit. Die Fischkarte ist dann mit über 20 verschiedenen Gerichten gespickt.

Muscheln, Heilbutt, Schwertfisch, Blauhai, Seeteufel, Calamari und Wolfsbarsch bereitet der Küchenchef nach Originalrezepten zu.

Auf den Tageskarten lässt sich stets Neues entdecken. Spätestens alle zwei Wochen

überrascht das „Antica Mola“ wieder mit neuen außergewöhnlichen Speisen.

“Aglio e Olio” bedeutet Knoblauch, Öl und Peperoncini. Deshalb sind in diesem Gericht nur diese Zutaten enthalten. Wegen der Farben grün-weiß-rot, die der Flagge Italiens entsprechen, gilt Tomate mit Mozzarella und Basilikum auch als Nationalgericht.

Gerne können Sie sich vom Antica-Mola-Team auch mit den feinsten Fischgerichten, Pasta und Pizzen verwöhnen lassen. Die angebotenen Hausweine passen ausgezeichnet zu den bekömmlichen Speisen. Lassen Sie sich von der temperamentvollen Küche und dem familiären Ambiente verzaubern.



REZEPT: SCAMPI GRATINATI

Zutaten für 4 Personen:

- Scampi mit Kopf, 13 - 15 St. pro Person
- 250 g Cherry-Tomaten
- Oliven
- etwas Petersilie
- etwas Knoblauch
- 0,1 l Öl, extra vergine
- 0,2 l Weißwein
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Scampi waschen und bis zum Kopf halbieren. In einem Topf geben und so einlegen, das der Bauch der Scampis nach oben zeigt.

Die Cherry-Tomaten vierteln und auf die Scampi legen, Oliven ebenfalls dazu geben. Weißwein und Öl extra vergine, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer und zum Schluß Semmelbrösel auf die Scampi verteilen.

Im Backofen bei 220 ° ca. 15 - 20 min. backen.
Mit Weißbrot servieren.

Buon Appetito



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

SCAMPI MIT CHERRY-TOMATEN UND OLIVEN





RISTORANTE PIZZERIA SAN MARINO



DER ITALIENER UM DIE ECKE

Der kleine Italiener um die Ecke, das ist Romano Di Ronco schon seit mehr als dreißig Jahren für das Stadtviertel um die Greflinger Straße in Regensburg. Zusammen mit seiner Gattin kümmert er sich um Service und Küche in dem kleinen Lokal, wo gerade mal 50 Gäste Platz finden. Seine Pizzen bräunen im Steinofen und frische Zutaten wie im Spätsommer

die Steinpilze, ja die sucht Romano am frühen Morgen selbst im Wald. Neben den Pizzen gibt es natürlich auch beste Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte, sowie feine Desserts. Alle Gerichte kann der Gast natürlich auch zum Mitnehmen bestellen, oder sie im Sommer auf der kleinen Terrasse genießen.

San Marino
RISTORANTE · PIZZERIA



Öffnungszeiten

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

Adresse

Ristorante Pizzeria San Marino
Inhaber: Romano Di Ronco
Greflingerstr. 15
93055 Regensburg
Tel.: 0941/794309



REZEPT: RIGATONI SAN MARINO

Zubereitung:

Olivenöl und Knoblauchzehen erhitzen und Garnelen sowie die Chilischote dazugeben. Die Cherrytomaten hinzufügen und 5 - 7 Minuten köcheln lassen. Danach den Fischfond dazu gießen und dabei öfter umrühren.

Die Nudeln al Dente kochen, abtropfen lassen und mit Soße durchziehen lassen. Mit feingeschnittener Petersilie bestreuen.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rigatoni
- 200 g Garnelen
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Chilischote (frisch oder getrocknet)
- 80 ml Fischfond
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- etwas Salz
- Pfeffer aus der Mühle

SPEZIALITÄT DES HAUSES:

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Buon Appetito



NACHHALTIGE EIS-KUNST FÜR DIE GANZE REPUBLIK

Seit 1995 ist die Familie Danieli mit ihrem Eiscafé La Gondola eine Institution in Sachen Eis in der Glockenstadt Apolda in Thüringen.

Erst gegenüber vom historischen Rathaus, jetzt nebenan mit Blick auf den Marktplatz.

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

Das verführerische, farbenprächtige und üppige Angebot in der Vitrine macht die Wahl zur Qual.

Am einfachsten tut man sich, wenn man sich quer durch das ganze Angebot probiert und immer wieder etwas Neues versucht.

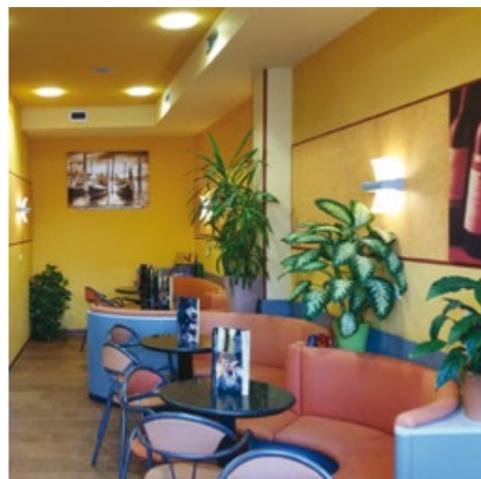
Obgleich schon „Quasi-Thüringer“, legt Luca Danieli großen Wert darauf, ein echter Italiener zu sein, sogar ein zertifizierter, mit der klaren Aussage: Wo echter Italiener an der Tür steht, da muss auch ein echter Italiener drin sein.

Weit über die Grenzen Thüringens hinaus bekannt geworden ist Luca Danieli einem großen Publikum mit einer Aktion des Fernsehsenders MDR, der sich nach dem Erfolg des Bier-Eises von 2013 im darauf folgenden Jahr von Luca Danieli das legendäre Bratwurst-Eis kreieren ließ – ein eiskalter Sommerhit im Brötchen.

Seine Kreationen entstehen in Danielis Eismanufaktur, wo der staatlich geprüfte Speiseeishersteller sich längst allerbesten

Qualität verschrieben hat. Das „gelato artigianale“ – das originale Milchspeiseeis, Fruchteis und die Sorbets, werden komplett ohne Pflanzenfette hergestellt. Sämtliche Eissorten sind glutenfrei, alle Fruchtarten laktosefrei und vegan und bei allen traditionell hergestellten 100 Sorten werden keine künstlichen Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe verwendet.

Soviel Qualität schmeckt einfach genial und deshalb ist Luca Danieli mittlerweile schon bis hinauf nach Berlin und längst über die Grenzen Thüringens hinaus in andere Bundesländer mit seinem Lieferwagen unterwegs, um die Italiener der Republik mit seinem wunderbaren Eis zu beliefern.



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



CAMPIDOGLIO
PASTICCERI IN SICILIA DAL 1964

artigianalità, qualità e tradizione

da quasi 100 anni nel nostro paesino di S. Agata Militello in Sicilia
produciamo gelati e pasticceria sempre con la passione di un tempo
il nostro successo... è il metodo di lavorazione

“antico proprio come una volta”
“fatto a mano” “uno ad uno”
“selezione delle migliori materie prime”

WWW.PASTICCERIAACAMPIDOGLIO.IT

SANT'AGATA MILITELLO (ME) - SICILIA

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

CAMPIDOGLIO
PASTICCERI IN SICILIA DAL 1964



CANNOLI SICILIANI

Ricotta proveniente dai pascoli del Parco dei Nebrodi e Madonie con latte solo siciliano

Giusto equilibrio con lo zucchero (31%)

Gocce di cioccolato solo puro min. 50%

Cialda friabile



TARTUFI AL GELATO

Alla mandorla di Sicilia

Al Pistacchio di Sicilia

Alla Nocciola IGP Piemonte

Al cioccolato nero di Modica con cannella



AMARETTI DI SICILIA o PASTE DI MANDORLA

Senza farine e conservanti

50% di mandorla rigorosamente siciliana



OSTERIA SICILIANA



PREMIUM

IM EHEMALIGEN BOOTSHAUS

1896 wurde es vom Regensburger Ruder-verein erbaut, am Oberen Wöhrd, einer der beiden Donauinseln – genau gegenüber der historischen Altstadt und damit verbunden über den eisernen Steg, an dessen Geländern Tausende von festgeketteten Liebesschlössern den Weg weisen zu Pietro Pino und seiner Osteria Siciliana im alten Bootshaus.

Die Fassade ist geprägt von Fachwerk und im Inneren erschließt sich die ursprüngliche Nutzung, sobald man den hohen ungegliederten Raum betritt.

2006 hat Pietro das Restaurant eröffnet und seitdem haben er und seine Frau die Räume mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Wenn es seine Zeit zulässt, ist er oft auf den Flohmärkten des Landes unter-

wegs, um seine Sammlung von Antikem und liebenswertem Trödel zu ergänzen.

Schon 1988 kam er nach Regensburg und seither kreisen die Gedanken des leidenschaftlichen Kochs immer um die mediterrane Küche seiner Heimat und immer wieder lädt er seine Gäste auf eine kulinarische Reise durch Italien ein. Dabei tischt er Klassisches genauso auf, wie eigene Kreationen, die er unermüdlich in seiner Küche erfindet.

Für 90 Gäste hat die Osteria Siciliana Platz, gerne auch mal als perfekter Rahmen für größere Veranstaltungen wie Hochzeiten.

Im Sommer kommen noch einmal 120 Außenplätze auf der Terrasse dazu, die um einen kleinen Holzpavillon angeordnet ist.



REZEPT: SCHWERTFISCH MIT REIS UND KÜRBISCREME

Zubereitung:

Schwertfisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden, eine Form zur Hand nehmen (evtl. eine Aluform, zum Stürzen mit 8 - 10 cm Ø und 5 cm Höhe verwenden, oder eine Porzellanform nehmen), mit Butter einfetten.

Den Tintenfisch waschen, die schwarze Tinte in eine Schüssel geben, restlichen Tintenfisch zur Seite stellen. Reis in eine gebutterte Pfanne mit etwas Knoblauch und Fischbrühe zum Kochen bringen, den Reis weich kochen, bei Bedarf mit Brühe aufgießen. Etwas Tintenfisch mitkochen und am Schluß die „Tinte“ reingießen.

Nun werden die Formen befüllt: Schwertfisch in die Form legen, die Hälfte über den Rand nach aussen hängen lassen. Danach den gekochten Reis in die Form füllen und mit dem über den Rand hängenden Schwertfisch zuklappen. Etwas



Öffnungszeiten

MO - SA
16:00 Uhr - 24:00 Uhr
SO und Feiertage
11:00 - 23:00 Uhr

Adresse

Osteria Siciliana
Inhaber: Pietro Pino
Schopperplatz 3
93059 Regensburg
Tel.: 85002990
info@osteriasiciliana.de
www.osteriasiciliana.de



Butter oben auf den Schwertfisch geben, bei 10 - 15 Minuten im Ofen bei 180 Grad garen. In der Zwischenzeit Kürbiscreme herstellen: Kürbis mit Wasser kochen, mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und pürieren. Die Formen mit dem Schwertfisch aus den Ofen nehmen und auf den Teller stürzen, die Kürbiscreme dazu geben und mit Crema di Balsamico dekorieren.

Buon Appetito

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schwertfisch
- 200 g Tintenfisch
- 80 g Reis
- 100 g japanischen Kürbis mit Schale
- etwas Salz, Pfeffer, Crema di Balsamico



NEUES VOM „ECHTENITALIENER“- GRÜNDER GUIDO MONDI

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



Als Guido Mondì vor gut 40 Jahren nach Deutschland kam, hatte er nicht gedacht, dass er einmal in dem damals noch sehr provinziellen Städtchen Regensburg landen würde.

Eigentlich nur für die Dauer der Schulferien bei den in Deutschland arbeitenden Eltern zu Besuch, entdeckte er bereits damals die Gastronomie für sich.

Nach Stationen in Münchens Küchen und einem Jahr Arbeit in der Gastronomie von Paris beschloss er, sich mit einem Restaurant selbständig zu machen und wurde in Regensburg fündig. Er baute das „Taormina“ auf, etablierte seine feine Küche mit italienischen Qualitätsprodukten und setzte auf einen jungen und freundlichen Service aus Studentinnen der nahen Universität. Er selbst verfügt ja über eine so herzliche, gastfreundliche Art, die so manchem deutschen Gastwirt auch gut zu Gesicht stehen würde. Seine ansteckende gute Laune bescherte ihm eine Menge Stammgäste, die wissen, dass für Mondì seine Gäste alles sind. Er weiß, was jeder einzelne von ihnen möchte: neben den feinen italienischen Speisen, ausgesuchten Weinen und einem starken Espresso mit bester Crema sind seine Herzlichkeit, Höflichkeit und nicht zuletzt eine uneingeschränkte Kinderfreundlichkeit die Tugenden, auf die Guido Mondì mit seinem Restaurant stets gebaut hat. Das prägt sich ein, die Gäste kommen immer wieder und der Erfolg gibt ihm Recht.

Eine große Veränderung gab es im Jahr 2015. Der Standort, an dem Guido Mondì sein Taormina 34 Jahre betrieben hatte, wurde Opfer der Abrissbirne und so musste ein Ersatz gefunden werden. Glücklicherweise ergab sich gleich in unmittelbarer Nähe eine Gelegenheit. Restaurantgröße, Terrasse im Grünen und genügend Parkplätze passten perfekt für das neue Taormina und nun haben sich mittlerweile alle – Personal und Gäste – an den neuen Standort in der Dürerstraße gewöhnt, so dass der umtriebige Mondì gleich ein neues Projekt in Angriff nehmen konnte:

Endlich ein eigener Großhandel für seine „Echtenitaliener“: Im TUTTOITALIANO werden all die direkt aus Italien importierten Produkte angeliefert, ohne die kein italienisches Restaurant arbeiten kann. Und Guido Mondì ist es endlich gelungen, seine Ansprüche an Qualität dort für alle zugänglich zu machen. Eine Feinkostabteilung ist im TUTTOITALIANO auch schon in Planung, um das Angebot komplett zu machen.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
TORTELLONI ALLA ZUCCA CON SPECK

REZEPT: TORTELLONI ALLA ZUCCA CON SPECK

Zutaten für 4 Personen:

Teig:
- 500 g italienisches Weizenmehl „00“
- 4 Eier, ca. 60 ml Wasser.

Füllung:
- 250 g Ricotta
- 1 Prise Muskat
- 80 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer
Kürbissauce:
- 400 g Hokkaidokürbis
- 2 kleine Zwiebel
- 500 ml Hühnerbrühe
- 5 cl Weißwein, 2 EL Olivenöl
- 1 TL Curry, 1 TL geriebener Ingwer

- 2 EL Sahne, Salz, Pfeffer
Kürbiskernpesto:
- 100 g Kürbiskerne
Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer
Speck:
- 150 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Mehl, verquirlte Eier und lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengen, die Füllung kalt stellen.
Hokkaidokürbis waschen, auf Wunsch schälen, putzen und in Stücke schneiden, Zwiebel schälen und grob zerkleinern, beides in Olivenöl anbraten, Curry und Ingwer zugeben und mit Weißwein ablöschen.

Mit Hühnerbrühe auffüllen, weich kochen lassen, Salz, Pfeffer, Sahne zugeben, alles pürieren, warm stellen.

Kürbiskerne in heißer Pfanne anbraten, in Mixer umfüllen, Salz Pfeffer, und etwas Kernöl hinzufügen und pürieren.
Speckstreifen in heißer Pfanne anbraten, abkühlen lassen und zerbröseln.

Teig aus dem Kühlschrank auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen (oder alternativ in Nudelmaschine) Quadrate von 11 cm Seitenlänge schneiden, 1 EL Füllung in die Mitte setzen und zum Dreieck falten, Kanten festdrücken. Flache Spitze etwas hochziehen, die anderen beiden Spitzen zusammenführen und andrücken, dass die entsprechende Tortelliniform entsteht. Pasta in Salzwasser weich garen und dann vorsichtig in ein Sieb gießen.

Tortelloni in geschmolzener Butter schwenken, auf Teller mit Kürbissaucenspiegel setzen. Etwas Kürbiskernpesto dazu und zerbröselten Speck auf den Tortelloni verteilen.





LA CUCINA - DIE KÜCHE

Seit 12 Jahren führt Salvatore Lavacca das Ristorante La Cucina. Laut Feinschmecker Magazin war sein vorheriges Lokal, das Ristorante Lavacca eines der besten italienischen Restaurants in Deutschland.

Salvatores Spezialitäten sind hausgemachte Nudeln, Fleisch und Fisch vom Grill und natürlich auch Pizza und Salate. Es ist ihm ganz wichtig, dass sich seine Gäste zum Essen Zeit nehmen, denn nur so kann man die Gerichte auch wirklich genießen.

Von Montag bis Freitag ist ein Mittagstisch mit verschiedenen Angeboten er-

hältlich.

Die große Terrasse bietet 60 Personen Platz. Im Sommer wird es hier wieder einige Highlights geben, denn dann wird getanzt: Tango - Latino und Standart als Open-air-Event.

Das La Cucina mit seinen 60 Plätzen kann man gerne auch für Hochzeiten oder Firmenfeiern buchen.

Salvatore freut sich auf Ihren Besuch. Tischreservierungen werden gerne unter der Tel.: 0941-562755 entgegen genommen.



Öffnungszeiten

MO - FR
11:30 - 14:00 Uhr
und 17:30 - 22:00 Uhr

Adresse

La Cucina
Inhaber: Salvatore Lavacca
Im Gewerbepark C 29 a
93059 Regensburg
Tel.: 0941/562755



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
MALTAGLIATI
MIT FRISCHEN ARTISCHOCKEN UND SHRIMPS

REZEPT: MALTAGLIATI MIT FRISCHEN ARTISCHOCKEN UND SHRIMPS

Zubereitung:

Zuerst Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden. Von den Artischocken nur das Herz verwenden und in feine Scheiben schneiden, alles in eine Pfanne mit Olivenöl geben und ein paar Minuten anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Shrimps in die Pfanne geben und ca. 10 Min. leicht einköcheln lassen.

Nudelteig herstellen:

Mehl, Grieß und Eier zu einer Masse vermengen. Nudelteig 1 mm ausrollen und in 2 x 2 cm, am besten quadratische Stücke, schneiden. In kochendem Salzwasser 2 min. al dente kochen und danach zu den Zutaten in der Pfanne geben und untermischen.

Auf einen Teller anrichten und in Ruhe mit einem Glas Weißwein genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kl. Zwiebel
- 4 frische Artischocken
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Shrimps
- etwas Olivenöl, etwas Weißwein
- etwas Salz, Pfeffer, frisch gehackte Petersilie

für den Teig:

- 250 g Mehl
- 250 g Hartweizengrieß
- 5 Eier mittlerer Größe



SALBEI AUS DEM EIGENEN GARTEN

Ein neu und schön modern gestaltetes Restaurant für einen alten Hasen. Denn Giuseppe Lenti lebt bereits seit 1974 in Deutschland und hat hier schon 1982 sein erstes Lokal eröffnet. Jetzt also die Trattoria Tuttobene auf dem Gelände des TSV Forstenried. Zwar spricht Giuseppe neben der englischen Sprache auch fast perfekt deutsch, jedoch denkt, kocht und benimmt Lenti sich ausschließlich italienisch. Und so achtet er sehr auf seine natürlichen Zutaten, die immer hochwertig sein müssen, weil sonst nichts Gutes entstehen kann. Im Tuttobene bereiten die Köche die Pizza aus selbst gezoogenem Sauerteig und belegen sie mit Fior di latte, dem Ferrari unter den Mozzarellasorten.

Für einen TV-Spot des „Echtenitalieners“ war Giuseppe Lenti neben zwei Kollegen der Hauptdarsteller. Drei verschiedene Kräuter haben die Gastronomen vorgestellt, ohne die die italienische Küche nicht denkbar wäre.

Für Giuseppe war es der Salbei, den er im eigenen Garten zieht.

Unerlässlich für seine Tortellini und Agnolotti – in Butter geschwenkt, ein bisschen Salz, Pfeffer und frischen Salbei – das ist Natur pur für Giuseppe.

Er hat auch bereits angefangen, seine Küchenphilosophie an einen seiner drei Söhne weiterzugeben, der in die Fußstapfen des Vaters zu treten scheint und jetzt in seinem letzten Jahr auf der „Albergheria“ ist, der Schule, an der in Italien die Köche ausgebildet werden.



Zubereitung:
Die Auberginen waschen, trocknen und putzen. Dann quer in Scheiben schneiden. Diese dann ohne Fett in der Pfanne auf beiden Seiten braun braten und zur Seite legen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Sellerie und die Möhre schälen und hacken. In 2 EL erhitztem Öl im Topf andünsten. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter

grob hacken. Die abgetropften Tomaten ebenfalls würfeln und mit dem Basilikum in den Topf geben. Leicht salzen und im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Die Mozzarellakugeln in dünne Scheiben schneiden und den Pecorino reiben.

Die Rigatoni in sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Nach dem Abgießen und Abtropfen mit der Hälfte der Sauce und des Pecorino vermischen.

