



L'UNIONE
FA LA
FORZA

WIR STELLEN VOR:

PREMIUM ECHEITE ITALIENER
UND IHRE RESTAURANTS IN
GANZ DEUTSCHLAND



Pasta für das ganze Jahr
12 neue Rezepte für jede Saison

Reise

Die Tuffsteinstädte der Maremma

Die schwarzen Schweine des Nebrodi
- Pata Negra auf italienisch



EDITORIAL

Care lettrici, cari lettori,

é con piacere che vi comunico la pubblicazione della 4a 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 cinque 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 alcuni 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"!

Editore Guido Mondì



Liebe Leserin, lieber Leser,

ich freue mich, dass wir Ihnen mittlerweile schon die 4. Ausgabe unseres „echteritaliener“-Magazins präsentieren dürfen. Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder viele Geschichten und Fotos unserer echten Italiener und ihrer familiengeführten Restaurants, sowie viele neue Rezepte, die zum Nachkochen verführen. Als ich das Netzwerk „echteritaliener“ vor mehr als fünf 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!

Guido Mondì
Herausgeber

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





INHALT

Michele Barretta live in concert

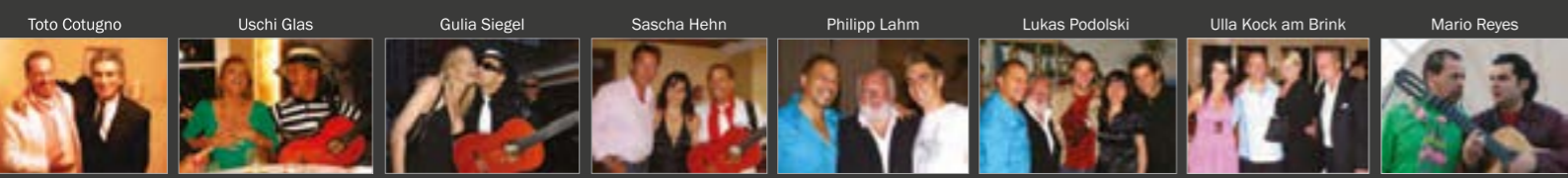
Der große Entertainer im In- und Ausland ...
Ob FC Bayern oder Filmfestspiele, Arena oder Festsaal, als Alleinunterhalter, im Duo, Trio, Quartett, mit seiner Band, oder sogar Big Band oder nur mit Gitarre und Stimme ("bio") im gemütlich kleinen Rahmen:



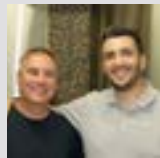




Michele Barretta nimmt seine Zuhörer mit seiner fulminanten Reibeisenstimme in seiner Celentano-Show mit nach Italien oder mit über 1000 Hits in 7 Sprachen von Celentano über Zucchero und Ramazotti bis Pavarotti-Arien auf eine unvergessliche musikalische Reise um die ganze Welt!

Michele Barretta singt - als einziger italienischer Sänger - seit 20 Jahren in Biergärten und bringt auch dort mit außergewöhnlicher Musik sein Publikum in Schwung.

Lassen Sie sich begeistern und tanzen Sie zu südländischen Rhythmen oder Country Musik. Sei es Foxtrott, Rock'n Roll, Twist, Tarantella, Salsa oder Flamenco - sicher ist eins:

Stimmung garantiert!



	Seite
Editorial	
 PREMIUM Echte Italiener Restaurants von A - L	07
 Pasta für das ganze Jahr 12 Rezepte für jede Saison	41
 Interview Michel Intriери und seine Pizzaschule in Cosenza	70
 Die Tuffsteinstädte der Maremma in der südlichen Toscana	74
 Die schwarzen Schweine des Nebrodi Pata Negra auf italienisch	82
 Santo Stefano di Camastra Zentrum sizilianischer Keramik	86
 PREMIUM Echte Italiener Restaurants von L - Z	93

Impressum:
Echter Italiener, Guido Mondì, Augsburg Str. 68, 93051 Regensburg
Copyright an Bildern: Echter Italiener. Alle Rechte vorbehalten, insbesondere des Rechtes der Übersetzung, Reproduktion und Vervielfältigung.
Weder Verlag noch Herausgeber können für Fehler und deren Folgen eine juristische Verantwortung oder Haftung, insbesondere für Personen-, Sach- und/oder Vermögensschäden übernehmen.
Fotos: Bilder der Restaurants sind von den Restaurantehrentümern mit der Genehmigung zum Abdruck zur Verfügung gestellt.
Layout, Texte, Rezepte und Fotos: Ines Mondì
Druck: Schmidl & Rotaplan Druck GmbH, Regensburg

dal Trentino



1946 ...2016

70 anni
di storia!