Eine Auflaufform mit Öl auspinseln und die Hälfte der Nudelmischung einfüllen. Nun die Hälfte der Auberginen- und Mozzarellascheiben darauf verteilen und die restlichen Nudeln darüber geben. Mit den restlichen Mozzarella- und Auberginenscheiben belegen. Die restliche Tomatensauce darüber streichen und mit dem übrigen Pecorino bestreuen. Bei 220° (vorgeheizt) im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Öffnungszeiten

DI - SO
11:30 - 23:00 Uhr
MO
Ruhetag

Adresse

Trattoria Tuttobene
Inhaber: Giuseppe Lenti
Graubündener Str. 100
81475 München
Tel.: 089 / 96993800
www.trattoria-tuttobene.de



REZEPT: RIGATONI AL FORNO ALLA SICILIANA

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Auberginen
- 1 große Zwiebel
- 1 Möhre
- 50 g Sellerie
- Olivenöl
- 1 Bund Basilikum-Bandnudeln
- 800 g Tomaten geschält
- Salz, Pfeffer
- 3 Mozzarella
- 150 g Pecorino
- 400 g Rigatoni



PAVAN VINI
Spercenigo (TV)

*Passione
per il buon vino
dal 1919*

*Tai
Merlot
Cabernet
Verduzzo
Pinot Grigio
Prosecco
Raboso
Chardonnay
Refosco*



Via Gorizia 62, Spercenigo (TV) - Italia
Tel. +39 0422 893232
vinipavan@vinipavan.it - www.vinipavan.it



Ihre Werbung auf dem Pizzakarton!

Jahrzehnte alte Tradition...



Egal ob im Büro, zu Hause oder in der Freizeit - Ihre Werbung auf dem Pizzakarton erreicht eine enorme Anzahl an potentiellen Kunden, in allen Bereichen des täglichen Lebens, zu allen Uhrzeiten!

...verknüpft mit modernster Technik

Das neue Design auf einem Pizzakarton springt sofort ins Auge und hebt sich deutlich von den Standardmotiven auf Pizzakartons ab.

Ihr potentieller Kunde wird bei der nächsten Bestellung an die Lieferung mit dem großartig gestalteten Pizzakarton denken.



Statt plumpem Flexo-Druck, strahlende Offset-Qualität mit Flexibilität!

Ja! Wir haben die Möglichkeit, Pizzakartons in CMYK zu drucken.

Das Offset-Druckverfahren bietet die Möglichkeit, bei bester Druckqualität auch kleinere Auflagen der Mutationen zu planen, damit Sie Ihre Kampagne ganz gezielt nach Ihren Vorstellungen strukturieren können.

Und außerdem besteht die Möglichkeit, Sonderfarben/Pantone in CMYK umzuwandeln.

**Neugierig?
www.mein-pizzakarton.de**



ist ein Projekt der:

Agentur Dalvit
Rosenheimer Landstraße 4
85521 Ottobrunn

Tel.: 089 - 660 590 20
Fax: 089 - 660 590 29
www.mein-pizzakarton.de
info@mein-pizzakarton.de



TRATTORIA GENNARO BUSSONE



ECHTER 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.

Tagsüber essen, abends 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, die Büffel-Mozarella kommt wöchentlich frisch aus Italien und alle anderen Zutaten werden direkt vom benachbarten Großmarkt bezogen. Täglich wechselnde Mittagsgerichte 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.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

PACCHERI NAPOLITANA

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, Paccheri zurück in den Topf geben und mit etwas Soße verühren, dann die Nudeln auf die Soße in die Schüssel legen und noch einmal



Öffnungszeiten

MO - FR

ab 12:00 Uhr

SA

ab 15:00 Uhr

warme Küche: 12:00 - 23:00 Uhr
Durchgehend geöffnet!

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



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 Paccheri Napolitani

CAVATAPPI ALLA CARBONARA MIT SPARGEL UND LACHS



Für 4 Personen

Zutaten

400 g Cavatappi (erhältlich bei [Tutto Italiano.de](http://TuttoItaliano.de))
 200 g Lachs
 300 g weißer Spargel
 200 g Thaispargel oder grüner Spargel
 2 Eier
 4 Eigelb
 200 ml Milch
 Salz, Pfeffer, Piment d'espelette, Olivenöl, Zitrone, Zucker

Zubereitung:

Weißer Spargel sorgfältig schälen, in kleinere Abschnitte schneiden: Thaispargel waschen. Wasser zusammen mit einer Scheibe Zitrone, Salz und einer Prise Zucker in Topf zum Kochen bringen. Weißer Spargel in den Topf geben. Nach ca. 8 min Thaispargel zugeben und garen bis die Spargel knackig sind.

Abgießen, beiseite stellen. Lachs waschen und trocknen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer, Piment d'espelette und Milch in einer Schüssel verrühren, beiseite stellen.

Cavatappi in sprudelndem Salzwasser al dente kochen.

Zwischenzeitlich Pfanne mit Öl erhitzen und Lachs kurz in heißem Öl anbraten und salzen. Die abgetropften Cavatappi und den Spargel zugeben und alles mit der Eiemischung vermengen. Sofort servieren.

RIGATONI MIT SCHWERTFISCH UND AUBERGINEN

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Rigatoni (oder andere große Röhrennudeln)
 2 große Auberginen (am besten die runden mit dem weißen Fruchtfleisch)
 250 g Schwertfisch
 500 g sizilianischer Tomatensugo (erhältlich bei [Tutto Italiano.de](http://TuttoItaliano.de), oder selbst zubereitete Tomatensauce)
 1 Knoblauchzehe in feine Scheiben geschnitten
 75 ml Sonnenblumenöl
 75 ml Olivenöl
 10 Basilikumblätter in dünne Streifen geschnitten
 Salz, Pfeffer, Peperoncino



Zubereitung:

Auberginen schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden und salzen; die Scheiben in ein Sieb geben, dies in eine Schüssel hängen, die Auberginen mit einem Teller abdecken, diesen mit einem Gewicht beschweren und die Auberginen 2 Std. ziehen lassen. Danach die Auberginen trocknen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze portionsweise in Sonnenblumen-Öl-Gemisch sehr weich garen, evtl. nachsalzen. Bei der letzten Portion Knoblauchscheiben kurz mit braten. Die Hälfte der Auberginen pürieren. Alles beiseite stellen.

Tomatensauce erhitzen, Auberginenpüree und Auberginenscheiben unterrühren.

Schwertfisch waschen und trocknen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei großer Hitze mit etwas Öl kurz anbraten, wenden und nach 1 min aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Pasta in sprudelndem Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit der Sauce vermengen.

Auf Teller geben und Schwertfischwürfel auf der Pasta verteilen und mit Basilikumstreifen bestreuen.

BUCATINI MIT SARDINEN UND WILDFENCHELPESTO

Für 4 Personen

Zutaten:

400g Bucatini
 1 kleine Zwiebel, klein gewürfelt
 2 Gläser (à 180g) sizilianischer Wildfenchelpesto (erhältlich bei [Tutto Italiano.de](http://TuttoItaliano.de))
 30g Pinienkerne geröstet
 200 ml Gemüsebrühe
 200g Sardinen in Öl, abgetropft, entgrätet und zerpfückt
 Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl die Zwiebel glasig dünsten und dann die Sardinen kurz mit anbraten. Wildfenchelpesto und Gemüsebrühe zufügen und auf kleiner Flamme ca. 10 min köcheln. Gegen Ende der Garzeit Pinienkerne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwischenzeitlich die Bucatini in sprudelndem Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit dem Pesto vermengen. Sofort servieren.

TAGLIATELLE MIT SALSICCIA, KÜRBIS UND WEISSEN BOHNEN

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Tagliatelle con uovo (Eierbandnudeln erhältlich bei [Tutto Italiano.de](http://TuttoItaliano.de))
 400g Dose weiße Cannellinibohnen
 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
 300 g Salsiccia siciliana (Fenchelwurst)
 500 g Hokkaidokürbis
 ½ l Gemüsebrühe
 5 cl Weißwein
 Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl,



Zubereitung:

Kürbis waschen, nach belieben schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf Zwiebel mit Öl andünsten und Kürbisstücke mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe hinzugeben, Kürbis soll knapp bedeckt sein. Kürbis weich kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Flüssigkeit entfernen und pürieren (Konsistenz soll wie eine sämige Sauce sein). Abgetropfte Bohnen und einen Spritzer Zitronensaft zugeben, kurz mit erhitzen und beiseite stellen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Salsiccia aus dem Darm in kleinen Stückchen in die Pfanne drücken und bräunen.

Die in kochendem Salzwasser al dente gegarten Tagliatelle abgießen und mit Kürbis-Bohnenmischung und Salsiccia vermengen und sofort servieren.



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



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.



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 WEISSBROTSCHEIBEN UND GEDÜNSTETEM, GRÜNEN SPARGEL

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!



QUELLO CHE È STATO IL 2015



IL RICONOSCIMENTO DELLA MICHELIN COME NETWORK ECHEITERITALIENER



LA TARGHETTA STELLATA X TUTTI I NOSTRI PREMIUM



ESCLUSIVO



IL PRIMO WORKSHOP NELL'HOTEL BESTWESTERN A REGENSBURG



LA FIERA DI HOGA



IL GUTSCHEIN LINK SULLA NOSTRA PAGINA PER COLORO CHE VOGLIONO PARTECIPARE A SOLO 5%

QUELLO CHE SARÀ IL 2016



COLLABORAZIONE CON TUTTO ITALIANO CON PREZZI SPECIALI E PRODOTTI SPECIALI PER I PREMIUM ECHEITERITALIENER



LA PREPARAZIONE ALLA FIERA 15-17 GENNAIO 2017



2. WORKSHOP NELL'HOTEL BESTWESTERN A REGENSBURG IL 07.NOVEMBRE 2016 ALLE ORE 15:00



PRESENTI PER VOI



IL LINK LIEFERSERVICE SUL NOSTRO SITO A SOLO 5.- € AL MESE



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.2Jahren 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



GRAND CAFE CONDOTTI



PREMIUM

CAFE-VARIATIONEN IM CONDOTTI

Gianluca Bosco ist seit 1995 in Deutschland. In Italien hat er die Scuola Albergiera besucht und abgeschlossen, dies ist die Hotelfachschule Italiens.

Als Gianluca nach Deutschland kam, war er zunächst als Angestellter in der Gastronomie tätig, in der Stadtmitte von Ingolstadt beim Segafredo - hier hat er auch seine Frau kennengelernt.

Nach seiner Zeit im Segafredo eröffnete Gianluca zusammen mit seinem Bruder das erste Condotti in Ingolstadt. 2004 folgte dann das Grand Cafe Condotti, im Westpark Shopping Center das er seit 2009 alleine führt.

Condotti ist abgeleitet von der Via dei Condotti: eine geschäftige und moderne Straße in Rom. Sie beginnt an der Spani-

schen Treppe und ist benannt nach den unterirdischen Wasserzuflüssen, die im 16. Jahrhundert erbaut wurden.

Gianluca bietet neben einer abwechslungsreichen Tageskarte, bei der sich Risotto größter Beliebtheit erfreut, auch verschiedene Cafe - Variationen an.

Optisch genauso schön wie die „Cafesorten“ sind auch die Desserts angerichtet. Im Lokal haben 100 - 120 Personen Platz, im Sommer kommen auf der Terrasse noch weitere Sitzplätze hinzu. Gianluca verwöhnt auch gerne Sie mit einem Cafe oder leckeren Menü.



SPEZIALITÄT DES HAUSES: STROZZAPRETI



RISOTTO ALLE FRAGOLE



Öffnungszeiten

MO - DO

von 09:30 - 00:00 Uhr

FR von 09:30 - 01:00 Uhr

SA von 10:00 - 01:00 Uhr

SO von 10:00 - 00:00 Uhr

Adresse

Grand Café Condotti GmbH

Gianluca Bosco

Am Westpark 2

85057 Ingolstadt

Tel 0841/3700639

condottimail@web.de



TAGLIOLINI ASPARAGI E SPADA

La Giara

LA GIARA I, LA GIARA II UND LA GIARA FEINKOST

Gleich dreimal La Giara – die Amphore. Das La Giara I ist das Stammhaus, das Domenico Papillo 1994 gründete. Der Kalabrese war fünfzehn Jahre zuvor nach Deutschland gekommen, mit dem Wunsch hier zu arbeiten, sich niederzulassen und eine Familie zu gründen. Mit sehr viel Disziplin und Engagement bekam er auch alles hin. 1994 das erste Restaurant zusammen mit seiner Frau und dann drei entzückende Kinder. Im Jahr 2000 übersiedelte er an den heutigen Standort in der Joseph-Seifried-Straße, wo er mit seinem jüngeren Bruder Nicola das bis heute als „La Giara I“ bekannte Restaurant ins Leben rief.

nen Erfolg als italienischer Gastronom begründet.

Mit seiner inzwischen erwachsenen Tochter Sandra betreibt er heute an der Lerchenauer Straße das La Giara II und umtriebiger wie Domenico Papillo nun einmal ist, hat er dort mittlerweile auch ein bestens sortiertes Feinkostgeschäft angegliedert, in dem frisch zubereitete Vorspeisen zum Mitnehmen einladen, es gibt hausgemachte Nudeln, ein breit gefächertes Sortiment an Weinen und Geschenkkörbe, die nach individuellen Wünschen zusammengestellt werden.

Domenicos Fleiß und sein Anspruch auf Qualität in Küche und Service haben sei-

Öffnungszeiten

DI - FR

von 11:30 - 14:30 Uhr und

von 17:30 - 24:00 Uhr

SA, SO + Feiertag

durchgehend geöffnet

Adresse

Trattoria La Giara

Inhaber: Nicola Papillo

Joseph-Seifried-Str. 8

80995 München

Telefon: 089 / 15 88 73 84

info@trattoria-lagiara.de

www.trattoria-lagiara.de



REZEPT: FETTUCCHINE CON SALAME SPEZIATO

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Salami
- 200 g altbackenes ciabatta
- 6 EL Olivenöl
- 400 g Fettuccine al uovo (Eiernudeln)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 rote Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 getrocknete Tomaten in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss gerieben

Zubereitung:

Salami und Ciabatta in sehr kleine Würfel schneiden. Salami beiseite stellen. Ciabattawürfel in heißer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Aus Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch mit restlichem Olivenöl in Pfanne geben und unter Rühren anbraten. Salami und getrocknete Tomaten zugeben. Am Schluss abgessene Pasta sofort in der Pfanne mit den Zutaten vermengen, Petersilie und Butter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.





TRATTORIA ANEMA E CORE PREMIUM

HERZ UND SEELE AUF NEAPOLITANISCH

Seine Laufbahn war schon vorgezeichnet, als Franco Pecchia in Italien die Hotelfachschule absolvierte. Danach ging es dann nach Deutschland, aber nicht nach München, sondern erst mal in den hohen Norden, nach Schleswig-Holstein. Nach München kam der Neapolitaner erst 1980 und er blieb. Seinen Familienbetrieb Anema e core betreibt er am jetzigen Standort in Bogenhausen seit 2003. Anema e core, ein altes romantisches Lied im neapolitanischen Dialekt – Herz und Seele. Und das ist Programm bei den Pecchias. Für Padrone Franco verkörpert die italienische Küche alles von Kunst über Geschichte, das Leben und die Poesie. Seine Pasta ist hausgemacht und man kann seiner Schwägerin Christina dabei zusehen, wie sie von ihr mitten im Lokal von Hand zubereitet und geformt wird, ganz frisch und ohne jegliche Konservierungsstoffe. Bis zu 13 Sorten werden so

hergestellt. Dazu gibt es dann auch Spezialitäten aus dem heimatlichen Kampagnien, wie die Tomatensauce mit Schweinerippchen und Hackfleischbällchen. Dann kann man auch noch die Fischspezialität des Hauses wärmstens empfehlen: Scampi al pizzico, mit Peperoncino aus der Heimat und dazu ein Gläschen Hauswein, den Bianco Veronese, der eigens für Franco am Gardasee abgefüllt und mit seinem persönlichen Etikett versehen wird. Und am Schluss vielleicht noch einen Espresso, der nicht nur einfach Kaffee aus Italien ist, sondern aus Neapel kommt - und gebrüht wird er in einer der wundervollen Maschinen, wo nichts elektronisch läuft, sondern mechanisch – lange Hebel, die mit Muskelkraft nach unten gedrückt werden und einen Espresso mit herrlicher Crema in die Tasse tröpfeln.



Öffnungszeiten

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

Adresse

Trattoria Anema e Core
Inhaber: Franco Pecchia
Lohengrinstr. 11
81925 München
Tel.: 089 / 909 55 626
anema.e.core@hotmail.com
www.anema-e-core.com



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
SPAGHETTI ALLA FRANCO

REZEPT: SPAGHETTI ALLA FRANCO

Zubereitung:

In einer Pfanne den Caciocavallo schmelzen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Die Spaghetti al dente kochen.

In der Zwischenzeit in eine andere Pfanne das Olivenöl geben, Knoblauch und Peperoncino hinzufügen und erhitzen. Die Nudeln in die Pfanne geben und gut untermischen.

Den geschmolzenen Käse als Unterlage auf einem Teller anrichten, dann die Nudeln obendrauf legen.

Für ein paar Farbtupfer den Teller z.B. mit Basilikum und Tomatenstreifen garnieren.

Caciocavallo ist von der Konsistenz her ähnlich wie der Provolone, ein Hartkäse aus Süditalien. Er wird paarweise birnen- und spindelförmig mit Einschnürung auf dem Markt angeboten. Je nach Länge und Größe wiegen die Käseleibe zwischen 1,5 und 3 Kilo.

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Caciocavallo (Käse)
- 320 g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Peperoncino
- Basilikum
- Tomatenstreifen



Öffnungszeiten

MO - FR

von 11:00 - 14:30 Uhr und

von 18:00 - 01:00 Uhr

SA 18:00 - 01:00 Uhr

SO Ruhetag

Adresse

Osteria - Pizzeria Friulana

Inhaber: Santo Palamara

Zenettstraße 43

80337 München

Telefon: 089 / 766709

info@friulana.de

www.friulana.de



KALABRESISCHE GASTFREUNDSCHAFT

Bereits vor mehr als fünfzig Jahren wurde die italienische Osteria „Friulana“ in der Isarvorstadt vom friulanisch/trentinischen Ehepaar Modotti eröffnet. Der Feinschmecker und Weinliebhaber Santo Palamara führt zusammen mit seiner Frau Alida das Lokal nun seit dem Sommer 2002 in bester italienischer Tradition fort.

Santo Palamara ist aufgewachsen in Kalabrien, wo er neben Schule und Studium schon als Jugendlicher in verschiedenen Bereichen der Gastronomie tätig war. So wurden die traditionelle italienische Küche und der italienische Wein, neben Motorcross, sein große Leidenschaft.

Das Friulana möchte Ihnen die authentische Küche Italiens zeigen. Eine ehrliche Küche mit qualitativ hochwertigen Zutaten, zubereitet nach originalen Rezepten. Die Schultafel enthält die aktuelle Tageskarte auf Italienisch. Sie wechselt mit den Jahreszeiten und dem Markt-

gebot, aber natürlich nehmen auch die Wünsche der Gäste darauf Einfluss!

Santo ist ein Weinliebhaber, der sich sehr gut mit italienischen Weinen auskennt und alle Weine selbst aus Italien importiert. Es gibt erstklassige und erlesene Weine aus ganz Italien, die auf Nachfrage auch gerne glasweise ausgeschenkt werden. Neben bekannteren Weinen aus berühmten Gegenden, bietet Santo viele Weine von kleineren, familiären Weingütern und aus anderen Regionen an.

Die kalabresische Gastfreundschaft steht für ein warmes und herzliches Willkommen und ermöglicht den Gästen eine kleine Flucht aus dem Alltag, ein Stück Italien mitten in München.

Jeden Samstag wird zusätzlich ein auserwähltes 4-Gänge-Menü angeboten und oft gibt es dann auch italienische Live-Musik. Das Friulana, ein Muss für jeden Liebhaber Italiens.



REZEPT:

FUSILLI ZINGARA - PASTA MIT THUNFISCH UND SENF

Zubereitung:

Während Sie die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen, die übrigen Zutaten zusammen vermengen und erwärmen.

Wenn die Nudeln fertig sind etwas vom Kochwasser zur Senfmischung geben um die Sauce die richtige Konsistenz zu geben.

Die Fusilli abgießen und mit der Senfsauce vermischen.

Gut durchwärmen, auf warmen Teller anrichten und mit Basilikum dekorieren.

Buon appetito!



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Fusilli
- 150 g mittelscharfer Senf (Develey)
- 60 g getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- 100 g gehackte Oliven
- 30 g Kapern
- 1 Bund Basilikum in Streifen geschnitten (ein Paar Blätter zur Dekoration zurückbehalten)
- 200 g eingelegte Thunfische





RISTORANTE IL CONVENTO PREMIUM

RITTERESSEN IM GEWÖLBE

Mario Matteredas, Il Convento stützt das Gesamtkonzept des „Klosterhotels“ mit seiner ausgezeichneten mediterranen Küche.

Die offene Feuerstelle im Kreuzrippengewölbe vermittelt abends wohlige Wärme, der Weinkeller mit seinem Ziehbrunnen ist eine Attraktion für sich – selbstverständlich auch wegen seiner erlesenen Weine. Verlässliche regionale Partnerschaften mit langjährigen Lieferanten und Geschäftspartnern garantie-

ren die hohe Qualität der Zutaten, das motivierte und kreative Küchenpersonal tut das Übrige um einen Abend im Il Convento zum Hochgenuss werden zu lassen.

Des Weiteren gibt es im Il Convento „Ritteressen“ und wird zur besonderen Attraktion bei Betriebs- oder Familienfesten. Serviert wird selbstverständlich in Mönchskutten um das klösterliche Ambiente am Abend abzurunden.



Öffnungszeiten

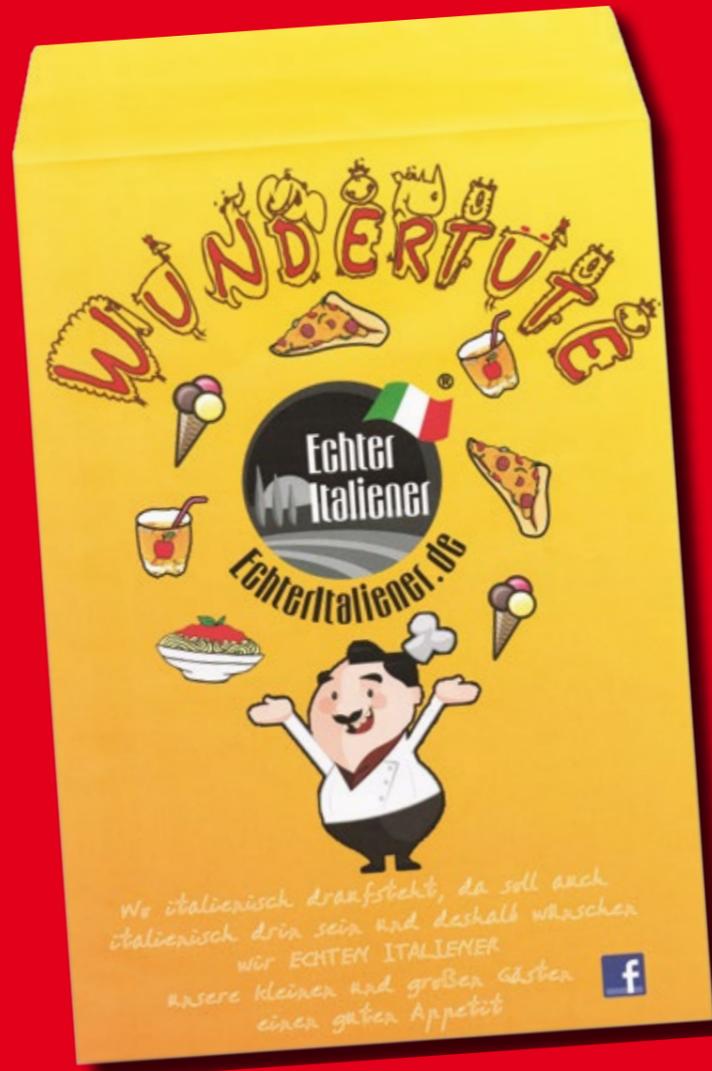
Hotel ganzjährig
Ristorante Il Convento
MO - SO
11:30 - 14:00 Uhr und
17:00 - 23:00 Uhr
Ruhetag am 24.12.16

Adresse

Ristorante Il Convento
Inhaber: Mario Mattera
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
Tel.: 08031 2607-0
Fax: 08031 2607-40
info@hotel-sangabriele.de
www.hotel-sangabriele.de



Wundertüten für die Ristorante der echten Italiener



- Eigenaufmachung
- Individuelles Design
 - Prima Inhalte
- Give away für die kleinen Kunden

... das hat nicht jeder!

Queste sono le buste sorprese per bambini,
con queste ai la sicurezza che i bambini verranno sempre
nel tuo Ristorante chiedi quanto costano.

TOYS & SURPRISE

Toys & Surprise GmbH · Signor Hans Günter Boom
Friedrichstaler Str. 39 · 51645 Gummersbach
Mobil: 0171/2853247
info@toysandsurprise.de · www.toysandsurprise.de

L'arte della Fotografia Foto e Video Truisi

PHOTOGRAPHY & VIDEO PRODUCTION
WIR FREUEN UNS IHNEN DIENSTLEISTUNGEN ANBIETEN
ZU KÖNNEN FÜR IHRE SCHÖNSTEN ERINNERUNGEN



WIR BIETEN IHNEN UNTER ANDEREN AUCH WERBEARTIKELN FÜR UNTERNEHMER,
BEACHBANNER, DEKO- BANNER, DISPLAYS FAHNEN, FENSTERFOLIEN, FUSSMATTEN,
HUSSEN, KLEBEFOLIEN, MESSETHEKEN, MESSEWÄNDE, REGIESTÜHLE,
LED-LEUCHTKASTEN, PLANNEN, SITZWÜRFEL,
VISITENKARTEN, FLYER UND VIELES MEHR.....

EMAIL FOTOEVIDEOTRUISI@OUTLOOK.COM HANDY 0049 152 04122287
WWW.FOTOEVIDEOTRUISI.COM



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.

Cafe, 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 zuhause 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 vereint: Sizilianischer Fenchelsalat mit Oran-

genfilets, 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 Cateringservice 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

Cafe & Bistro Cali Bocca
Inhaberin: Renata Calisto
Schlüterstr. 30
10629 Berlin
Tel.: 030/72023301
Fax: 030/72023286
info@cali-bocca.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 ein Gesellschaftsanteil vom Restaurant „Azzarra“ in Peine gekauft. 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.

Legendar ist das „Sizilianische Kultessen“. Wie in vielen Restaurants in Vittorios 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.

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.



Zubereitung:

Die Doraden filetieren, so dass der Kopf und die mittleren Gräten zusammen bleiben. Die Doraden Filets mit einer Pinzette grätenfrei machen.

Die Cherrytomaten halbieren und in einer großen Pfanne mit Olivenöl und den 4 zerdrückten Knoblauchzehen auf mittlerer Hitze anbraten, danach zur Seite stellen. Die Doraden Filets und die Köpfe mit Gräten mit Mehl beidseitig reichlich panieren. Geben Sie die panierten Filets mit der Hautseite nach oben in die Pfanne, die Gräten mit Kopf auch, lassen Sie sie anbraten, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist, dann drehen sie alles um. Nehmen sie alle Knoblauchzehen mit einer Pinzette und legen diese auf das Fischfilet drauf, damit nichts schwarz wird. Geben sie jetzt die Oliven, die Kapern, die halbierten Cherrytomaten, die Pfefferminze und den Weißwein hinzu und lassen sie alles etwas bei mittlerer Hitze ziehen.

Auf dem Teller anrichten: Nehmen sie 4 Filets und legen diese mit der Haut nach unten auf die Teller. Danach nehmen Sie die Köpfe und positionieren diesen bei den Filets. Danach legen Sie nochmal 4 Filets mit der Haut nach oben auf die bereits vorhandenen halben Fische. Mit Sauce und Beilagen der Saison garnieren. Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

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



REZEPT:

DORADE KATANÉ
MEDITERRANE ART

Zutaten für 4 Personen:

- 4 frische ausgenommene Doraden
- 100 g Weizenmehl
- 20 Stück Pachino Sherrytomaten
- 4 Zehen frischer Knoblauch
- 10 Blätter süßes Pfefferminz
- 10 Stück schwarze sizilianische Oliven, entsteint
- 10 Stück Kapern entsalzt
- 1/4 Liter trockenen Weißwein
- Olivenöl, zum braten
- etwas Meersalz, Pfeffer



DER GESCHMACK KALABRIENS

Seit über dreißig Jahren kocht Giuseppe Pizzata mit Leidenschaft, seit 1999 im eigenen Restaurant „Da Pino“, mit dem er 2014 nach Bramsche-Malgarten gezogen ist. Aus seiner Heimat Kalabrien ganz im Süden Italiens hat Pizzata die Liebe zu frischen Zutaten und würzigen Aromen, welche die kalabrische Küche bestimmen, mit nach Deutschland gebracht.

In seinem Ristorante tischt der findige Küchenchef klassisch italienische Gerichte wie Antipasti, Pizza und frische, hausgemacht Pasta ebenso auf wie Neukreationen. „Neulich habe ich Ingwer-Basilikum-Spaghetti mit Safran gemacht. Das gab eine wunderschöne gelbe Farbe und sah einfach fantastisch aus“, schwärmt Pizzata. Diese Experimentierfreude am Herd macht Pizzatas Küche zu etwas Besonderem.

Dazu kommen die typisch kalabrischen Gerichte, die von Meer, Wald und scharfer Chili geprägt sind, so wie das Bistecca Mare e Monti, ein Rumpsteak mit Garnelen und Steinpilzen in einer lecker-würzigen Tomatensauce.

Zur frischen und abwechslungsreichen Küche im „Da Pino“ empfiehlt der Chef gern einen kalabrischen Wein, den Ciró, der direkt aus seiner Heimat stammt. Der Weinkeller bietet aber auch viele weitere geschmackvolle Tropfen aus ganz Italien.

80 Gäste finden in dem gediegenen Restaurant Platz, auf der Terrasse können sich bei sonnigem Wetter gut 65 Gäste verwöhnen lassen.

„Die Kunst, das Leben zu genießen, fängt beim Essen an“, ist Pizzatas Philosophie. Und so erstaunt es nicht, dass er auch gerne italienische Buffets oder Menüs für besondere Anlässe kreiert. Zusammen mit Familie und Freunden bei einem guten Essen zu feiern, ist für ihn der höchste Genuss. Darum bietet er seinen Gästen sein Restaurant für ihre Familienfeiern an oder liefert ideenreiche Büfets nach Hause. Bei all dem unterstützen ihn Ehefrau Anna und Sohn Umberto Nicodemo, die zusammen mit ihm das Restaurant betreiben. Übrigens mit genau der gleichen Leidenschaft wie Giuseppe.



Öffnungszeiten

MO, Mi - FR
12:00 - 14:00 Uhr
und 17:30 - 23:00 Uhr
SA
17:30 - 23:00 Uhr
DI Ruhetag

Adresse

Ristorante Pizzeria Da Pino
Inhaberin: Anna Stasi
Sögelner Allee 45
49565 Bramsche - Malgarten
Tel.: 05461/885867
info@da-pino-ciro.de
www.da-pino-ciro.de



REZEPT:

CODA DI ROSPO ALLA SILANA



Zubereitung:

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die in Scheiben geschnittenen Schalotten und Steinpilze hinzugeben und 5 Minuten dünsten lassen. Cocktailtomaten halbieren und in die Pfanne dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, dann 1 Minute köcheln lassen.

Seeteufelfilet in die Soße geben und mit Fischfond 15 Minuten aufkochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken mit dem klein gehackten Basilikum und Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Seeteufelfilet
- 200 g frische Steinpilze
- 300 g Cocktailtomaten
- 3 ganze Schalotten
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 EL Olivenöl
- 250 ml Fischfond
- Salz
- Pfeffer
- 5 g Basilikum
- 5 g Petersilie



IL BRIGANTE FESTE FEIERN

Ristorante - Bar - Pizzeria

Unser ganzjährig geöffnetes Restaurant mit schönem Sommer-Garten ist wenige Gehminuten von der S-Bahn-Station Hohenschäftlarn entfernt.

Wir bieten unseren Gästen marktfrische mediterrane Küche und eine große Auswahl an gepflegten Weinen aus ganz Italien. Unsere Spezialität sind traditionell zubereitete Gerichte aus der heimatischen Region Basilikata, zwischen Apulien und Kalabrien.

Öffnungszeiten

MO - SO
11:00 - 23:00 Uhr

Adresse

Il Brigante - Hotel Schlee
Inhaber: Vito Troyli
Bahnhofstraße 5
82069 Hohenschäftlarn
Tel./Hotel: 08178/99 88 08
Fax: 08178/99 88 18
Tel./Restaurant: 08178/99 85 55
info@il-brigante.de
www.il-brigante.de
www.hotel-schlee.com



Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch unsere Speisekarte. Wir würden uns freuen, Sie bald als Gäste begrüßen zu dürfen.

Unser Gartenrestaurant:

An schönen Sommertagen freuen wir uns Sie in unserem neuen Garten begrüßen zu dürfen...

Unsere große Sommerterasse bietet Platz für ca. 100 Gäste und kann selbstverständlich auch für Ihre Feste reserviert werden. Für ausreichend Sonnenschutz ist gesorgt damit Sie das Essen und das Ambiente ungestört genießen können.

Feste Feiern!

Wir freuen uns, dass Sie Ihren besonderen Anlass bei uns feiern möchten....

In unserem Restaurant können, je nach Personenanzahl bis zu 2 Feiern am gleichen Tag statt finden. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuell zusammengestellte Menü- oder Buffetvorschläge

damit Ihr besonderer Anlass garantiert perfekt wird. Nach der Feier können Sie dann auch gleich in unsere Betten fallen, denn unser Hotel Schlee befindet sich im gleichen Haus.

Rufen Sie uns an oder fragen direkt bei uns im Restaurant nach.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

GAMBERONI ALLA DIAVOLA



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

TAGLIATA



OSTERIA LA MEDUSA PREMIUM

SEIT ÜBER 30 JAHREN IN NEUSS

„Ja sehr!“, „Wie immer seeehr gut!“, „Perfekt!“ oder „Seeehr lecker!“, das sind die Aussagen, die man von den Gästen der Osteria „La Medusa“ am meisten hört. Und jedesmal freuen sich die Wirtsleute Vito und Sabine Cimino wie Schneekönige wenn sie das hören. Wenn Vito über seine Küche erzählt, dann strahlen seine Augen und er spricht – und sein herrlicher italienischer Akzent wird dabei noch ausgeprägter - von den Rezepten, die er von zuhause aus Sizilien hat, von dem guten Öl, das aus den Olivenbäumen seiner Heimatstadt stammt und davon, dass die Trauben des Weines, die er verkauft in den Weingärten seiner Familie gewachsen sind. „Weißt du? Bei uns kommt auch etwas Zitronensaft an den Spinat, das macht frisch und delikater. So mache ich das hier auch.“

In der Osteria „La Medusa“ in Neuss wird echt italienisch, oder besser, sizilianisch gekocht und das von einem waschechten Sizilianer.

Das Ehepaar Cimino sind alte Gastronomiehhasen. Seit mehr als 30 Jahren verwöhnen sie die Bewohner von Neuss und Umgebung mit italienischen Spezialitäten. Das Angebot an klassischen Gerichten wie knusprige Pizza und aromatischer Pasta ergänzen sie um Spezialitäten, die man nicht an jeder Ecke bekommt. Octopus-Carpaccio oder hausgemachte Tortelloni mit Flußkrebse und Safransauce sind nur einige Beispiele, oder Ka-

ninchenkeule in Weißweinsauce alternativ Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern lassen die Gäste strahlen.

Und dabei steht nicht alles in der Speisekarte oder auf der Tafel, die im Lokal die aktuellen Angebote zeigt. „Was ist mit ein lecker Fleisch heute? Machen ich dir mein Spezialität „Filetto La Medusa“. Isse superlecker! Wenn dir nicht schmecken, dann kriegst du anderes!“ Wer kann einem solchen Angebot schon widerstehen? Vito verschwindet in seiner Küche.

Um das Ergebnis vorweg zu nehmen, ein so tolles Filet bekommt man selten. Das Rezept verrät Vito Cimino hier. „Aber weißt du? Musst du auch immer dein eigen Fingerspitzegefühl haben, kannst du nicht immer wiegen oder messen.“



REZEPT: RINDERFILET A LA MEDUSA

Zubereitung:

Für das Gemüsetopping die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden, Porree ebenfalls in Scheiben schneiden und Tomaten halbieren. Olivenöl und Weißwein verrühren, einen Schuss Gemüsefont zufügen und Zutaten einlegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kann auch einen Stich Butter vertragen.

Spinat putzen und sorgfältig waschen. Nass in einen vorgeheizten Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen bis er zusammen fällt. Sofort in eine Schüssel Eiswasser geben. So behält der Spinat seine schöne grüne Farbe. Abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Spinat dazu geben. Mit Salz und frischem Zitronensaft abschmecken und Spinat nur leicht erhitzen.

Salz in trockene Grillpfanne, Filetscheiben darin von jeder Seite grillen. Von der Flamme nehmen. Auf eine Filetscheibe eine große Scheibe Büffel-Mozzarella und einige halbe Cherrytomaten, darauf die zweite Filetscheibe legen. Auch auf diese Scheibe wieder eine große Scheibe Büffel-Mozzarella legen und das Gemüsetopping darauf verteilen. Das Ganze am besten mit zwei Zahnstochern befestigen. Auf einen feuerfesten Teller geben und für ca. 5 Minuten in den mit 180° vorgeheizten Backofen geben. Nach ca. 3 Minuten den Spinat dazugeben und darauf einige Tomatenhälften legen. Dazu passen Kartoffel oder Weißbrot.

Guten Appetit!



Öffnungszeiten

DI - FR
12:00 - 14:30 und
17:30 - 22:30 Uhr
SA 17:30 - 22:30 Uhr
SO und Feiertag
12:00 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 22:30 Uhr
MO Ruhetag

Adresse

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



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Rinderfilet à ca. 100 gr.
- 8 große Scheiben Büffel-Mozzarella
- 800 g frischer Spinat
- 250 g Cherrytomaten

Für die Gemüsetopping:

- 4 EL Olivenöl Extra Virgine
- 150 g Frühlingszwiebel
- 200 g Cherrytomaten
- 150 g Porree
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsefont
- 5 cl Weißwein

Foto oben:
Rinderfilet a la Medusa

- etwas Zitrone, Salz, Pfeffer



RESTAURANT IL GATTOPARDO

Viele kennen das Buch und den gleichnamigen Film „Il Gattopardo“ von dem Autor Giuseppe Tomasi di Lampedusa, dessen Mutter in einem kleinen Ort namens Santa Margherita die Belice geboren ist. Das Dorf liegt im Agrigento - Gebiet aus dem auch wir stammen.

Heute heißt es „la Terra del Gattopardo“, daher stammt die Verbindung zu dem Namen „Il Gattopardo“.

Am 4. Dezember 2006 eröffneten wir unsere kleine Trattoria Il Gattopardo. Als erstes Nichtraucherlokal in Bremen. Wir bieten 30 Plätze innen und 10 Plätze außen an. In unserem „kleine Laden“ fühlen Sie sich wie bei Mama in Sizilien.

Seit Beginn gibt es dort keine Speisekarte, ganz nach dem Motto: Casareccia cucine, wie zum Beispiel Caponata, Parmigiana di Melanzane, Polpetti

di Carne von il Sugo, Carne e Melanzane Panate, sowie viele Pastagerichte, Fleisch und Fisch „a sorpresa“.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit unseren Hausweinen Catarratto und Nero d'Avola, die wir selber aus Salaparuta, Italien importieren.

2009 eröffneten wir unser zweites Restaurant „Il Gattopardo“ das nur 10 Meter von der Trattoria entfernt ist. Mit 70 Plätzen innen und 50 Plätze außen haben wir nun mehr Platz für unsere Gäste. Im Restaurant gibt es einen wechselnden Mittagstisch und eine kleine Speisekarte, mit einer Auswahl an Pizza, Pasta, Fleisch und Fischgerichten.

Öffnungszeiten

MO - SO
12:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 22:30 Uhr

Adresse

Ristorante Il Gattopardo
Inh: Elena Scarpinata
Georg - Bittner- Strasse 19
28205 Bremen
Tel.: 0421/43 60 86 84
mail@ilgattopardo-bremen.de
www.ilgattopardo-bremen.de



Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Lachsfilet
- 400 g Seeteufelfilet
- 4 einzelne Schnittlauch
- 200 g Linsen aus Italien, gegart
- 220 g Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Cherrytomaten
- Rosenbeeren (Hagebutten)
- Zitone

REZEPT:

LACHS UND SEETEUFEL ZOPF



Zubereitung:

Fisch (Lachs und Seeteufel) in lange Scheiben schneiden und mit Schnittlauch flechten. Linsen, Knoblauchzehen, Cherrytomaten und Speck in einer Pfanne anbraten und kurz aufkochen lassen.

Zopf mit wenig Wasser dünsten und auf dem Teller anrichten.

Daneben mit dem Gemüse anrichten.

Die Soße aus Rosenbeeren und Zitrone anmischen und sparsam über den Zopf verteilen.

Viel Spaß beim nachkochen.





PENTOLA D'ORO PREMIUM

MEDITERRANES AMBIENTE

Francesco Bruno ist seit über 30 Jahren in der Gastronomie selbstständig. Er führt zwei Lokale, eines davon ist das Ristorante Roma in Karben, das er mittlerweile seit 14 Jahren betreibt. Sein zweites Lokal, das Ristorante Pentola D'oro hat er seit Anfang des Jahres mit seiner Frau zusammen in Schöneck eröffnet. Das Lokal ist mit viel Liebe zum Detail mediterran eingerichtet und bietet in den wärmeren Monaten eine große Sommerterrasse zum Verweilen an.