70 Jahre
Geschichte



Giori Distillati Trentini

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

seguici su FACEBOOK



★ PREMIUM ★

Restaurants

in ganz Deutschland



Echter Italiener

EchterItaliener.de

AMORE, VINI E AMICI

Als die Eltern von Andrea Cardone und Davide D'Antoni vor vielen Jahren nach Deutschland kamen, war italienisches Essen hier noch etwas Exotisches, das die Feriengfühle des letzten Italienurlaubes wieder aufleben ließ.

Die Küche ihrer Eltern wollen die beiden bewahren und in einem modernen Kleid präsentieren. Sizilianische Küche, mit feinen Fischen, guter Bistecca, handgemachter Pasta - kein Chichi, dafür purer Geschmack.



Inhaber
Davide D'Antoni und
Andrea Cardone
Hinter der Grieb 8
93047 Regensburg
www.e-amici.de

Öffnungszeiten
DI-SO
11 - 23 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

ANTICA MOLA

Neben seiner Leidenschaft fürs Kochen hat der umtriebige Apulier Nicola Panarosa jetzt seine Liebe für den Tante-Emma-Laden entdeckt. In diesem Jahr hat er nämlich so einen eröffnet: „A'Ptt“ heißt er, was in apulischem Dialekt eben Tant-Emma-Laden bedeutet. Direkt neben seinem Restaurant Antica Mola bietet „A'Ptt“ seinen Kunden ein Sortiment aus feinsten apulischen Produkten, wie fruchtigen Olivenölen, vollmundigen Weinen und Pasta, wie die typischen „Orecchiette“. Nach einem Besuch in Nicolas Restaurant kann sich der Gast dann nebenan gleich noch ein Stück Apulien mit nach Hause nehmen.



Inhaber
Famiglia Panarosa
Uhlandstraße 19
93049 Regensburg
www.antica-mola.de

Öffnungszeiten
DI-SA 11 - 14.30 Uhr
und 17 - 23 Uhr
MO Ruhetag

BEI ENRICO



Inhaber
Alfia Mola
Kolkschenstr. 17
47475 Kamp-Lintfort
www.pizzataxi-bei-enrico.de

Öffnungszeiten
MI - MO
11:45 - 22:30 Uhr
DI Ruhetag



PREMIUM

BEI NINO IM SCHAFFBRÄU



Inhaber
Nino Calderaro
Hinterer Anger 338
86899 Landsberg/Lech
Tel 081 91 / 973 19 38

Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14:30 Uhr und
18:30 - 23 Uhr
MI Ruhetag

BELLA ROMA

Mittlerweile gilt es im Münchner Umland als eine Top-Adresse für alle Liebhaber der italienischen Küche. Seit Mitte der neunziger Jahre verwöhnt Riccardo D'Angelo im ältesten Gebäude Ottobrunns seine Gäste mit kulinarischen Genüssen aus seiner italienischen Heimat. Mit Bedacht werden die Produkte ausgewählt, denn nur die besten schaffen es in die Küche des „Bella Roma“, wo die ambitionierte Küchenbrigade feinste Tellerkreationen zaubert. Im Sommer sitzt man entspannt auf der eleganten Terrasse.



Inhaber
Riccardo D'Angelo
Prinz-Otto-Str. 1
85521 Ottobrunn
www.bella-roma-restaurant.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 24 Uhr

BELLAVISTA

Italienisches Flair an der Ostseeküste bietet das Ristorante Bellavista im Herzen Travemündes, einem der schönsten Seebäder Europas. Nur wenige Meter vom Meer entfernt erlebt der Gast feine italienische Esskultur mit allen Sinnen. Klassische italienische Küche trifft hier auf Meer. Eindeutig wurde die Karte von den langen Ostseestränden inspiriert. So gibt es eine große Auswahl an frisch zubereiteten Fischen und feinem Meeresgetier, wengleich die Fische mehr aus dem südlicheren adriatischen Meer entstammen als der Ostsee. Auch kann man sich direkt am Strand auch bei Bellavistas Eventcatering bestens mit Pizza und Scampi verpflegen.