Jeden Sonntag gibt es im Ristorante e Pizzeria Pentola D'oro ein umfangreiches Sonntagsbuffet mit saisonalen Gerichten.

Eine großes Weinsortiment, leckere Eiskreationen und Desserts runden das Angebot von Francesco ab.



SPEZIALITÄT DES HAUSES
HAUSGEMACHTE CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG



Öffnungszeiten

DI - SO
11:30 - 14:30 und
17:30 - 23:00 Uhr
MO Ruhetag
(außer an Feiertagen)

Adresse

Pentola D'oro
Inhaber: Francesco Bruno
Falltorstr. 33
61137 Schöneck - Oberdorfelden
Tel.: 06187 / 77 97
www.pentoladoro.de
info@pentoladoro.de



REZEPT: PAPPARDELLE ALL'ANATRA

Zubereitung:

In einem Bräter Butter erhitzen und Ente rundherum anbraten, das gehackte Gemüse und den Schinken zugeben, Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen (Ententeile sollen zu zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedeckt sein). Bräter zugedeckt im 180 Grad heißen Ofen 90 min garen. Sauce durch ein Sieb passieren, Ente in mundgerechte Stücke teilen, Sauce mit Sahne vermischen und etwas einkochen. Entenstücke zugeben.
Pappardelle in kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und mit Entensauce und Fleisch vermischen und mit dem zerkleinerten Rucola bestreuen. Sofort heiß servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Pappardelle
- 1 Ente, küchenfertig und halbiert
- 5 cl Weißwein
- 30 g Butter
- 50 g roher Schinken, klein gewürfelt
- 1 Zwiebel, klein gehackt
- 1 Stange Sellerie, klein geschnitten
- 1 Karotte, klein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1/2 l Fleischbrühe
- 100 g Rucola



KALABRISCHE MOMENTE IM HERZEN DER TERRASSENMOSEL

Pizzeria La Mula zieht Genießer südländischer Küche seit über drei Jahrzehnten nach Treis-Karden

Authentisch sein und bleiben heißt für einen echten kalabrischen Italiener ganz viel Herz, Leidenschaft und Freude für gute südländische Küche zu entfachen. Genau so lässt sich beschreiben, was Antonio Bartolini seit über 30 Jahren in Treis-Karden täglich vollzieht: Mit seiner Familie und seinem Team verwöhnt er seine Gäste mit Gerichten, in denen Original-Zutaten aus seiner Heimat verarbeitet werden.

Die Pizzeria verdankt ihren Namen dem gleichnamigen Berg oberhalb der Heimat der Familie. Ihre Etablierung an der Mosel hat sich indes nicht nur wegen der beliebten Küche rasch vollzogen. Antonio Bartolini und seine Frau Slavka verstehen sich für ihre Gäste buchstäblich als „Gastronomen zum Anfassen“, wie der Inhaber betont: „Wir mögen es, mit den Gästen ins Gespräch zu kommen. Herzlichkeit bekommt nur der zurück, der sie geben kann. Und deshalb sind unsere Gäste für uns mehr als Kunden, denen man etwas zubereitet. Viele kommen als Gast und gehen als Freund – genau das macht uns glücklich.“

Nicht selten greift Antonio Bartolini nach Küchen-Schluss zum Akkordeon oder zur Ukulele, um den Abend gemeinsam mit den Gästen zu italienischen Klängen ausklingen zu lassen. Pizza, Pasta und Salat-

Kreationen, deren Inhalte saisonal wechseln: Das ist die kulinarische Konzeption der „La Mula“. So findet sich die Pfifferlings-, Steinpilzen, Feigen- und Kastanien-Saison regelmäßig auf den Tellern der Pizzeria wieder.

Einmal im Jahr präsentiert sich das gesamte Team der „La Mula“ einem breiten Publikum auf dem Treiser Marktplatz mit seinem italienischen Fest „La Piazza Mosella“. Vor der Kulisse einer südländischen Festmeile wird von der Kulinarik, italienischen Weinen über Musik, Modenschau und italienische Autos alles geboten, was die Freunde des guten Geschmacks begehren. Auch damit drückt die Familie Bartolini das aus, was sie für die Mosel und die Menschen, mit denen sie dort leben, empfinden: „Wir lieben unsere zweite Heimat, und die Menschen lieben uns dafür, dass wir ihnen unsere italienische Heimat immer wieder authentisch präsentieren.“



- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Bauchspeck zusammen mit dem Hackfleisch in heißer Pfanne mit Öl scharf anbraten, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Sahne und Kalbsfond einrühren. Alles ca. 30 min bei kleiner Hitze garen, gelegentlich umrühren und 5 min. vor Ende der Garzeit Hühnerleber zugeben.

Die Maccheroni in Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb geben und in einer Schüssel mit der Sauce vermischen.

Sehr heiß mit Parmesan bestreut servieren.

Öffnungszeiten

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

Adresse

Ristorante Pizzeria La Mula
Inh: Antonio Bartolini
Kirchstrasse 3
56253 Treis-Karden
Tel.: 02672/20 77
toni.bartolini@gmx.de
www.pizzeria-la-mula.de



REZEPT:
PACCHERI ALLA BOLOGNESE
DI VITELLO

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Paccheri
- 100 g Bauchspeck, klein gewürfelt
- 150 g Kalbshackfleisch
- 1 Hühnerleber, klein geschnitten
- 1 TL Mehl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Selleriestange, klein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, klein geschnitten
- 50 g Karotte, klein gewürfelt
- 100 g Sahne
- 100 ml Kalbsfond
- 5 cl Weißwein





SAN PIETRO – RISTORANTE FOCACCIERIA . CAFFÈ . BAR

STEIERMARKS 1. FOCACCERIA

Im Herbst 2015 eröffnete das italienische Traditionslokal San Pietro neu – und serviert damit im Süden von Graz nicht nur bodenständige, italienische Spitzenküche, sondern auch eine große Auswahl an Focacce. Denn im San Pietro befindet sich auch die 1. Focacceria der Steiermark!

„Mir ist es wichtig, dass man sich bei uns wie mitten in Italien fühlt“, so Chef Angelo Urban. „Seit dem Umbau präsentiert sich unser Lokal jetzt noch gemütlicher, authentischer und familiärer – kurz: typisch italienisch!“ Herzstück des neuen Lokals ist der große Ofen, in dem Original-Focaccia in verschiedensten Sorten gebacken wird. „Dieser Teigfladen, der im Gegensatz zu Pizza nicht auf Tomatensauce und Käse basiert und der nicht rund ist, ist eine typische Spezialität aus Süditalien und eine sehr ursprüngliche, aber raffinierte Speise. Wir wollen damit zurück zu den Wurzeln der italienischen Küche“, so Urban. Auch beim Belag wird penibel darauf geachtet, dass die hochwertigen Grundprodukte – von Prosciutto Crudo über Pomodorini, Rucola bis hin zur cremigen Burrata – ganz am Schluss auf die Focaccia gelegt werden. So bleibt der pure Geschmack erhalten.

Neben den Focacce werden aber natürlich auch italienische Klassiker serviert. Die eigene Pasta für Zwei wird mit herrlichen Sughis in der großen Pfanne serviert, ebenso gibt es die klassische Fischsuppe, Fische im Ganzen oder Calamari fritti.

Und das eigene San Pietro-Olivenöl tunkt man am besten in die hausgemachten Brotsorten und Grissini. Verwendet werden in der Küche nur beste, selbst ausgesuchte Zutaten wie Mozzarella D.O.P., Burrata di Puglia (cremiger Mozzarella), Cipolle di Tropea (rote Zwiebeln), Lardo del Piemonte (weißer Speck), 'Nduja (weiche Salami), Parmigiano Reggiano u. v. m.

Auf der Weinkarte findet man eine große Auswahl an italienischen Spitzenweinen aus allen Regionen – von Südtirol bis Sizilien. Der Hauswein kommt in einer eigenen 1,2-Liter-Retro-Flasche und schmeckt herrlich süffig. Und: Die feinen Produkte aus Bella Italia kann man auch im hauseigenen Verkaufshop mit nach Hause nehmen!

Beliebter Treffpunkt sowie Frühstücks-Hotspot ist und bleibt die Bar des San Pietro, die San Bar. 14-tägig spielt hier Live-Musik (von Italo-Beats bis Austro-Pop), bei der die Stimmung schon des Öfteren explodiert ist.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
FOCACCIA



SCHMECKT:
SPAGHETTI SCOGLIO,
ZUPPA DI PESCE & CO.



Öffnungszeiten

MO - SA (Restaurant)
11:30 - 23:00 Uhr
MO - MI (San Bar)
10:00 Uhr - Open End
DO - SA (San Bar)
8:00 Uhr - Open End

Adresse

San Pietro
Inhaber: Angelo Urban
St. -Peter-Hauptstraße 141
8042 Graz
Tel.: 0316/48 15 81
info@sanpietro.at
www.sanpietro.at



SÜSS:
GROSS IST DIE AUSWAHL AN
ITALIENISCHEN DESSERTS.



EIN FLECKCHEN ITALIEN MITTEN IN KASSEL

Nicht erst seit der Aufnahme des einzigartigen Wilhelmshöher Bergparks mit seinen weltberühmten Wasserspielen in das UNESCO-Weltkulturerbe gibt es gute Gründe für einen Abstecher nach Kassel. Heute führt „die italienische Reise“ in Kassels vorderen Westen. Wer Lust hat, original italienisches Flair verbunden mit herzlicher Gastfreundschaft zu erleben, ist bei der Familie Alfonso im Sapori D'Italia am schönen Bebelplatz bestens aufgehoben. Schon morgens, wenn sich die im Viertel beheimatete Bohème hier bei Espresso und Cornetto zu einem kleinen Plausch trifft, fühlt man sich wie in einer Bar in Mailand oder Florenz. Doch das Sapori D'Italia ist auch ein exklusives Feinkostgeschäft, wo man sorgfältig ausgesuchte italienische, insbesondere sizilianische Köstlichkeiten direkt genießen und einkaufen kann. Dieses Stück Italien kann man sich aber nicht

nur in kleinen, leckeren Happen nach Hause holen: Der hauseigene Catering-Service beliefert alle Veranstaltungen mit italienischen Köstlichkeiten. Pasta, Pesto, Pizza, die berühmten italienischen Schinken- und Käsesorten, aber auch „la buona Cucina Casalinga“- die traditionelle Landküche Italiens, mit Gerichten wie „Parmigiana di Melanzane“- Auberginen- Auflauf, und „Salsiccia al finocchietto cotta alla brace“- gegrillte Fenchel- Würstchen, sowie köstliches Tiramisu, leckeres italienisches Gebäck, verschiedene Brotsorten und eine feine Auswahl italienischer Weine und Spirituosen machen die Kunden glücklich. Viele kommen regelmäßig in den quirligen Familienbetrieb, wo natürlich auch Kinder herzlich willkommen sind. Typisch italienisch eben.

Öffnungszeiten

MO - FR
8:00 - 18:30 Uhr
SA
8:00 - 15:00 Uhr

Adresse

Sapori D'Italia
Inhaber: Andreas Alfonso
Dörnbergstraße 1
34119 Kassel
Tel.: 0561/47 49 524
www.sapori-kassel.de
info@sapori-kassel.de



SPEZIALITÄT DES HAUSES: SAPORI PIZZA



SAPORI ANTIPASTI



dal Trentino



1946 ...2016

70 anni di storia!

70 Jahre Geschichte



dal Trentino
GIORI

1946...2016
70 anni di storia

ORI di GRAPPA
GRAPPA STRAVECCHIA
Barrique

...raechiusi in una bottiglia!

*...ano 1946 dalla lungimiranza di
...oio nasceva la Giori Distillati Trentini.
...steggiare questo importante traguardo
...ione, spirito innovativo, perseverante ricerca
...massima qualità e amore per la tradizione,
...la Famiglia Giori
...nato questa speciale ed unica coccoe invecchiata.*

*...e due anni ha messo a dimora in piccole botti di rovere
...una speciale selezione di monoviti trentini
...da uve nere distillati con metodo discontinuo a bagnomaria in
...terrore caldaia in rame e assemblati con sapienza e studio minuzioso.
...Questa deliziosa ed eccellente ricerca viene presentata alla clientela
...solo in confezione super magna da 4,5 lt. e in tiratura limitata.*

*...A colore è ambrato scuro, mentre il profumo
...è delicato ed avvolgente ed il gusto è morbido e deciso.*

1946...2016
70
anni di storia

dal Trentino
GIORI

1946...2016
70 anni di storia

Giori Distillati Trentini
Via Nazionale, 38 - Volano (TN) Italia - www.gioridistillati.it - info@gioridistillati.it
segui su FACEBOOK

dal Trentino



1946 ...2016
70 anni di storia!
70 Jahre Geschichte!

Per i nostri migliori clienti
Für unsere besten Kunden

Giori Distillati Trentini
Via Nazionale, 38 - Volano (TN) Italia
www.gioridistillati.it - info@gioridistillati.it





BOTTICELLI PREMIUM

KOCHKUNST DER ITALIENISCHEN KÜCHE

Benvenuti al Ristorante Botticelli
Italienische Kochkunst und Lebensart
Das Botticelli in Hannover ist ein besonderer Ort für kulinarische Erlebnisse.

Wenn Sie das Ristorante mit Ihrem Besuch beehren, empfängt Sie der zuvorkommende und freundliche Service unter Leitung von Sommelier Emilio Dettori, der Ihnen zum gewählten Essen gerne feinste Tropfen aus der umfangreichen Weinkarte empfiehlt. Ungefähr 100 Weine umfasst sein Bestand aus vornehmlich italienischen Spitzenweinen in allen Preiskategorien.

In typisch italienischer Atmosphäre verwöhnt Sie dann Francesco Pisanu und sein Team mit raffinierten Kreationen und Kochkünsten, die er sich in den besten Küchen seines Heimatlandes Sardinien angeeignet hat. Dabei werden sorgfältig ausgewählte Zutaten mit viel Können und Leidenschaft so zubereitet, dass sich die charakteristischen Aromen voll entfalten können. Kennenlernen können Sie diese wunderbare, original italienische Kochkunst auf verschiedene Weise:

Lassen Sie sich vom Küchenchef ein garantiert unvergessliches 4-Gänge-Überraschungs-Menü für zwei Personen kreieren. Oder werden Sie kreativ und stellen Sie Ihr Lieblingsmenü aus der aktuellen Speisekarte einfach selbst zusammen. Und wenn Sie Ihren Geschäftspart-

nern etwas Besonderes bieten wollen, empfiehlt sich das 3-Gänge-Business-Mittagsmenü zum Festpreis - immer montags bis freitags von 12 bis 14 Uhr. Das Ristorante Botticelli ist aber auch ein besonderer Ort für besondere Anlässe: Firmen-Events oder größere private Veranstaltungen werden in diesem außergewöhnlichen Ambiente mit Sicherheit noch lange in guter Erinnerung bleiben.

Ambiente, Genuss und Stil – das Botticelli-Team hat sich vorgenommen, Ihren Besuch zu einem außergewöhnlichen Ereignis zu machen.

Erleben Sie die original italienische Küche und entdecken Sie im Ristorante Botticelli die Welt des guten Geschmacks mit allen Sinnen.



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



REZEPT: GEBRATENES KALBSRÜCKEN-STEAK MIT STEINPILZHAUBE AN VANILLE-KAROTTENPÜREE



Zubereitung: Als erstes wird die Haube vorbereitet. Man schält die Kartoffeln und kocht sie für ca. 20 min. Während die Kartoffeln kochen, gibt man etwas Olivenöl in eine Pfanne und brät die Steinpilze mit der Brunoise, man würzt mit etwas Salz und Pfeffer und mit etwas gehacktem Knoblauch und Petersilie. Nachdem die Kartoffel gar sind, presst man sie durch eine Kartoffelpresse, die gebratenen Steinpilze zerkleinert man im Mixer und mischt sie unter den Kartoffeln, zum Schluss das Ei dazugeben die so entstandene Masse in den Kühlschrank stellen.

Für das Karotten-Vanillepüree benötigen wir: 600g Karotten, 1 große Kartoffel zur Bindung, 1 Vanillestange, 50gr. Orangensaft, etwas Milch und 50g Butter, Salz und Pfeffer. Die Karotten weich kochen und danach pürieren die gekochte Kartoffeln hinzufügen und das Mark der Vanille Schote dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Püree zu fest sein sollte dann mit etwas Milch auflockern. So, dann wird das Kalbsrückensteak in etwas Olivenöl an-

gebraten, die Steinpilz Masse wird als Haube auf das Steak gelegt und bei 190 Grad ca. 6-7 min. in den Ofen geschoben. Nach dieser Zeit serviert man das Steak mit dem Warmen Karotten Püree. Man kann auch ein Paar in Butter geschwenkte Zuckerschoten dazu reichen. Franco Pisanu wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen.

Zutaten für 4 Personen:
- 4 Kalbsrückensteaks a 160 g
Zutaten für die Haube:
- 50 g Brunoise (in Würfel geschnittene Karotten, Zwiebel und Sellerie)
- 300 g Steinpilze
- 3-4 mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 1-2 gehackte Knoblauchzehen
- etwas Salz & Pfeffer

SPORHOTEL MONTE PANA

Sporthotel Monte Pana

URLAUB IN SÜDTIROL

Ob Traumhotel für die ganze Familie oder romantisches Wochenende zu zweit – das Sporthotel Monte Pana mit seiner einzigartigen Lage macht den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Am Fuße des Lang- und Flachkofel im Herzen der Dolomiten locken grüne Täler, Wälder, Wiesen und steinerne Bergwelten zum aktiven Sommerurlaub, während sich die Gegend im Winter in eine märchenhafte Schneelandschaft verwandelt, die das Herz eines jeden Skifahrers höher schlagen lässt, die Lifte befinden sich direkt vor der Hoteltür. Aus allen Zimmern und Suiten bietet sich zauberhaftes Postkarten-Bergpanorama auf die Sella-Gruppe oder auf Lang- und Flachkofel.

Das ambitionierte Restaurant erfüllt mit freundlichstem Service und feinsten Küchen-Raffinesse auch höchste Erwartungen und lässt keine Wünsche offen.

Die Entspannung kommt im Sporthotel Monte Pana niemals zu kurz. Im neu gestalteten Spa-Bereich lädt das großzügige Hallenbad im modernen Alpenstil mit Bergpanorama zum Sprung ins wohltemperierte Nass ein und danach wartet dann die neue Wellness-Oase „PanaWell“ darauf, die Gäste mit ausgesuchten Massagen zu verwöhnen oder mit einer der zahlreichen Beauty-Anwendungen bei herrlicher Aussicht auf die Berge zu entspannen.

Il tradizionale Sporthotel Monte Pana è davvero unico nel suo genere situato in Trentino Alto Adige nel cuore delle Dolomiti in Val Gardena, direttamente ai piedi di SassoLungo e SassoPiatto con la maestosità delle splendide Dolomiti dove l'inverno è un paradiso di serenità e divertimento soprattutto quando è ricoperto dal suo caratteristico manto nevoso creando quella atmosfera che contraddistingue la nostra valle. Sporthotel Monte Pana, una vacanza da sogno per tutta la famiglia o per un weekend romantico in Val Gardena a pochi chilometri da Ortisei unico ed indimenticabile!

Immersi nella natura, vacanze attive d'estate, travolti dal verde della valle, dei boschi e dei prati, d'inverno circondati da uno splendido paesaggio, distese infinite di neve, proprio ad un passo dagli impianti di risalita sotto il Sassolungo, riesce ad appagare qualsiasi sciatore.

Direttamente dalle camere e suite dell'hotel 4 stelle direttamente sulle piste con gli sci ai piedi! Un luogo ricco d'atmosfera, qui comincia una bellissima, rilassante, meritata vacanza, per trascorrere insieme a noi, in un paesaggio da cartolina, le più belle giornate di vacanza! Un ambiente raffinato ed esclusivo, accogliente, ampi spazi a vostra disposizione, per cogliere sempre la giusta occasione di stare in compagnia.

Camere singole, matrimoniali, junior suite, suite riservate ed esclusive per il benessere e la tranquillità della coppia. Un raffinato ristorante ben curato con servizio e cortesia sempre al massimo per soddisfare anche i palati più esigenti.

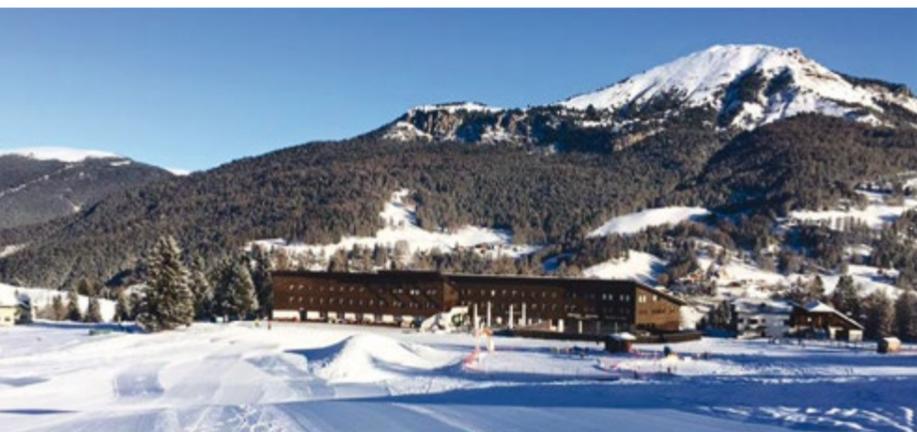
La nuova piscina e il nostro nuovo centro benessere "PanaWell" con ampie vetrate vi permetterà di vivere i vostri momenti di relax immersi nella natura lasciandovi travolgere dalla maestosità delle Dolomiti e del SassoLungo che fanno da cornice al nostro hotel!

Una vacanza firmata Sporthotel Monte Pana da non dimenticare.



Öffnungszeiten
MO - SO
durchgehend geöffnet

Adresse
Sporthotel Monte Pana
Straße Pana 45
39047 St. Christina - Gröden
Südtirol/Italien
Tel. (0039) 0471 793600
Fax (0039) 0471 793527
info@montepana.it
www.monepana.it



TRATTORIA LEONARDI PREMIUM

NUR WER GUTES ISST, KANN BESSER LEBEN, LIEBEN UND DENKEN



Seit über 30 Jahren bereichern Leo und Corradina Leonardi nun schon die italienische Gastronomieszene in Ingolstadt und sind aus dem Stadtteil Friedrichshofen nicht mehr wegzudenken. Seit Herbst 2015 begrüßen sie ihre zahlreichen Stammgäste in ihrem neuen Domizil an der Ingolstädter Straße. Sehr geschmackvoll haben sie ihre neuen Räumlichkeiten gestaltet: Viel Teakholz bestimmt die Ausstattung und an der Decke glänzen gläserne Kronleuchter und bringen die Gasträume zum Strahlen. Das neue Logo der Trattoria Leonardo stellt die Silhouette von San Severino Marche dar, einem herrlichen mittelalterlichen Ort nahe Ancona mit zwei charakteristischen Türmen – dem Geburtsort von Leonardo Leonardi.

In der Küche schwingen er und seine Frau Corradina das Zepter und sie kochen mit Herz und mit Leidenschaft, mit frischen Zutaten, nach Möglichkeit direkt aus der Region. Italienisch, traditionell und mediterran, so beschreibt Corradina die Ausrichtung ihrer Küche und das wunderbare Motto des Hauses „Nur wer Gutes isst, kann besser leben, lieben und denken“ macht sofort Lust, die Speisekarte rauf und runter zu essen. Sogar an Allergiker wird in der Trattoria Leonardi gedacht. Es werden sowohl Pizza, als auch Pastagerichte glutenfrei angeboten und auch Laktosefreies ist zu haben. Auf Anfrage gibt es auch abseits der Speisekarte Geheimtipps, wie Kalbsleber venezianischer Art oder Corradinas Lammeintopf.

Öffnungszeiten

DI

17:30 - 23:00 Uhr

MI - SO

11:30 - 14:00 Uhr und

17:30 - 23:00 Uhr

MO Ruhetag

Adresse

Trattoria Leonardi
Inhaber: Corradina Leonardi
Ingolstädter Str. 138
85049 Ingolstadt
Tel. 0841/86697
leocora10@hotmail.com
www.leonardi-ingolstadt.de
facebook.de/trattorialeonardi



TRATTORIA
LEONARDI

Echter
Italiener

EchterItaliener.de

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN



SPEZIALITÄT DES HAUSES:

THUNFISCH-STEAK



TAGLIATELLE MIT SPARGEL UND GARNELEN



MISTA GRANDE



Castello
Ristorante

UNERWARTETES COMEBACK EINES ECHTEN ITALIENERS

15 Jahre führte Enzo Ceglia in Winterthur die „Trattoria Concordia“. Auf der kulinarischen Landkarte galt sie als sicherer Wert, war über die Region hinaus geschätzt. Bei Gourmets galt er als der beste Italiener der Region. Am 23. Mai 2007 stand er zum letzten Mal hinter dem Herd, trat altershalber von der Gastrobühne ab. Der Schritt ins Privatleben fiel ihm nicht leicht und ganz wohl fühlte er sich beim Nichtstun nie. Er liebäugelte immer wieder mit einem kleinen Betrieb, wurde aber nie fündig. Plötzlich öffnete sich ein Türchen, auch wenn das neue Restaurant grösser als erwartet war. Familie und Freunde schüttelten den Kopf, fragten sich wie sich das Enzo in seinem Alter noch antun könne. Doch das Feu sacré loderte bei ihm zu stark. Mitte Oktober 2014 kehrte er im „Ristorante Castello“ - dieses war von der befreundeten Besitzerfamilie nach seinen Vorstellungen umgebaut worden - wieder an den Herd zurück.

Enzo Ceglia stammt aus der italienischen Adria-Region Molise. Die Wanderjahre führten ihn nach Frankreich und Deutschland, wo er das Kochen lernte. Die dortige Küche entsprach jedoch nicht dem Gusto des 20-Jährigen. «Meine Mutter schickte mir Rezepte zu, die ich dann selber ausprobierte», blickt er zurück. 1988 landete er als Saisonier in der Schweiz und arbeitete viele Jahre in einem bekannten italienischen Restaurant

in Zürich. «Ich wollte immer ein eigenes Restaurant führen, so wie ich es bereits in Italien getan hatte. Zudem wollte ich meine eigenen Ideen verwirklichen und so kochen, wie es meinem Geschmack entspricht», kommentiert er. Mitte der 90er Jahre begann dann seine Karriere in Winterthur.

Enzo hat sich der besten italienischen Küchentradition verschrieben. Auch wenn die Pizze – sie kommen aus dem Steinofen, gebacken über heimischem Buchenholz – weiterhin ein Bestandteil des Angebotes sind, wird die gehobene Gastronomie gepflegt. Seine Teigwaren darf man als göttlich bezeichnen. Die Ravioli mit saisonalen Füllungen, die luftigen Tagliatelle oder die berühmten Bandnudeln - alles selbstgemacht - sind von grosser Klasse; sein Vitello Tonnato schon fast legendär. Auch Fleischliebhaber kommen bei ihm auf die Rechnung, sei es nun Rinds- und Lammfilet, Kalbs-Ossobuco, Kalbsleberli oder im Rotwein geschmorte Kalbsbäggli. Auf Fisch- und Meeresfrüchte-Geniesser warten je nach Angebot Lachs, Seewolf, Wolfsbarsch, Dorade, Thunfisch, Garnelen, Crevetten, Tintenfische oder Muscheln. Im Frühling werden heimische Spargeln und im Herbst Wildspezialitäten angeboten. Das „Castello“ bietet eigentlich für jeden Geschmack das Richtige. Auch der Wein geniesst bei ihm einen grossen Stellenwert.

Enzo gilt als ebenso gastfreundlicher wie charmanter Patron. Wenn immer möglich empfängt er seine Gäste persönlich. Es bereitet ihm grosse Freude, wenn sie sich eine spezielle Kreation auf-tischen lassen, die nicht auf der Speisekarte steht. Dann lässt er seiner Fantasie freien Lauf.

Alle die Köstlichkeiten und Pizze lassen sich im Sommer auch in Enzos grossem Kastanien-Garten geniessen. Mit total 70 Plätzen in edlem Ambiente bietet sich das „Castello“ auch für kleine Firmenevents und private Anlässe an.



Öffnungszeiten

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

Adresse

Ristorante Castello
Inhaber: Enzo Ceglia GmbH
Klosterstrasse 50
8408 Winterthur / Schweiz
Tel +41 (0)52 212 30 30
info@castelloristorante.ch
www.castelloristorante.ch





LUCIO'S AM GOLFPLATZ PREMIUM

DER GOLF-ITALIENER

Als Lucio Grinzato sich im Jahr 2012 der Herausforderung stellte, dem Restaurant an Zieglers Golfplatz in Neuburg-Heinrichsheim neues Leben einzuhauchen, da hatte er vom Golfsport gar keine Ahnung. Nun, das hat sich grundlegend geändert. Wann immer es seine knapp bemessene Zeit zulässt, dreht er mit seinen Schlägern eine Runde auf dem Platz. Und auch das Restaurant hat sich unter seiner fachmännischen Führung gewaltig verändert. Erst einmal hat er die Innenräume, die 42 Gästen Platz bieten, gemütlich gestaltet. Es gibt viel Teakholz, Bögen aus Ziegelsteinen und warme Rottöne – hier hat man mit viel Geschmack eingerichtet. Kürzlich wurde dann auch noch der neue Wintergarten fertig gestellt, der Lucio nun 35 Plätze mehr beschert hat. Und auch der Terrasse mit 150 Sitzplätzen und Ausblick auf den Golfplatz sieht man die italienische Hand bei der Gestaltung an – knorrige Olivenbäume und viele mediterrane Kräuter verbreiten italienisches Flair. Längst schon lockt Lucio nicht nur die Golfspieler in sein Restaurant, auch viele Gäste aus der Gegend wissen seine Küche mit Anspruch und seinen familiären Service zu schätzen. Jeden Tag außer Montag ist Lucio ab 10.00 Uhr durchgehend für seine Gäste da. Vom Mittagstisch, gefolgt von Kaffee und Kuchen über stimmungsvolle Abendessen, verwöhnt die Küche ihre Gäste. Die Salatkarte wird ausschließlich mit

Bio-Ware aus dem Umland bestückt. Besonders stolz ist Lucio auf seinen neuen Cuppone Giotto Pizzaofen, der scheint ein Ferrari unter den Pizzaöfen zu sein und bäckt allerbeste Pizzen. Die Pastagerichte werden á la minute gekocht – sehr zu empfehlen sind die Spaghetti del Presidente mit Tomaten, Shrimps, gebratenem Speck und einer ordentlichen Schärfe. Das Fleisch wird auf dem Lavastein gebraten und als Dessert darf man sich gelegentlich auf wechselnde Variationen vom Tiramisu freuen: mal als Erdbeertiramisu, mal nach Schwarzwälder Art.



Öffnungszeiten

DI - SO
10:00 - 22:00 Uhr

MO

Ruhetag

Adresse

Lucio's am Golfplatz
Inhaber: Lucio Grinzato
Matthias-Bauer-Str. 108
86633 Heinrichsheim
Tel 08431 4379571
lucios.am.golfplatz@web.de
www.lucios.de



SPAGHETTI DEL PRESIDENTE

Zubereitung:

In einer heißen Pfanne Speck, getrocknete Tomaten, Shrimps, Knoblauch und Chili mit Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne einkochen und Tomatensauce zufügen.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abgießen und kurz in der Pfanne mitziehen lassen.

Heiß servieren und mit Parmesan bestreuen.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spaghetti de Cecco
- 200 g Speck in Streifen
- 250 g Shrimps
- 8 getrocknete Tomaten, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Knoblauch, klein geschnitten
- 2 Chilischoten, fein geschnitten
- 150 g Sahne
- 250 g Tomatensauce
- 3 EL Weißwein
- Salz, Pfeffer, Parmesan gerieben, Olivenöl



GENUSSCHAFFENDE

Daniela und Paolo Induti haben ihren Firmensitz in Sant'Elpidio a mare, einem malerischen historischen Bergdorf in den Hügeln der Marken. In neuerer Zeit ist der Ort auch als Geburtsort und Firmensitz von Diego della Valle bekannt – besser bekannt allerdings als Produzent seiner Nobelschuhmarke „Tod's“.

Die Große Fußstapfen also für die beiden Indutis, die sie aber bereits bestens ausfüllen mit ihren besonderen Produkten. Denn alles, was sie verkaufen bzw. selbst produzieren, muss ihren hohen Qualitätsansprüchen genügen und im Einklang mit der Natur nachhaltig produziert werden, konform mit den Grundsätzen von Slow Food: gut, rein und gerecht.

Das Angebot, mit dem die Indutis auf Europas Messen unterwegs sind, ist dann auch ziemlich breit gefächert. Da ist zum einen ihr aus 16 verschiedenen Kräutern, Blüten und Wurzeln destillierter Kräutertlikör „Oltre l'infinito“, selbstverständlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe, zum Anderen gibt es eine hervorragende Feinkostlinie mit Produkten, die die beiden von nachhaltig produzierenden Lieferanten beziehen. Da biegt sich der Messtisch unter handgeschöpften Käseprodukten, zartesten sonnengetrockneten Tomaten, fruchtigen Olivenölen und biologischen Weinen, gewürztem, luftgetrocknetem Schweinefilet und ihrer berühmten Porchetta – dem Spanferkel im Brötchen.

Paolo Induti - Oltre L'Infinito
Via tevere 2
63811 Sant Elpidio a mare
Italy

Tel. +39 3283068066
Fax +39 734891939
paoloinduti@alice.it
www.oltreinfinito.it



CERCACI
NELLE FIERE E
MANGERAI UNA
DELLE MIGLIORI
PORCHETTE
DELLA TUA VITA



EUROPAS FÜHRENDER
POSTMIXSPEZIALIST
JETZT MIT EVALUIERTEM
CO₂-FUSSABDRUCK

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | CATERING | HOTELLERIE | DISCOTHEK | RESTAURANT | CAFE | BAR | FITNESS | EVENT UVM.



90% > weniger CO₂-Ausstoß
> kleinerer Fußabdruck

40% > CO₂ sparen
> Energie sparen

* Näheres auf www.GRAPOS.com

Grapos
SOFT DRINKS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIE, VERPFLEGUNG usw.



www.grapos.de

Grapos Deutschland
Verwaltung Ingolstadt GmbH
85139 Wettstetten
T: 0700 / 47 27 67 33
info@grapos-softdrinks.de



Pizza e Pasta Bar L'ITALIANO

*Mangia e dimmi
se ti piace*

ODER
EINFACH:

LASS

**ES DIR
SCHMECKEN!**



Gestaltung & Konzept: Agentur KREATIVMALEINS - www.kreativmaleins.de

OSTERIA L'ITALIANO PREMIUM

DIE NEUE OSTERIA „L'ITALIANO“ MACHT SCHON AUF DEN ERSTEN BLICK HUNGRIG.

Nicht nur Pizza und Pasta, sondern auch echte neapolitanische Regionalküche verführen zum einkehren.

Wenn man die Bar betritt, ist man Italien ein gutes Stück näher und zugleich in der ersten Osteria in Weiden. Das Team hinter der Theke und in der Küche ist jung, talentiert und versprüht den Charme echter Italiener.

Sie lieben die Tradition der alten Küche, gehen damit jedoch ganz modern und frisch um. So werden z.B. traditionelle Nudelgerichte nach eigenen Hausrezepturen neu interpretiert.

Alle Gerichte werden „to go“ für die kurze Mittagspause angeboten, wobei es dazu fast zu schade ist, da es im L'italiano einfach zu gemütlich ist.

Die Frühstückskarte lässt für Morgen-Genießer keine Wünsche offen, besonders beliebt sind auch die hausgebackenen Torten und süßen Naschereien.

Das Herzstück von Inhaber Mario ist selbstverständlich neben dem Pizzaofen die Espresso- und Kaffeemaschine.

Am Abend bei à la carte lässt es sich mit direktem Blick auf das historische Rathaus besonders schön genießen.

Auch Wein und Bierfreunde kommen z.B. mit Birra Moretti voll auf ihre Kosten.

Zum Abschied gibt es von Geschäftsführerin Jasmina noch lächelnd einen Satz mit auf den Weg: „Bis zum nächsten mal, morgen gibt es Pasta à la Luigi.“

Hört sich gut an, denken wir und ganz sicher bis bald.....



Pizza e Pasta Bar L'ITALIANO

Öffnungszeiten
MO - SA
09:00 - 23:00 Uhr

SO und Feiertage
Geschlossen

Adresse
L Italiano Gbr
Türlgasse 1
92637 Weiden
Tel.: 0961/47055033
www.italiano-weiden.de
kontakt@italiano-weiden.de





DIE PERLE DES ALTMÜHLTALS

Riedenburg, die Perle des Altmühltals, ist ein mittelalterlicher Ort im Naturschutzgebiet entlang des romantischen Flusses Altmühl, eingebettet zwischen Jurafelsen am Fuße der Rosenberg.

Hierher führte ein Motorradausflug Salvatore Maucieri und seine Frau Bianca Maria. Die beiden waren so verzaubert vom Ort und der ganzen Umgebung, dass sie beschlossen, sich genau hier in Riedenburg niederzulassen.

Seit 1999 betreiben die Sizilianer nun in der Bruckstraße nahe der Altmühl ihr Ristorante.

60 Sitzplätze haben sie, im Sommer auf der Terrasse finden 30 Gäste Platz.

Längst ist Salvatore für die Einheimischen nicht mehr weg zu denken, denn die Grundversorgung der Riedenburger mit Pizza und Pasta liegt in den Händen

der Maucieris.

Aber auch viele Touristen lockt das schöne Altmühltal an: Das am Fluss gelegene Kristallmuseum mit seinen steinernen Welten, die Falknerei auf der Rosenberg mit zahlreichen Vorführungen, die Burgen und Schlösser in der Umgebung und die Schifffahrt auf der Altmühl und der Donau sind Touristenmagnete. „Wir haben unter unseren Stammgästen Touristen, die schon viele Jahre ihren Urlaub immer wieder im schönen Riedenburg verbringen und dann immer bei uns essen.“ Das spricht doch eindeutig für die Qualität von Salvatores Küche und Service. Nicht entgehen lassen sollte man sich die flambierte Pastaspezialität des Hauses: Tagliatelle Fantasia mit Krabben und Broccoli.

Öffnungszeiten

MO - SO

11:00 - 14:00 Uhr und

17:00 - 23:00 Uhr

Kein Ruhetag!

Adresse

Ristorante Pizzeria Da Salvatore

Bruckstraße 4

93339 Riedenburg

Tel. 09442 905404



INSALATA PRIMAVERA
GEMISCHTER SALAT MIT FRISCHEM LACHS, EI UND ZWIEBELN MIT HAUSGEMACHTEN SENFDRESSING



TAGLIATELLE FANTASIA
BANDNUDELN MIT FRISCHEM BROKKOLI UND KRABBen IN TOMATENSAHNESOSSE FLAMBIERT



The perfect water



Das Streben nach Perfektion ist ein ureigener menschlicher Instinkt. Auch wir haben uns auf die Suche nach vollendeter Vollkommenheit begeben.

Fündig geworden sind wir im Dörfchen San Damiano, wo ein Geheimnis von unschätzbarem Wert entspringt.

Dort liegt die Fonti Coralba – eine mineralstoffhaltige Quelle, aus der das perfekte Wasser gewonnen wird.

Coralba darf bei keinem hochkarätigen Event fehlen. Mit seiner puristischen

Flasche, der ausgewogenen Zusammensetzung, dem vollmundigen

Geschmack sowie seiner samtweichen Textur ist das Wasser in jedem stilvollen Ambiente ein gern gesehener Gast. Ob in der Flughafen-Lounge oder im Hotel, ob im Vorstandszimmer oder im Restaurant, ob beim Meeting oder beim Bankett: Unser Wasser ist ein Must-have auf jedem Tisch.

Bekennen auch Sie sich zu reiner Perfektion und servieren Sie Ihren Gästen, Stakeholdern, Geschäftspartnern und Kunden Coralba!

www.coralbawaters.com





RISTORANTE IL MONASTERO



PREMIUM

KLOSTER - ATMOSPHÄRE

Vor gut 18 Jahren entstand die Idee von Mario Mattera mit dem Architekten Rudi Rechl ein Restaurant wie ein Kloster zu gestalten wie im Mittelalter. Wie damals so ist das heutige Il Monastero (übersetzt bedeutet es das „Kloster“) immer noch ein Erlebnis für Jung und Alt. Genießen Sie kulinarische Spezialitäten in verträumten Nischen bei Kerzenlicht und offenem Feuer. In diesem Ambiente servieren Ihnen mittelalterlich gewandete Mägde und Mönche italienische Speisen

und ausgesuchte Weine. Neben verschiedenen 4- und 7 Gänge Menüs bieten wir auch einen preisgünstigen Mittagstisch und alle Gerichte zum Mitnehmen. Das Il Monastero bietet auch für Ihre Familien- und Betriebsfeier, für eine Einladung an Freunde oder Kunden einen ebenso ungewöhnlichen, wie stilvollen Rahmen. Verschiedene Räumlichkeiten für 2 bis zu 35 Gästen ermöglichen eine ungestörte Atmosphäre – immer passend zum Anlass und zur Größe der Gesellschaft.