Inhaber
Marco Ceccaroli
Kaiserallee 1
23570 Lübeck-
Travemünde
www.bellavista-travemuede.de

Öffnungszeiten
April - November
12 - 23 Uhr



PREMIUM

CARLISI

20 Jahre ist Alfonso Carlisi schon im Geschäft, also schon auf jeden Fall ein Meister seines Fachs. Im Raum Wolfsburg beliefert er seine zahlreichen Kunden mit dem Carlisi-Lieferservice. Und für einen Lieferservice hat er eine enorme Speisenauswahl: ganz viel Pasta, eine eigene Burgerkarte - sogar mit italienischem „Carlisi-Burger“, der mit Scampi gemacht wird; es gibt Pizzarolls, also Pizza mal zum auf der Hand Essen und herzhaft Reinbeißen. Aber natürlich auch Fleisch, Fisch und viele Salate. Daneben betreibt Alfonso mit viel Engagement seine Pizzaschule, in der Kinder und Erwachsene lernen können, wie man eine perfekte Pizza bäckt. Dass der Spaß dabei nicht zu kurz kommt, dafür sorgen Alfonsos akrobatische Showeinlagen, wenn er die Pizzateigfladen mit viel Geschick jongliert.



Inhaber
Alfonso Carlisi
An der Prügelleiche 2
38458 Velpke
www.carlisi.de

Öffnungszeiten
DI/MI 17 - 22 Uhr
DO - SO 12 - 14 und
17 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

CARPE DIEM

In Belin-Lichterfelde schwingt seit 2001 Giuseppe Bianco aus Kalabrien das Zepter und hat sich mit seiner authentischen und delikaten Küche eine große Fangemeinde erarbeitet. Neben seiner regulären Speisekarte dürfen sich die Gäste auf wöchentlich wechselnde Spezialitäten freuen: Fischsuppe, gebratene Entenleber, Kaninchenkeule in Weißwein geschmort und Milchlammkoteletts mit Thymiankruste sind schon ganz besonders und sollten am besten mit einem passenden Wein ergänzt werden. Peppe hat da seinen Haus- und Hoflieferanten, die Cantina Lagala aus den Abruzzen. Highlights sind Peppes Mottoabende, wie im Winter das Bergamotte-Menü. Da dreht sich dann Gang für Gang alles um diese exzellente Zitrusfrucht, die seit dem 14. Jahrhundert in Reggio Calabria kultiviert wird und lange Zeit der Parfümherstellung vorbehalten war. In den letzten Jahren entdeckten Spitzenköche auf der ganzen Welt diese intensive Frucht, von der man auch behauptet, sie habe eine aphrodisische Wirkung.



Inhaber
Giuseppe Bianco
Lichterfelder Ring 129
12209 Berlin
www.ristorante-carpediem.de

Öffnungszeiten
MI - MO
11:30 - 24 Uhr
DI Ruhetag

CARUSO

Seit 1975 begeistert Roberto Martello aus Padua die Münchner mit seinem „Caruso“, einer also, der aus langer Erfahrung weiß, was Gäste wollen. Und Roberto bietet ihnen nicht nur beste Küche, sondern auch viel Abwechslung. So gibt es stets wechselnde Events, die zum Beispiel unter dem Motto „Gambas-Party“ oder „Schwarze Pizza“ stehen. Letztere wird mit vegetarischer Aktivkohle gefärbt und kommt rabenschwarz daher. Auf der Wochenkarte wechseln sich die „Stars der Woche“ ab: So findet man dort „Linguine alla Sbirulina“, also mit Algen hergestellt oder „Spaghetti mit Baby-Oktopus“. Und auch selber kochen dürfen die Gäste bei regelmäßig stattfindenden und stets ausgebuchten Kochkursen im Ristorante Caruso. Da werden dann in Gruppen gesellig ganze Menüs zubereitet und gemeinsam verspeist. Und die, die alles nach Hause gebracht haben wollen, die bekommen ein Catering geboten, dass sogar das Servicepersonal gleich mitliefert, damit sich der Kunde entspannt um seine Gäste kümmern kann.



Inhaber
Roberto Martello
Fritz-Meyer-Weg 55
81925 München
www.ristorante-caruso.de

Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14:30 Uhr und
18:00 - 23:00 Uhr
MI Ruhetag



PREMIUM

CASA ITALIANA DA LUCIANO

Luciano Pani aus Sardinien ist schon seit mehr als zwanzig Jahren in Deutschland und betreibt heute zusammen mit seiner Frau Anna das Casa Italiana da Luciano in Lilienthal. Er ist für Anna alles, im wahrsten Sinne des Wortes, denn er hilft da, wo es brennt: als Koch, als Küchenhilfe, als Pizzabäcker oder er managt den Service im Restaurant, wo siebzig Gäste Platz finden. Die Speisekarte halten sie überschaubar, was an Tagesspezialitäten angeboten wird, sieht man auf der großen schwarzen Tafel. Frischer Fisch ist besonders beliebt bei Luciano und so kreiert er fleißig neue Gerichte. Im Moment ist Pizza mit Tintenfisch der Renner.