Öffnungszeiten

MO - SO
11:30 - 14:00 Uhr und
17:00 - 23:00 Uhr
Ruhetag am 24.12.16

Adresse

Ristorante Il Monastero
Inhaber: Mario Mattera
Gillitzerstrasse 1
83022 Rosenheim
Tel.: 08031/382555
info@il-monastero.de
www.il-monastero.de



**Werben Sie mit Partnern aus Ihrem
Kundenkreis und reduzieren Sie
Ihren Einkaufspreis auf Null!**



Neugierig?

www.mein-pizzakarton.de



ist ein Projekt der:

Agentur Dalvit
Rosenheimer Landstraße 4
85521 Ottobrunn

Tel.: 089 – 660 590 20
Fax: 089 – 660 590 29
www.mein-pizzakarton.de
info@mein-pizzakarton.de



PERCHÉ MI DEVO REGISTRARE?
PERCHÉ L'UNIONE FA LA FORZA

I Vantaggi per i clienti PREMIUM, 300.-€/anno sono i seguenti:
Targhetta echteritaliener da esporre internamente con Stella
"Premium" e adesivo.

Riconoscimento da parte di MICHELIN come istituzione echteritaliener.
Presentazione del proprio Ristorante di 2 pagine sul nostro libro.
Presenza sulla APP, FB e sito internet www.echteritaliener.de.
Accesso ai listini echteritaliener.

Agevolazioni sulle commissioni per i pagamenti con carte di credito.
Supporto per la ricerca di personale.

Sconto sulla pubblicità sia Televisiva Televideoitalia.
Lieferservice & Gutscheine online su echteritaliener.de.
Sconti sulle assicurazioni pensionistiche ALLIANZ.
Scarica il formulare su www.echteritaliener.de.

oppure chiama 094160011657

RISTORANTE BIBULUS



LAUE SOMMERABENDE UNTER PLATANEN

Wie romantisch! Der Liebe wegen kam Antonio Pezzolla 1996 nach Deutschland. Da der Mensch aber nicht allein nur von Luft und Liebe leben kann, brauchte Antonio auch Arbeit. Und die fand er im legendären sternegekrönten Ristorante Vinaio, wo er auch seinen Sommelier Jon Diaz und Küchenchef Marco Pesce kennenlernte.

2006 hat das ambitionierte Dreigestirn dann sein Ristorante Bibulus im Herzen von Schwabing eröffnet.

Bibulus kommt aus dem Lateinischen und bedeutet trinkfreudig. Ja, neben dem Hunger darf man ins Bibulus auch Durst mitbringen, um sich von Jon Diaz eines seiner feinen Tröpfchen empfehlen zu lassen, die er in seinem Weinkeller hortet.

Überhaupt darf man sich hier auf Außergewöhnliches freuen, was allein schon die Tageskarte mit den Vorspeisen erahnen lässt: Carpaccio vom Spanferkel mit frischen Artischocken oder Pochiertes Ei auf Topinamburflan mit Trüffel oder Mariniertes Lachs und Sardellen mit Rote Betetatar. Da möchte man doch sofort anfangen und sich in ein üppiges Menü stürzen.

Bei Küchenchef Mario Pesce ist der Name Programm: Seine Leidenschaft gilt dem Meer und seinen Fischen, die in den von Mario kreierten Menüs, wie dem Champagnermenü oder dem Weinmenü immer die Hauptrolle spielen dürfen.

Die von Platanen beschattete Terrasse des Bibulus gilt übrigens als einer der schönsten Freisitze von ganz München.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
ZUPPA MEDITERRANEO DI PESCE

Zubereitung:

Die grossen Fische (Zackenbarsch-Drachenkopf-Calamari) sorgfältig säubern. Schalotten, Thymian, Knoblauch, Majoran und Peperoncino in einer Kasserolle in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Calamari hinzufügen. Mit Fisch-Fond begießen, glasierte Tomaten und Tomatenmark beigegeben. 15 Minuten rühren und kochen lassen.

Zackenbarsch und Drachenkopf in Stücke schneiden und in den Topf geben. Sobald die Calamari weich sind, Gambas, Miesmuscheln und Venusmuscheln mit den Schalen dazugeben. 5-6 Minuten weiter kochen, damit sich die Mies- und Venusmuscheln öffnen.

Alles in einen tiefen Teller legen und gleichmäßig die verschiedenen Fische und Meeresfrüchten verteilen.

Öffnungszeiten

MO - SA
von 12:00 - 14:30 Uhr und
von 18:00 - 23:00 Uhr
SA 18:30 - 23:00 Uhr
SO Ruhetag

Adresse

Ristorante Bibulus
Inhaber: Antonio Pezzola
Siegfriedstrasse 11
80803 München
Tel: 089-396447
info@bibulus-ristorante.de
www.bibulus-ristorante.de



REZEPT: ZUPPA MEDITERRANEO DI PESCE

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Calamari
- 400 g Scorfano (Drachenkopf)
- 400 g Cernia (Zackenbarsch)
- 8 Gambas
- 250 g Cozze (Miesmuscheln)
- 150 g Vongole (Venusmuscheln)
- 100 g Saubohnen
- 500 ml Fischfond
- Brotcroutons
- Knoblauch, Zwiebeln, Tymian, Olivenöl
- Salz und Pfeffer

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





Immobilien der Gastronomie – Verkauf und Verpachtung in Deutschland und Italien.

Ob Hotel, Restaurant oder Bar in Toplagen von Metropolen, in Einkaufszentren oder historischen Altstädten – Italia Service GmbH ist seit mehr als 20 Jahren der zuverlässige Partner für Gastronomieobjekte in Deutschland und Italien.

Für den Erfolg seiner Kunden sorgt das Komplettkonzept von Italia Service: Das Unternehmen besteht aus Anwälten, Steuerberatern, Architekten, Innenarchitekten, Finanzexperten – alle spezialisiert auf die Gastronomie.

Von der Planung, über die Finanzierung und komplette Abwicklung erwarten den Kunden kompetente Mitarbeiter die in den Geschäftssprachen englisch, deutsch und italienisch kommunizieren und mit ihrer Erfahrung sämtliche Probleme bürokratischer, sowie organisatorischer Art in dem jeweiligen Land lösen.

www.italia-service.de

Italia Service GmbH e' presente sul mercato tedesco da venti anni. A seguito delle richieste sempre piu' insistenti da parte di operatori italiani che per motivazioni differenti vogliono affacciarsi sul mercato gastronomico tedesco, ha modificato la propria strategia aziendale facendo proprie tali richieste.

Il mercato tedesco riesce ancora a riconoscere guadagni soddisfacenti a tutti gli operatori gastronomici ITALIANI (molto amati in loco) per via di una tassazione sicura che garantisce tranquillita' a chi, investe e lavora.

Grazie alle ottime capacita' organizzative, alla conoscenza della lingua e tradizioni Tedesche, Italia Service, che si avvale di uno staff molto competente; Avvocati, Commercialisti ed esperti del settore gastronomico che parlano perfettamente sia l'italiano che il tedesco e inglese, e' in grado di risolvere ogni problema di natura burocratica e organizzativa. Resta inteso che anche gli operatori già residenti in Germania che volessero acquistare Ristoranti in loco, verrebbero tutelati nello stesso modo. È una tradizione dell'Italia Service GmbH dare garanzie e tranquillità.

Se si considera che per il trasferimento di gestione viene richiesto solo un mese di provvigione, mentre per la compravendita solo il 3% ivi inclusi tutti i costi relativi agli aspetti burocratici, si comprende bene che la remunerazione e' ben al di sotto di quelle che sono le parcelle applicate in Germania, dove, per la sola vendita, le immobiliari locali si fermano al semplice trasferimento della attivita' e, a chiedere costi aggiuntivi per la risoluzione di tutte le altre questioni.

Italia Service - Bürgerstraße 13 - 01127 Dresden
Tel.: 0049 172 7286857
enzo@italia-service.de



RISTORANTE LA MUCCA PAZZA

VIEL MEHR ALS „MUH“

Als Liberatore Gridelli in den Abruzzen geboren wurde, bewirtschaftete die Großfamilie mit neun Kindern ein Weingut, das man jedoch nach einem verheerenden Hagelschaden, der die gesamte Lese eines ganzen Jahres zunichte machte, aufgeben musste. Der damals erst 14-jährige Liberatore folgte seinen großen Brüdern nach Deutschland, um zu arbeiten und Geld zu verdienen. Er schlug sich einige Jahre mit allerlei Jobs in der Gastronomie durch, die er so von der Pike auf lernte.

2005 war es dann so weit. Er eröffnete zusammen mit seiner Frau Anja das Ristorante La mucca pazza – Die verrückte Kuh in München-Neuhausen. Namensgebend waren einige verrückte Missgeschicke, die sich damals ereigneten, sowie die Nachwehen des Rinderwahnsinns.

Die Kuh wird im edel eingerichteten Hause Gridelli liebevoll verehrt – sie glotzt mit großen Augen von vielen künstlerisch gestalteten Gemälden von den Wänden – manche sind sogar Geschenke von Gästen.

Die besondere Leidenschaft Liberatores gilt aber nicht nur Rindern, sondern auch Fisch und Pasta, vor allem aber ist er ein passionierter Weinliebhaber, dessen Weinkeller wie eine Schatzkammer gehütet wird.

Schön, dass er feine Tröpfchen, wie einen Barolo oder einen Roero Arneis des renommierten Gutes Fontanafredda auch gläschenweise anbietet.

Entsprechende Weinempfehlungen gibt es natürlich auch zum ausgesuchten Degustationsmenü oder den ambitionierten Gerichten der Speisekarte, denn „zu Hause waren wir so viele, da mussten wir schon früh mithelfen und haben der Mama in der Küche viel abgeschaut. So hat man das Kochen von Anfang an im Blut“, meint Liberatore und fügt hinzu: „Der Rest ist Talent und Wille“. Man schmeckt's: Die hausgemachten Tagliolini alla Mucca Pazza mit Kalbsfleisch, grünem Pfeffer, Parmaschinken und feiner Tomaten-Cognacsauce sind wirklich unwiderstehlich.



SPEZIALITÄT DES HAUSES:
 ROMBO ALLA GIULIESE

REZEPT:
 ROMBO ALLA GIULIESE

Zubereitung:

Die Zanderfilets grillen oder bei 200 Grad im Ofen 18 - 20 In eine große, beschichtete Pfanne den Wein und das Olivenöl und alle weiteren Zutaten geben (alles muss dabei kalt bleiben!).
 Dann den Babysteintbutt mit der dunklen Seite nach unten herein legen. Erst jetzt alles bei mittlerer Flamme maximal 10 Minuten garen. Die Pfanne immer wieder einmal schwenken. Ob der Fisch gar ist, kann man testen, indem man leicht mit dem Daumen am Kopf des Fisches drückt.

Die cremige Konsistenz der Soße ergibt sich von selbst: der Fisch bindet sich mit dem Öl und Wein.

La Mucca Pazza



Öffnungszeiten

MO - FR

von 11:30 - 14:30 Uhr und

von 18:00 - 24:00 Uhr

SA und SO Ruhetag

Adresse

Ristorante La Mucca Pazza

Inhaber: Liberatore Gridelli

Alfonsstrasse 3

80636 München

Tel.: 089 / 12 00 37 56

info@la-mucca-pazza.de

www.la-mucca-pazza.de



Zutaten, wie z.B. gedünstetes Gemüse kann man nach Belieben und je nach Jahreszeit servieren.

Oder einfach nur mit frisch gebackenem Weißbrot essen - schmeckt ebenfalls ganz köstlich!

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Babysteintbutt (ca. 1,2 kg)
- 1/4 l Weißwein
- 200 ml gutes Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Petersilie
- Einige Kirschtomaten
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- ein paar kleine Kartoffeln (vorgegart)

Aachen
Pizzeria Ristorante La Finestra
Nicolino Bertacco
Tel.: 0241-25845
Pontstrasse 123
52062 Aachen

Ristorante Da Salvatore
Salvatore Tuconi
Tel.: 0241-31377
Bahnhofsplatz 5
52064 Aachen

Ristorante Prosecco

Abensberg
Nuova Taormina, Ristorante Pizzeria Roberto Ferrara
Tel.: 09443-4064163
Babostrasse 12
93326 Abensberg

Ahrensburg
Eiscafe Il Gatto

Ristorante & Weinbar Casa Rossa

Aindling
Ristorante Pizzeria Da Franco

Amberg
Ristorante Pizzeria Imperatore

Apolda
Danieli Feines Eis
Luca Danieli
Tel.: 03644-557272
Markt 2
99510 Apolda

Aschaffenburg
Da Claudio, Ristorante im Hofgarten

Trattoria da Antoni

Auerbach
Eiscafe - Pizzeria Venezia

Augsburg
der Katzlmacher im Milano

Osteria Albero Verde
Antonio Fiorentino
Tel.: 0821-519669
Wolfsgässchen 1 1/2
86153 Augsburg

Caffe Ferro

Parisi Ristorante-Pizzeria-Bar

Pastissima - Ristorante & Atrium

Ristorante La Commedia

Ristorante Marco Polo

Ristorante Milano

Ristorante Orlando

Ristorante Palladio

Ristorante Pizzeria da Luciano

Ristorante Pizzeria Dragone

Ristorante Pizzeria Rusticana

Leonardo da Vinci, Park-Ristorante

Bad Aibling
Ristorante La Villa

90

Bad Berleburg
Ristorante Pizzeria Roma

Bad Bramstedt
Sorelle Calabrese

Bad Grönenbach
Alla Fontana Osteria Pizzeria Massimiliano Guiducci
Tel.: 08334-2593636
Marktplatz 5
87730 Bad Grönenbach

Bad Hersfeld
Ristorante Garda

Bad Homburg
Ristorante la Sorpresa

Bad Langensalza
Marini Stadion Gaststätte Andrea Marini
Tel.: 03603-811418
Thamsbrücker Str. 16
99947 Bad Langensalza

Bad Münstereifel
Ristorante Pizzeria Pinocchio

Bad Nauheim
Ristorante Italiano Waldhaus

Bad Neuenahr
Eis Café Perilli Renato Zita
Tel.: 02641-204402
Poststr. 15 a
53474 Bad Neuenahr

Sale e Pepe
Gianfranco Di Francesco
Tel.: 02641-905980
Telegrafenstrasse 28
53474 Bad Neuenahr

Restaurant Puccini

Bad Neustadt
La Cucina di Francesco

Bad Oeynhausen
Ristorante Il Sole

Bad Oldesloe
Ristorante Pinocchio

Bad Schönborn
Ristorante da Renato

Bad Soden am Taunus
Ristorante La Cucina

Bad Soden-Salmuenster
Ristorante Pizzeria „Donato“

Bad Tölz
Ristorante Da Antonio Pappagallo

Bad Überkingen
Ristorante & Pizzeria Da Nino

Bad Waldsee
Ristorante la Bottega

Baden-Baden/Balg
Ristorante Pizzeria, La Barchetta

Bamberg
Eis Cafe Lido Dal Fabbro

Eiscafe Bassanese

La Strada

Pizza House da Luciano

Ristorante - Pizzeria De Vita

Ristorante da Francesco

Ristorante Fellini

Trattoria Italia Pizzeria

Bayerisch Gmain
Ristorante Pizzeria Da Mario

Benediktbeueren
Ristorante don Camillo e Peppone

Bensheim
Ristorante Cavallino

Beratzhausen
Piazza San Marco Eiscafé Pizzeria

Bergisch Gladbach
Ristorante Avino

Berlin
Al Contadino sotto Le Stelle

Brunello Ristorante

Cafe & Bistro CaliBocca
Renata Calisto
Tel.: 030 72023301
Schlüterstr. 30
10629 Berlin

Centolire Berlin

Delikatessen aus der Toscana

Francucci's Ristorante

Hartweizen Cucina Italiana

Osteria Caruso

Osteria Ribaltone

Pizzeria A Livella

Ristorante AeB

Ristorante Bocca di Bacco

Ristorante Brescia

Ristorante Caffè Bocconi

Ristorante Caruso

Ristorante Cavallino Rosso

Ristorante Dante

Ristorante Enoteca Carpe Diem
Giuseppe Bianco
Tel.: 030-7113644
Lichterfelder Ring 129
12209 Berlin

Ristorante Essenza

Ristorante Galileo

Ristorante Gusto DiVino

Ristorante il Passetto

Ristorante Il Porto

Ristorante il Punto

Ristorante LÓsteria del Pescatore

Ristorante la Fontana

Ristorante La Tettoia

Ristorante Luardi

Ristorante Malatesta

Ristorante Marinelli

Ristorante Ottavio

Ristorante Peperoncino Berlin

Ristorante Piazza Michelangelo

Ristorante Piccola Taormina

Ristorante Piccolo Mondo

Ristorante Pizzeria Allegro

Ristorante Pizzeria Nuova Mirabella

Ristorante Ponte

Ristorante Rosati

Ristorante Trattoria del Corso

Sorriso Ristorante

Trattoria a' Muntagnola

Trattoria La Terrazza

Villa Medici

Vino e Libri cucina italiana

Berlin-Kreuzberg
Ristorante Pizzeria Masaniello

Berlin-Schönberg
Trattoria Pizzeria Taormina II
Giuseppe Mallia
Tel.: 030-7812833
Hauptstrasse 112
10827 Berlin/Schönberg

Bernburg
Ristorante Pizzeria Bella Napoli

Bielefeld
Trattoria Ristorante da Franco

Bindlach
Ristorante Pizzeria San Marino

Bingen
Ristorante Calimero

Birkenfeld
Hotel Ristorante Taormina

Blaubeuren
Ristorante Pizzeria Le Stelle Marine

Böblingen
Ristorante Da Signora

Bochum
Ristorante Bassano

Trattoria La Scala

Ristorante Carmelo

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

Bonn
Ristorante Canal Grande

Ristorante Da Dante

Ristorante da Maria

Ristorante Il Punto

Ristorante Pizzeria Borsalino

Ristorante Pizzeria La Gondola

Ristorante Pizzeria San Paolo

Ristorante Pizzeria Tivoli dal 1964

Ristorante Pizzeria „Tuscolo“

Ristorante Sassella

Trattoria & Pizzeria Italia

Boxberg
Ristorante Pizzeria Antonio's dal 1984

Brachtal-Schlierbach
Ristorante - Pizzeria - Pension „Sicilia“

Bramsche-Achmer
Ristorante Pizzeria Da Pino

Bramsche-Malgar
Ristorante Pizzeria Da Pino
Giuseppe Pizzata
Tel.: 05461-885867
Sögelner Allee 45
49565 Bramsche-Malgar

Braunfels
Ristorante Geranio

Braunschweig
Da Piero Ristorante Italiano

Eiscafé Pizzeria Don Vito Zizzi
Vito Zizzi
Tel.: 0531-515141
Heerstr. 3
38112 Braunschweig

Ristorante Katané
Daniela Cavalieri
Tel.: 0531-6128338
Hagenbrücke 16/18
38100 Braunschweig

Ristorante Marco Polo Pizzeria

Bremen
Il Gattopardo - Risorante Pizzeria
Elena Scarpiana
Tel.: 0421-43608684
Georg-Bitter Straße 19, 28205 Bremen

Il Gattopardo - Trattoria
Elena Scarpiana
Tel.: 0421-3764180
Georg-Bitter Straße 17
28205 Bremen

Ristorante Rossini Patera
Giovanni Patera
Tel.: 0421-302495
Lloydpassage 11
28195 Bremen

Bretten
Ristorante Calabria
Vincenzo Gagliardi
Tel.: 07252-41448
Pforzheimer Straße 22
75015 Bretten

Brüggen
Ristorante da Marcello

Buchen
Ristorante Paganini

Bühl
Gude Stub Casa Antica

Burg auf Fehmarn
Pizzeria Ristorante Don Giovanni

Burghausen
Ristorante Pizzeria Porto Cervo
Andrea Corda
Tel.: 08677-3999
Stadtplatz 111
84489 Burghausen

Buxheim
Ristorante Pizzeria Casa Leone
Stefano Cara
Tel.: 08458-4299
Wolkertshofener Straße 11
85114 Buxheim

Celle
Ristorante San Marino

Cham
Pizzeria Ristorante da Salvatore

Trattoria al Gallo Nero

Clausthal-Zellerfeld
Ristorante Lucania

Ristorante Pizzeria Da Mario

Cottbus
Da Nando Ristorante Pizzeria
Aniello Navarra
Tel.: 0355-3817183
Deffkestraße 10
03044 Cottbus

Darmstadt
L'Orangerie

Pizzeria Da Cappetta

Ristorante Amato

Ristorante Delfino
Carmelo Grida
Tel.: 06151-4296767
Darmstr. 49/Am Woog
64287 Darmstadt

Ristorante Vivarium

Deggendorf
Mamamia Pizza Snack Bar Da Max

Osteria Pizzeria Al Trullo dorò

Ristorante Italiano Pizzeria Divino
Fabrizio
Tel.: 0991-3447015
Graffingerstr. 7-9
94469 Deggendorf

Ristorante Pizzeria Daniele

Delmenhorst
Ristorante Da Mimmo

Dettenhausen
Hotel Restaurant Lamm - Alte Post

Dettingen
Restaurant Da Nino

Hotel Ristorante Pizzeria Kelter

Dietzenbach
Ristorante La Lanterna
Fabio Lostrangio
Tel.: 06074-31627
Offenthaler Straße 26
63128 Dietzenbach

Diez
Pizzeria Ristorante Roma

Dillingen
Kleiner Italiener Italienische Feinkost
Annegret Muscatello
Tel.: 09071-703086
Kapuzinerstr. 25
89407 Dillingen

Dinkelsbühl
Trattoria da Vito

Donaustauf
La Casa dei Matti
Carmelina Gregoratti
Tel.: 09403-5181547
Maxstraße 24
93093 Donaustauf

Dormagen
Ristorante Il Marchese

Dortmund
Taormina Ristorante e Pizzeria

Toni's Ristorante

Dresden
Delizia Ristorante e Wein Bar

Il Grottino da Salvatore

Italia Service GmbH
Guido Guida
Bürgerstr. a3
01127 Dresden

La Casina Rosa

La Torre da Salvatore

Pizzaservice Il Giardino

Pizzeria Trattoria il Giardino

Pizzeria Trattoria il Girasole

Pizzeria Trattoria La Contadina

Ristorante Al Capone

Ristorante Ausonia

Ristorante e Pensione la Campagnola

Ristorante Edelweiß
Alessio Mallo
Tel.: 0351-47021555
Spitzwegstraße 67
01159 Dresden

Ristorante Pizzeria La Grappa

Vecchia Napoli - Pizzeria Trattoria

Duisburg
Ristorante Pane & Vino

Dübendorf
Il Faro

Düsseldorf
Casa Luigi Trattoria

La Cantina Da Franco Gigante
La Donna Cannone Trattoria

Menta cucina italiana
Luigi Mazzola
Tel.: 0211-9304483
Lorettostraße 25
40219 Düsseldorf

Osteria Italiana

Pizzeria Lupo

Ristorante Amici

Ristorante Da Capo

Ristorante Devona

Ristorante Gatto Verde

Ristorante Lerosè

Ristorante Rosati

Ristorante Rossini

Ristorante Trattoria Casa Massimo

Saitta Locanda del Conte

Trattoria Baccalá

Trattoria Da Giacomo

Trattoria Fellini

Trattoria Ristorante Mercatino

Ebersberg
Ristorante da Pace

Eching
Locana del Castello Schlosswirtschaft

Echterdingen
Antico Casale d'Adriano

Eggenstein-Leopoldshafen
LaVita Ristorante

Eibelstadt
Gambero Rosso da Domenico

Eichstätt
Ristorante Pizzeria Tartufo
Giampaolo Di Gruccio
Tel.: 08421-7070360
Marktplatz 22
85072 Eichstätt

Trattoria Bavarese da Nello

Eisenberg
Restaurant Da Nicola

Emmendingen
Ristorante Vinoteca Emmendingen

Enger
Ristorante Pizzeria Zum Weißen Stein

Enkenbach Alsenborn
Ristorante Villa Medici

Enningerloh
Ristorante Azzurro da Giovanni

Epberg Pizzeria Mamma Rosa	Trattoria Fine Secolo
Eppelheim Da Nico Ristorante Italiano	Trattoria Pizzeria Paolo
Erbendorf Eis Café Silvio Silvio Secco Tel.: 09682-183419 Unterermarkt 4 92681 Erbendorf	Esslingen Osteria La Vite
Erding Ristorante Mamma Mia	Etterzhausen Pizzeria Don Pietro
Ristorante Pizzeria Krone	Ettlingenweier Ristorante da Leo
Ristorante Sale e Pepe	Euskirchen Ristorante Pizzeria Pinocchio
Erfurt Ristorante La Piazzetta	Fildelstadt La Romanina
Ristorante „Charleston“	Stadion Ristorante
Ristorante Don Giovanni	Flensburg Ristorante Giuliano
Ristorante Fellini	Forchheim San Marino Ristorante Pizzeria
Trattoria la Grappa	Frankfurt Brizzi's Trattoria & Pizzeria
Eriskirch Ristorante La Rosa	Cucina Mediterraneo
Erlangen Gionti Bar & Restaurant	Gennaro's Frankfurt
Osteria da Gianni Gianni Costanzo Tel.: 09131-9310268 Sankt Johann 9 91056 Erlangen	La Scuderia L'Angoletto Ristorante Italiano
Osteria la Vita é bella	Osteria L'isola Sarda
Ristorante da Pippo	Pizzeria Bistrorante Forno d' Oro I
Ristorante Trattoria Bruno	Pizzeria Bistrorante Forno d' Oro II
Rotes Ross da Gianni Giovannibattista Costanzo Tel.: 09131-604964 Eltersdorfer Str. 13 91058 Erlangen	Pizzeria Da Massimo
Eschborn Ristorante Mediterraneo	Quattro Ristorante Italiano
Essen La Piazzetta Da Mario	Restaurant L'Unico
Ristorante Capofino	Restaurant Mezzanotte
Ristorante a Casa	Ristorante & Pizzeria Ciao
Ristorante Acquario	Ristorante Armonia
Ristorante Da Vinci	Ristorante Brighella
Ristorante La Grappa	Ristorante Carmelo Greco
Ristorante Mona Lisa	Ristorante Casa Nova Enoteca e Griglia
Ristorante Oase Due	Ristorante Classico Alte Kanzlei
Ristorante Pizzeria da Gina	Ristorante Dal Pescatore
Trattoria Casa Lodato Nicola Lodato Tel.: 02054-971097 Hauptstr. 132 45219 Essen-Kettwig	Ristorante Fontana di Trevi
	Ristorante Gallo Nero
	Ristorante il Cavallino
	Ristorante il Doge
	Ristorante Isoletta
	Ristorante Italiano Daga
	Ristorante Nuraghe
	Ristorante Romanella

Ristorante Sardegna	Gelnhausen Ristorante Pizzeria Classico Napoli
Ristorante Settimo Cielo	Gelsenkirchen Ristorante Pizzeria Latina Georgenthal Ristorante Paradiso
Ristorante Tridico	Germering Restaurant Pizzeria Napoli
Ristorante Villa Lauda	Gernsheim Ristorante Da Giulio
Ristorante VITA VERA	Gerolfing Ristorante Leoncavallo
Ristorante-Pizzeria DA Michele	Gerolzhofen Picone's Il Ristorante
Rosso de Sera	Gersthofen Ristorante La Commedia
Trattoria Culinaria	Glienicke/Nordbahn Piazza Italiana
Trattoria da Pasquale	Gertringen Grissini Ristorante Trattoria
Volare cucina italiana	Göppingen Ristorante Corona
Freiburg Pizzeria La Piazza	Görlitz Hotel "Italia"
Ristorante Pizzeria Milano	Pizzeria Carlo
Freising La Fattoria Ristorante Pizzeria	Ristorante und Pizzeria Capri
Freudenstadt Ristorante Pizzeria da "da Nino"	Gorxheimertal Ristorante La Fattoria Antonio Campanelli Tel.: 06201-21688 Hauptstrasse 188 69517 Gorxheimertal
Friedberg Ristorante - Pizzeria "La Piazzetta"	Göttingen La Locanda Ristorante & Bistro Italiano
Friedrichshafen Ristorante Pizzeria Centrale Paola Orioli Tel.: 07541-377755 Karlstrasse 59 88045 Friedrichshafen	Großhansdorf Ristorante Dante
Frontenhausen Ristorante La Piazzetta	Großmehring Al Ponte Ristorante
Fürth Ristorante La Palma	Gunzenhausen Ristorante Am Blasturm
Made in Italy	Haan Ristorante C. PIO
Fürth - Burgfarnbach Pizzeria la Ruota Paolo Cappiello Tel.: 0911-753664 Würzburger Str. 502 90768 Fürth - Burgfarnbach	Haar bei München Ristorante Monaco
Furth im Wald Ristorante Pizzeria Roma	Trattoria Da Enza
Füssen Peperonicino	Hagen Ristorante Pizzeria TOTO
Füssen- Ziegelwies Pizzeria Tutto al Forno	Ristorantino Pizzeria Centrale
Garching Ristorante Pizzeria Da Umberto	Hallbergmoos Ristorante Il Mistero
Ristorante Pizzeria La Pergola Rosario Forte Tel.: 089-3291469 Münchener Str. 4 85748 Garching	Hamburg Anna Sgroi
Garmisch-Patenkirchen Ristorante Pizzeria San Marco da Claudio	Au Quai Restaurant Gmbh
Gauting bei München Ristorante Pizzeria Forestella	Duetto Weinbar&Ristorante
Gehrden Ristorante Italiano La Piazzetta	Galatea bei Bruni

Gustofino Cucina Italiana	Ristorante & Winebar Botticelli Emilio Dettori & Francesco Pisanu Tel.: 0511-27018360 Sutelstraße 70 30665 Hannover
Il Vagabondo	Ristorante Amici Miei
L'Incontro	Ristorante Fellini
L'Incontro al Teatro	Ristorante Gallo Nero
L'Incontro il Bistro	Ristorante Rossini Degustazione
Osteria Liguria	Ristorante Rotonda
Poletto Winebar	Ristorante WeinBar Osteria
Ristorante Borsalino	Trattoria Etna
Ristorante Capriccio	Harrislee Ristorante Isabella
Ristorante Cristina's	Heidelberg La Locanda 26
Ristorante Cuneo dal 1905	Pizzeria Corona Da Rocco
Ristorante Farinelli da Franco	Pizzeria Il Sogno
Ristorante Gallo Nero	Ristorante ~ Pizzeria ~ Sardegna
Ristorante Italiano Piccobello Francesco Pinsone Tel.: 040-222536 Schenkendorfstr. 30 22085 Hamburg	Ristorante Ai Portici
Ristorante La famiglia seit 1975	Ristorante Da Vinci
Ristorante La Piazzetta	Ristorante Italia
Ristorante La Scala	Ristorante Piccolo Mondo
Ristorante Marilù	Ristorante Pizzeria Roseto
Ristorante Mediterraneo	Salerno il Calabrese
Ristorante Michelangelo	Trattoria Vecchia Bari
Ristorante Morellino Cotugno	Heinrichsheim Lucio's am Golfplatz Grinzato Lucio Tel.: 08431-4379571 Matth.-Bauerstr. 108 86633 Heinrichsheim
Ristorante Portonovo	Hennef Ristorante Salento
Ristorante San Daniele	Herne Ristorante Italiano
Ristorante Verdi	Ristorante Rosmarino
Ristorante Vito	Herrsching Ristorante Pizzeria La Dolce Vita
Silo' 16 Ristorante-Bar-Lounge-Terrasse	Herzogenaurach Trattoria Cardelli
Taormina Barmbek	Heusenstamm Dolce é Vito - Ristorante Pizzeria
Taormina Poppenbüttel	Hildburghausen Eis Cafe e Pizzeria Firenze
Toscanello Vini e Cucina Italiani	Hinte Ristorante Pizzeria "Tropea"
Trattoria 500 Andrea Alberto Colonna Tel.: 040-75366054 Paul-Roosenstr 19 22767 Hamburg St.Pauli	Hirschaid Pizzeria Rigoletto
Trattoria Da Mario	Hofheim am Taunus Ristorante L'Opera
Trattoria da Pindenello	Hohen Neuendorf Ristorante Da Franco

Hohenschäftlarn Il Brigante Ristorante . Bar . Pizzeria Vito Troyli Telefon: 08178-998808 Bahnhofstr. 5 82069 Hohenschäftlarn	Ismaning LaChriMa Bistro
Hohenwart Pizzeria la Corona Caffè Eisdielen	Osteria Malandra
Idar-Oberstein Pizzeria - Ristorante Alte Göttenbach	Ristorante Pizzeria Il Buongustaio
Illingen Wurstweiler Gego's Restaurant	Itzehoe Ristorante La Stalla
Illmünster La Masseria	Ivendorf/Travemünde Trattoria Pizzeria La Casetta
Ingelheim am Rhein Pizzeria Capri Francesco Ialazzo Tel.: 06132-716586 Am Marktplatz 11 55218 Ingelheim am Rhein	Jandelsbrunn Eis Pizza Tiziano
Ingolstadt Bar Corso Italia	Jena Trattoria Italia
Don Camillo e Peppone Ristorante Massimo Samoggia Tel.: 0841-95198662 Elisabethstr. 28, 85051 Ingolstadt	Jettingen-Scheppach Ristorante Pizzeria Schäfflerstube
Grand Café Condotti Gianluca Bosco Tel.: 0841-3700639 Am Westpark 2 85057 Ingolstadt	Kamp-Lintfort Pizzeria Trattoria Etna
La Calabrisella Bistró Pizzeria Valentina De Rose Tel.: 0841-93762937 Nürnbergstr. 34 85055 Ingolstadt	Karben Ristorante Pizzeria Roma
Pizzeria Capri Domenico Romanelli Tel.: 0841-76580 Auenstraße 27 85051 Ingolstadt	Karlsbad Ristorante Valtellina
Ristorante Pizzeria by Giuseppe	Karlsfeld Ristorante Tonino
Ristorante Pizzeria Da Peppino	Karlskron Ristorante Rosalia (La Piccola)
Ristorante Pizzeria Michelangelo	Karlsruhe Fattoria da Federico
Ristorante Pizzeria Sorrento	Portale 50 Ristorante Domenico Sidero Tel.: 0721-2039845 Waldstraße 50 76133 Karlsruhe
Ristorante Riva del Fiume	Ristorante Adria
Ristorante Rosalia Salvatore Paporone Tel.: 0841-14292282 Lindenweg 2 85049 Ingolstadt	Ristorante da Nino
Stella d'Oro - Cucina Italiana	Ristorante da Paolino
Trattoria Leonardi Fam. Leonardi Tel.: 0841-86697 Ingolstädter Str. 138 85049 Ingolstadt	Ristorante Osteria Feinkost La Medusa
Iphofen Ristorante Da Tonino	Ristorante Pizzeria Borsalino
Iserlohn Bella Italia Iserlohn	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
	Kassel La Cantina
	Ristorante Raffaello
	Sapori d'Italia Andreas Alfonso Tel.: 0561-4749524 Dörnbergstr. 1 34119 Kassel

Kelheim Bergpizzeria da Luigi Luigi Vignani Tel.: 09441-5575 Bergstraße 12a 93309 Kelheim	Ristorante Al Gufo
Ristorante Pizzeria Riviera Carmela Luongo Tel.: 09441-12785 Am Pflegerspitz 1 93309 Kelheim	Ristorante Alfredo dal 1973
Kellenhusen Ristorante Italiano “Al Giardino da Toni”	Ristorante Antica Roma
Kelsterbach Ambiente Italiano in der Alten Oberförsterei	Ristorante Arena
Kiel Ristorante Pizzeria San Marco	Ristorante Bellavista
Toni's Restaurant und Bar	Ristorante Casa di Biase
Kirchheim La Brace Grill & Bar	Ristorante Casa Marinello
Kirchzarten Ristorante Pizzeria La Piazza	Ristorante Da Damiano
Kitzingen Italien Job: pizza Service	Ristorante Etrusca
Koblenz Bistro Filip am Münzplatz	Ristorante Faro
Pizzeria Sole	Ristorante Fioretto
Ristorante la Gondola	Ristorante Grande Milano
Ristorante Pizzaria Gusto	Ristorante Il Carpaccio
Kolbermoor Ristorante Giuseppe e Amici	Ristorante L'Accento
Ristorante Pizzeria Milano	Ristorante La Locanda
Köln Bar Ristorante Trattoria Celentano	Ristorante L'Assaggio
Bar48.de	Ristorante Perla
Bennyssimo la Trattoria	Ristorante Pinocchio
Claudio Ristorante	Ristorante Pizzeria Il Mezzogiorno
Da Capo Trattoria	Ristorante Pizzeria Mitica Italia
Fellinis Ristorante	Ristorante Pizzeria San Marco
Gastronomia Veltri	Ristorante Sara
La Vita Ristorante Italiano	Ristorante Tullio
Luciano il Ristorante dal 1969	Ristorante Zucchini
Osteria da Paolo Paolo Faraci Tel.: 0221-3980319 Andernacher Straße 2 50968 Köln	Sardegna da Claudio
Piccola Essen & Trinken	Trattoria La Stella
Pizzeria Piccola l'originale	Trattoria Palermo da Salvatore
Pizzeria Santa Maria	Trattoria Rispettare Mamma Mia
Pizzeria Trattoria Siciliana	Trattoria Salento
Pizzeria Trattoria Toscana	Trattoria Sicula
	Trattoria Silvano Trattoria Tiziano
	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 Pizzeria Ristorante San Pio
Krefeld Villa Medici Hotel & Ristorante	Kronberg Mangia
Kulmbach Ristorante e Pizzeria da Piero	Kumhausen Ristorante Don Camillo
Kulmbach Ristorante “Alla Rustica” Lubiato Ermanno Tel.: 09221-4491 Buchbindergasse 12 95326 Kulmbach	Lahr-Reichenbach Ristorante Pizzeria Pension Da Vinci
Trattoria La Dolce Vita Toni Vullo Tel.: 09221-8212560 Marktplatz 4 95326 Kulmbach	Laichingen Ristorante La Romantica
Landau Il Camino - Ristorante Pizzeria Domenico Infantino Tel.: 09951-690046 Freibadweg 1 94405 Landau	Landsberg am Lech Ristorante Pizzeria bei Nino Nino Calderaro Tel.: 08191-9731937 Hinterer Anger 338 86899 Landsberg am Lech
Ristorante Pizzeria Gattopardo Serafina Dottore Stagna Tel.: 09951-59463 Stadtgraben 3 94405 Landau	Pizzeria Avellino
Lemgo Vesuvio Ristorante Italiano	Landsberg am Lech Ristorante Pizzeria bei Nino Nino Calderaro Tel.: 08191-9731937 Hinterer Anger 338 86899 Landsberg am Lech
Lichtenau Hotel Ristorante Il Castello	Landsberg am Lech Ristorante Pizzeria bei Nino Nino Calderaro Tel.: 08191-9731937 Hinterer Anger 338 86899 Landsberg am Lech
Lilienthal Casa Italiana Pizzeria da Luciano Luciano Pani Tel.: 04298-2199 Hauptstraße 53 28865 Lilienthal	Landshut Bellini Ristorante
Lingen “Cucina Italiana” in der Hutmakers Deele	La Osteria Cucina Italiana
Linsengericht-Altenhaslau Pizzeria Il Capriccio	Ristorante Cafe Bar Vincenzo
Lohr am Main Ristorante Italia Cucina Italiana	Langelshiem Ristorante Pizzeria da Nico
Lübeck Ristorante Don Vito	Langen Pizzeria Zum Amico
Ristorante Ecco	Langenfeld Ristorante Pizzeria Trattoria l'Eden
Schabbelhaus zu Lübeck	Langenhagen Ristorante Paladino
Ristorante Pizzeria Bellavista Marco Ceccaroli Tel.: 04502-71323 Kaiserallee 1 23570 Lübeck-Travemünde	Paolo's Landhaus am Golfpark
Ludwigsburg Pizzeria Ristorante Tutto Ok! Da Anna	Lappersdorf Ristorante La Pineta
Ludwigshafen Ristorante Vito Trattoria Fellini al Teatro	
Lüneburg Ristorante Italia im Klosterkrug	
Lütjenburg Ristorante Sandro	
Magdeburg Ristorante Da Nino Dolce Vita	
Ristorante Piccolo Mondo	

Sapori d'Italia Rocco Esposito Tel.: 0391-6624366 Ernst-Reuter-Allee 10a 39104 Magdeburg	Mainburg Osteria A Modo Mio
Toro Grosso Steak House	Ristorante Pizzeria La Stazione
Trattoria cuochi per caso	Mainz Incontro
Mainburg Osteria A Modo Mio	Pizzeria Trattoria Santa Marta
Ristorante Pizzeria La Stazione	Pizzeria Venezia
Mainz Incontro	Ristorante al Cortile
Pizzeria Trattoria Santa Marta	Ristorante Pizzeria Da Marcello
Ristorante al Cortile	Ristorante Pizzeria Taormina
Ristorante Pizzeria Da Marcello	Mannheim Da Michele
Ristorante Pizzeria Taormina	La Locanda am Karlstern
Mannheim Da Michele	Ristorante Bella Napoli
La Locanda am Karlstern	Ristorante Costa Smeralda
Ristorante Bella Napoli	Ristorante Da Angelo e Salvatore
Ristorante Costa Smeralda	Ristorante Milano
Ristorante Da Angelo e Salvatore	Ristorante Pizzeria Dal Cavaliere
Ristorante Milano	Ristorante Pizzeria Napoli Neckarau
Ristorante Pizzeria Dal Cavaliere	Pizzeria Napoli Rheinau
Ristorante Pizzeria Napoli Neckarau	Marktbreit Pizzeria Catania
Pizzeria Napoli Rheinau	Marktbreit Pizzeria Catania
Marktbreit Pizzeria Catania	Markredwitz Ristorante Pizzeria Santa Lucia
Markredwitz Ristorante Pizzeria Santa Lucia	Marsberg Restaurant il Gambero
Marsberg Restaurant il Gambero	Maxhütte-Haidhof Abholservice Pizza da Giovanni
Maxhütte-Haidhof Abholservice Pizza da Giovanni	Ristorante Pizzeria Ettore Sotto Ettore Paggi Tel.: 09471-31175 Kapplestraße 15 93142 Maxhütte Haidhof
Ristorante Pizzeria Ettore Sotto Ettore Paggi Tel.: 09471-31175 Kapplestraße 15 93142 Maxhütte Haidhof	Mechernich Ristorante Pizzeria Pinocchio
Mechernich Ristorante Pizzeria Pinocchio	Meerbusch Casa Leone Ristorante Italiano
Meerbusch Casa Leone Ristorante Italiano	Messenhausen/Rödermark Ristorante Tie-Break
Messenhausen/Rödermark Ristorante Tie-Break	Mettenheim Pizzeria Epoca Italiana
Mettenheim Pizzeria Epoca Italiana	Meuselwitz Pizzeria Mammuzza Mia Francesco Fiumara Tel.: 03448-751559 Geschwister-Scholl-Str. 30 04610 Meuselwitz
Meuselwitz Pizzeria Mammuzza Mia Francesco Fiumara Tel.: 03448-751559 Geschwister-Scholl-Str. 30 04610 Meuselwitz	

Bistro die WindRose Heiko Sian Tel.: 089-295377 Rosenbuschstr. 2 80538 München	Ristorante Cleopatra
Casa della Pizza	Ristorante Cupido
City Lounge Café und Restaurant Da Noi Ristorante	Ristorante Da Rosario
Eiscafe Italia	Ristorante da Ugo
Enoteca Feinkost Grasso	Ristorante Galleria, Sparkassenstr. 11 Ristorante Galleria, Ledererstraße 2
Hugo's Pizza - Bar - Lounge	Ristorante Golden Twenties
Il Rifugio	Ristorante il Ruscello
La Cambusa Restaurant	Ristorante il Sorriso Augusto Brancasecca Tel.: 089-953798 Gotthardstrasse 8 80686 München
La Trattoria	Ristorante il Trullo
Lago di Garda Trattoria . Pizzeria	Ristorante Italiano Bibulus
L'Angolo della Pizza	Ristorante La Mucca Pazza
L'Antica Bella Italia	Ristorante l'Ancora
Limoni Ristorante	Ristorante Nuovo Casale
Mezzodi Enoteca Cafe	Ristorante Perazzo
Miaterra-sardinien	Ristorante Pizzeria Amalfi
Nonsolovino	Ristorante Pizzeria bei Raffaele
Osteria Blu Notte	Ristorante Pizzeria Calabrone
Osteria da Antonio	Ristorante Pizzeria Da Antonio
Osteria Friulana	Ristorante Pizzeria La Viletta
Osteria il Melograno	Ristorante Pizzeria Tabie
Osteria il Tenore Cucina Italiana	Ristorante Roma Pizzeria
Osteria La Bella Vita	Ristorante Sicilia
Osteria La Corte dell'Angelo	Ristorante Verdi
Pizzeria Bella Venezia Pier Antonio & Ramona Paladin Tel.: 089-54547901 Waakirchner Straße 33 81379 München	Ristorantino Giuseppe
Pizzeria Europa	Roma Ristorante-Pizzeria-Cafe
Pizzeria Mamma Mia	Sesto Senso Pizza & Bar
Restaurant La Valle	Tiziano Ristorante
Restaurant La Valle	Trattoria & Feinkost La Giara 2
Ristorante Al Pino	Trattoria Al Paladino
Ristorante Albarone	Trattoria bei Luigi
Ristorante Bella Italia Pizzeria	Trattoria Bellini
Ristorante Bella Roma	Trattoria da Luigi al Mercato Luigi e Massimo Mele Tel.: 089-263123 Prälat-Zistl-Straße 10 80331 München
Ristorante BellaVista	Trattoria da Paolo
Ristorante Caruso Roberto Martello Tel.: 089-953798 Fritz-Meyer-Weg 55 81925 München	Trattoria Gennaro Bussone Gennaro Bussone Tel.: 089/7211229 Thalkirchnerstr. 126 81371 München
Ristorante Ciao	

Verzeichnis Echte Italiener in Deutschland - Schweiz - Österreich

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

Trattoria La Scala

Trattoria Olive

Trattoria San Michele
Trattoria Seitz

Trattoria Tuttobene
Giuseppe Lenti
Tel.: 089-96993800
Graubündenerstr. 100
81475 München

Veccia Lanterna

Vini e Panini

Münster
La Casa im Westend

L'Osteria Pasta e Basta al Porto

Ristorante Il DiVino

Ristorante Villa Medici

Murnau
Restaurant Grissini da Alfredo

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 Eitna

Neunkirchen
Ristorante Pizzeria "Zur Rose"

Restaurant La Conchiglia

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

Neustadt
Fabio's Eiscafé

Neustadt an der Weinstrasse
Hotel Ristorante Mediterraneo

Neutraubling
Al Gabbiano

Ristorante Pizza Pasta Roma
Antonio Schiavi
Tel.: 09401-1620
Sudetenstrasse 32
93073 Neutraubling

Neu-Ulm
Da Vinci Ristorante Italiano

Ristorante da Emilio

96

Newuid
Ristorante Panini

Niederkassel
Ristorante da Ciro
Ristorante "Da Pino"

Niederhausen
Ristorante Firenze

Niendorf
Ristorante da Antonio

Nittenau
Eiscafé Da Marco

Norderstedt
Trattoria da Michele

Nordhofen
Ristorante Pizzeria La Locanda
Salvatore Morosini
Tel.: 0262-69267577
Schulstraße 7
56242 Nordhofen

Nürnberg
Casa del caffè

Hotel Restaurant San Remo

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

Osteria Pizzeria Pinocchio

Passato Presente

Ristorante Ciao

Ristorante Culina

Ristorante Da Claudio

Ristorante dal Gatto Rosso

Ristorante Minecci

Ristorante Pizzeria Cafe Bar
Cucina Italiana

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

Ristorante Pizzeria La Fabbrica

Ristorante Pizzeria Padelle d'Italia

Trattoria da Pino

Trattoria del Nord

Nürtingen
Ristorante Gino

Ristorante Valentino

Oberboihingen
Ristorante da Franco

Oberhaching
Ristorante Bad Furth

Oberhausen
Dino's Cafe

Ristorante La Conchiglia

Ristorante Pizzeria del Sud

Obernzenz
Trattoria Pizzeria
"Wirtschaft Strassenhof"

Ochsenhausen
Eiscafé by Rino Ochsenhausen

Oelde
Pizzeria Ristorante Roma

Offenbach am Main
Pizzeria - Pasticceria - ETNA

Offenstetten
Ristorante Pizzeria Mamma Rosa
Rosa Montagna
Tel.: 09443-7917
Steinbruchstrasse 1
93326 Offenstetten

OG-Zunsweier
Ristorante Pizzeria Da Tina

Olching
Le Candele Ristorante

Oldenburg
Ristorante il Calabrese

Oschersleben (Bode)
Trattoria Taormina
Giovanni Cará
Tel.: 0394980777
Hornhäuser Str. 21
39387 Oschersleben

Osnabrück
Fontanella Eiscafe

Ristorante Pizzeria Da Pietro

Ostereistedt
Ristorante La Locanda

Osterholz Scharmbeck
Ristorante Costa Smeralda

Ostfildern (Kemnat)
Ristorante Campioni

Östringen
Ristorante da Mario

Ostseebad Rerik
Eiscafe Pizzeria Ristorante San Remo

Otterbach
Ristorante Da Enzo

Otterndorf
Ristorante Pizzeria "da Bruno"

Ottobrunn
Bella Roma Ottobrunn
Riccardo D'Angelo
Tel.: 089-6090925
Prinz-Otto-Straße 1
85521 Ottobrunn

Ristorante Villa Meraviglia

Passau
Ristorante il Monastero
Ana Maria Lupu
Tel.: 0851-75681361
Schrottgasse 5
94032 Passau

Ristorante Pizzeria Gallo Nero

Ristorante Pizzeria Mondo Italiano

Ristorante Zi' Teresa Gisela D' Amico

Pegnitz
Ristorante Pizzeria Calabria

Peine
Ristorante Pizzeria Italia da Giovanni
Nurguel Guerrino
Tel.: 05171-9409915
Schwarzer Weg 64
31224 Peine

Peißenberg
Ristorante Il Camino

Pfaffenhofen
L'Enoteca Weinschwärmer
Ristorantino & Bar

Trattoria da Flavio

Pfarrkirchen
Café Ristorante Miró

Ristorante Nel Cantuccio

Pforzheim
La Locanda

Ristorante la Piazza

Ristorante da Mario

Pirmasens
Ristorante Posthorn

Plattling
Trattoria Dolce Sosta

Plieningen
Ristorante da Domenico

Ristorante da Giuseppe

Pulheim
Ristorante La Botte

Ristorante Il Padrino

Quickborn
Ristorante Da Calogero

Radebeul
Il Faro da Salvatore

Rapperswill
10 Dieci

Recke
Eiscafé Venezia
Antonio Michelon
Tel.: 05453-1671
Markt 5
49509 Recke

Regensburg
Amore Vino & Amici
Davide D'Antoni
Tel.: 0941-93081525
Hinter der Grieb 8
93047 Regensburg

Nunzio's
Valentino Mondì
Tel.: 0941-89847227
Untere Regenstr. 7
93059 Regensburg

Osteria la Villetta
Famiglia Cappiello
Tel.: 0941-785140
Roter-Brach-Weg 16
93049 Regensburg

Osteria Siciliana
Pino Pietro
Tel.: 0941-8500 2990
Schopperplatz 3
93059 Regensburg

Pam Pam
Clementino Gratton
Tel.: 0941-561371
Haidplatz 5
93047 Regensburg

Pizza al Metro
Carmelo Casa
Tel.: 0941-89791323
Steinweg 19
93059 Regensburg

Ristorante Pizzeria Antica Mola
Nicola Panarosa
Tel.: 0941-64095360
Uhlandstr. 19
93049 Regensburg

Ristorante Pizzeria Da Tino
Clementino Gratton
Tel.: 0941-561335
Haidplatz 4
93047 Regensburg

Ristorante Pizzeria La Cucina
Salvatore la Vacca
Tel.: 0941-562755
Im Gewerbep. C 29 A
93059 Regensburg

Ristorante Pizzeria La Gondola
Antonio Puglisi
Tel.: 0941-22406
Gerlichstraße 2
93049 Regensburg

Ristorante Pizzeria San Marino
Di Ronco Romano
Tel.: 0941-794309
Greflingerstr. 15
93055 Regensburg

Ristorante Pizzeria Taormina
Guido Mondì
Tel.: 0941-96268
Dürerstr. 3
93051 Regensburg

Tutto Italiano
Enzo Quatrini
Tel.: 0941-60011658
Auweg 13
93055 Regensburg

Rehau
Ristorante Pizzeria da Pippo

Reinheim
Ristorante Sicilia

Remscheid
Ristorante il Camino

Reutlingen
Ristorante da Piero
Pietro Cantarella
Tel.: 07121-371137
Obere Wässere 4
72764 Reutlingen

Ristorante Leonardo

Ristorante Pizzeria Lichtenstein

Ristorante Primafila

Rheinbach
Pizzeria Nunzio

Rheine
Ristorante Angelo

Rheinfelden
Ristorante i Fratelli

Riedenburg
Ristorante Pizzeria Da Salvatore
Salvatore Maucieri
Tel.: 09442-905404
An der Altmühl 7
93339 Riedenburg

Rosenheim
Ristorante il Convento
Mario Mattera
Tel.: 08031-26070
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim

Ristorante il Monastero
Mario Mattera
Tel.: 08031-382555
Gillitzerstrasse 1
83026 Rosenheim

Ristorante & Bar La Grappa

Rösrath
Bleifelder Hof Ristorante

Roth
Al Castello Ristorante Pizzeria
Salvatore Santella
Tel.: 09171-88050
Hauptstr. 3
91154 Roth

Rottach-Egern
Restaurant La Dolce Vita

Rottenburg an der Laaber
La Ruota Ristorante Italiano

Rust
Eiscafe Pizzeria Michelangelo

Rutesheim
La Romantica Ristorante Pizzeria

Saal a.d. Donau
Riverside - ital. Restaurant & Pizzeria

Saarbrücken
Ristorante il Gabbiano

Ristorante R1 Guiseppe

Ristorante Roma

Sachsenheim
Ristorante il Salento

Salzgitter
La Rustica Da Claudia
Ristorante Pizzeria

Sankt Augustin
Ristorante Lui e Lei

Sankt Engelmar
Ristorante Pizzeria Sant' Angelo

Sankt Oswald
Ristorante Pizzeria da Luigi
Luigi De Pascalis
Tel.: 08552-921286
Alteschonauerstr.1
94568 St. Oswald

Schenkzell
Ristorante & Pizzeria Schenkenburg

Schieder Schwalenberg
Ristorante La Piazzetta
Francesco Sortino
Tel.: 05284-943763
Marktstr. 18
32816 Schieder - Schwalenberg

Schierling
L'Arte Italiana bei Luigi

Schneeberg
Ristorante Pizzeria la Vita e' Bella

Schöneck
Pentola d'oro
Francesco Bruno
Tel.: 06187-7797
Falltorstr. 33, 61137 Schöneck

Schwäbisch Hall
Lauras Pizza Extra
Laura D'Ariano Lissandrolo
Tel.: 0791-492800
Hessentaler Straße 32
74523 Schwäbisch Hall

Schwabmünchen
il Ristorante - Schwabmünchen

Schwaig/Oberding
Il Casale

Schwandorf
Gelateria M. de Pellegrin
Mauro de Pellegrin
Tel.: 09431-8767
Marktplatz 21
92421 Schwandorf

Schwebheim
Pizzeria la Piccola
Angelo D'Amico
Tel.: 09732-5663
Hauptstraße 61
97525 Schwebheim

Schweich
Ristorante Pizzeria" Ti Amo "

Schweinfurt
Villa Fontana Ristorante Pizzeria

Schweitenkirchen
Ristorante Pizzeria al Portico

Seebruck
Ristorante Pizzeria Gelateria Dolcevita

Seeheim-Jugenheim
Da Mario's Ristorante

Gizzi Ristorante Pulcinella

Simbach
Ristorante Pizzeria O Sole Mio

Simbach bei Landau
Ristorante Pizzeria Conca d'Oro

Sinsheim
Il Giardino

Osteria Enoteca il Giardino
Pamella Cinus
Tel.: 07261-946994
Freitagsgasse 11
74889 Sinsheim

Sinzing
Ristorante Pizzeria Villa Lucania
Enrico Di Stasio
Tel.: 0941-30767770
Bahnhofstr. 24
93161 Sinzing

Solingen
Ristorante Mamma Rosa

Sömmerda
Eis Café Venezia
Alessandro Danieli
Tel.: 03634-608948
Lange Str. 7
99610 Sömmerda

Speyer
Ristorante Pizzeria Pinocchio

St. Ingbert
La Trattoria del Postillione

Stammham
Bar & Pizzeria Napoli

Steinen
Ristorante-Piazza-Italia

Straubing
La Conchiglia Restaurant Pizzeria

Ristorante Pizzeria la Piccola Italia

Ristorante Pizzeria Machiavelli

Ristorante Pizzeria Michelangelo

Ristorante Pizzeria Portofino

Stutensee
Ristorante Pizzeria & Vinoteca Riviera

Stuttgart
Bar Ristorante Valle

Bianco & Nero Ristorante

da Maurizio - Ristorante Vinobar

Il Ristorante Villa Rustica

La nuova Trattoria Da Franco

Mezzogiorno Bar Ristorante Café

Oggi Tavola Mediterranea

Osteria La Stella

Pizzeria Primafila Trattoria

Pizzeria San Gennaro

Ristorante & Pizzeria Da Nello

Ristorante Bella Napoli

Ristorante Franca e Franco

Ristorante Goldoni Catering

Ristorante Il Punto

Ristorante Italiani

Ristorante La Fenice

Ristorante La Piazzetta

Ristorante La Scala

Ristorante Pizzeria Bistro Da Vitale



Ristorante Pizzeria Harmonie

Da Franco

Weissenstadt

Pizzeria Da Mimmo

Restaurant-Hotel Scarpati

Ristorante Pizzeria Sardegna

Ristorante San Remo

Pizzeria Pasquale

Trattoria da Giorgio

Ristorante Rusticone

Ristorante Pizzeria il Giardino

Weiterstadt

Ristorante Da Luigi
Ristorante Pizzeria Europa
Antonio Basile
Tel.: 06150-53425
Triftweg 28
64331 Weiterstadt

Würzburg
Pulcinella Ristorante & Pizzeria
Restaurant Bella Napoli 'Da Luigi'

Trattoria Santa Lucia

Ristorante / Hotel O Sole Mio

Sulzbach / Saar

Ristorante Pizzeria Da Carmelo

Unna

Ristorante Taormina

Ristorante Dolce Vita Da Salvo

Sulzbach-Rosenberg

Ristorante Pizzeria Imperatore

Unterhaching

Ristorante Belvedere im Anger-Hof

Ristorante Pizzeria Da Lele

Sulzberg

Ristorante & Pizzeria Il Cavallino

Unterschleissheim bei München

Ristorante Florian Stuben

Ristorante Pizzeria La Rustica
Giuseppa Epifani
Tel.: 0931-46538811
Karmelitenstr. 29
97070 Würzburg

Sulzburg-Laufen

Ristorante La Vigna

Urmitz/Rhein

Ristorante Pizzeria Gallo

Ristorante Vesuvio

Syke

Ristorante da Nino

Vaterstetten

Ristorante Il Carretto

Trattoria Augusto

Tappenbeck

Hotel Ristorante Sicilia

Velpke

Trattoria Berto & Sebis Eiscafé

Zermüllen

La Lanterna

Tarp

Hotel & Restaurant Italia

Viereth

Ristorante - Pizzeria Galizia

Zülpich

Ristorante Pizzeria Pinocchio

Tegernbach

Pizzeria da Massimo

Vohburg

Ristorante Pizzeria Il Golosone
Massimo Rocca
Tel.: 08457-2522
Ziegeleistr. 4
85088 Vohburg

Zwischenahn

Ristorante Antonio Lava

Tegernsee

Ristorante Trattoria "Da Francesco"

Waldalgesheim

Pistorante Pizzeria zur Post "da Enzo"
Enzo Di Salvo
Tel.: 06721-4909300
Provinzialstraße 4
55425 Waldalgesheim

Chur (CH)

Ristorante Oldtimer

Thurnau

Piccola Italia

Waiblingen

Da Mamma Pizza & Pasta

Ostermündigen (CH)

L'Osteria d' Abruzzo

Treis-Karden

Ristorante Pizzeria La Mula
Antonio Bartolini
Tel.: 02672-2077
Am Markt
56253 Treis-Karden

Wangen an der Aare

Al Peperoncino

Winterthur (CH)

Castello Ristorante
Enzo Ceglia
Tel.: 004152-2123030
Klosterstrasse 50
8408 Winterthur

Troisdorf

Ristorante Ai Parioli

Warendorf

La Grappa
Francesco Pipiciello
Tel.: 0258-19410780
Münsterstr. 44a
48231 Warendorf

Graz (AT)

San Pietro café · risto · bar

Tübingen

La Torre - Pizzeria Ristorante
Luciano Ruzza
Tel.: 07071-256716
Neckargasse 2
72070 Tübingen

Wasserburg am Inn

la famiglia trattoria & bar

Peppino im Hofkeller

Ristorante Basilikum

Pietro Di Nicola
Tel.: 07071-87549
Kreuzstraße 24
72074 Tübingen

Wedemark

Ristorante Firenze

Küttlingen (AT)

Trattoria Uno Rombach

Ristorante Pizzeria Da Roberto

Tuntenhausen

La Famiglia am Golfplatz

Weiden

L'Italiano Pizza e Pasta Bar
Mario Bruner e Luigi Savocca
Tel.: 0961-47055033
Türlgasse 1
92637 Weiden

Linz (AT)

Il Caminetto Italien mitten in Linz

Tuttlingen-Nendingen

Pension & Pizzeria Da Nino

Ristorante Pizzeria da Salvo

Salvatore Tabuso
Tel.: 0961-47268041
Moosbürger Str.8
92637 Weiden

Trattoria Da Giuseppe

Tutzing

Pizzeria Trattoria 'A Tarantella

Ristorante Pizzeria Pegasus

Renato Mandolfo e Francesco de Luca
Tel.: 0961-27094
Flugplatz Latsch
92637 Weiden

Ottensheim (AT)

Ristorante Danubio - Donauhof

Überlingen

Ristorante Arena

Uchte

Ristorante Pizzeria Il Gabbiano

UHINGEN

Pizzeria Kälberer

Trattoria da Angelo

Salzburg (AT)

Pizzeria "Da Ciro"

Ulm

Boccaccio - cucina italiana

Ristorante Pizzeria da Giacomo



ITALIANO

Paytronic. 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

Paytronic 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.

Tutto Italiano

Die besten Produkte und Marken aus ganz Italien -
ausgesuchte Weine und Lebensmittel -
das Beste aus jeder Region.
Im Großhandel für Gastronomen und
im Einzelhandel für jedermann.
Il negozio per tutti.
Per i membri-PREMIUM condizioni speciali.



Enzo Quatrini
von

Tutto Italiano

Auweg 13 · 93055 Regensburg

Tel.: 0941/60011658 · Fax: 0941/60011657

www.tutto-italiano.de · info@tutto-italiano.de