Inhaber
Luciano Pani
Hauptstr. 53
28865 Lilienthal
Tel 042 98 / 21 99

Öffnungszeiten
DI - SO
10 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

CASA LEONE



Inhaber
Stefano Cara
Wolkertshofener Str. 11
85114 Buxheim
Tel 084 58 / 42 99

Öffnungszeiten
DI und SO
11 - 14 und 17:30 - 22 U
MI - SA 17:30 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

DE PELLEGRIN



Inhaber
Mauro De Pellegrin
Marktplatz 21
92421 Schwandorf
Tel 094 31 / 87 67

Öffnungszeiten
DI - SO
9 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

DA FRANCA

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

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

Die Männer der Familie - Francas Ehemann Giovanni und Giulio, ihr Sohn, sind die Meister der Küche, die ihren Schwerpunkt auf regionale sardische Spezialitäten legt: die Pasta wird noch nach alter sardischer Tradition von Hand hergestellt. Aber auch die klassische italienische Küche kommt hier keinesfalls zu kurz. Die Karte lockt mit knuspriger Pizza aus dem Holzofen, Fleisch - und Fischgerichten und als krönenden Abschluss eines jeden Essens - dem Dessert. Und hier sind wir dann auch schon wieder bei sardischer Verführung: „Sevadas“ - ein sardisches Dessert aus Honig und Frischkäse rundet das Mahl süß ab.



Inhaber
Francesca Pau
Stadtplatz 51
94327 Bogen
gi-flore@t-online.de

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

DA GIOVANNI

Die Trattoria Giovanni mitten im Herzen der Karlsruher Südweststadt bietet seinen Gästen ein Stück Italien mit passenden Speisen und Weinen aus Norditalien, Sizilien und Sardinien. Das Restaurant in der Hirschstraße hat sich den Ruf eines Feinschmeckerlokals erarbeitet.

Seit über fünf Jahren kocht der Sizilianer Giovanni Verga fein italienisch und Antonella, seine Frau leitet umsichtig und freundlich den Service. In dem beeindruckenden Jugendstilbau war früher ein Postamt beheimatet, bevor die Vergas es in ein gemütliches Ristorante verwandelten. Die Küche zeichnet sich durch viel Liebe zum Detail und knackiger Frische aus. Spezialitäten - neben Pasta und Pizza natürlich - sind gebratener Knoblauch-Lachsrisotto auf schwarz-weißen Nudeln oder Lamm mit Pestokruste.



Inhaber
Giovanni Verga
Hirschstr.87
76137 Karlsruhe
www.trattoria-da-
giovanni.de

Öffnungszeiten
DO - DI 12 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
MI Ruhetag



★
PREMIUM
★



Der König unter den Wermuts.

NUR FÜR DIE ECHTEN ITALIENER:
ANTICA TONIC

Zutaten:

5cl Carpano Antica Formula
Tonic Water

Glas:

Longdrinkglas

Zubereitung:

Die Zutaten in einem Longdrinkglas
vermischen und anschließend mit einer
Zitronen- oder Orangenzeite garnieren.



Lassen Sie sich von **CARPANO ANTICA FORMULA** begeistern und testen Sie den König unter den Wermuts. Sie bekommen kostenlos eine 0,375l Flasche Antica Formula* - zum Probieren, indem Sie eine Mail mit dem Betreff „Nur die echten Italiener“, Ihren Kontaktdaten sowie den Namen Ihres Restaurants an info@echteritaliener.de schicken.

Zusätzlich erhalten Sie eine 0,75l Flasche des legendären Wermuts **PUNTE MES** ebenfalls aus dem traditionsreichen Hause Carpano. Ein Must-have der Extraklasse für die echten Italiener, die das Lebensgefühl ihrer Heimat auf geschmackvollste Art und Weise nach Deutschland tragen wollen.*

*nur für die Mitglieder der echten Italiener und nur solange der Vorrat reicht



BORCO
www.borco.com

DA LUIGI AL MERCATO



DA PIERO



Inhaber
Luigi e Massimo Mele
Prälat-Zistl-Straße 10
80331 München
Tel 089 / 26 31 23

Öffnungszeiten
MO - SA
11 - 23 Uhr
SO Ruhetag



PREMIUM

Inhaber
Pietro Canarella
Obere Wässere 4
72764 Reutlingen
www.ristorante-da-piero.de

Öffnungszeiten
DI - SO 11:30 - 14 und
17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

DA PINO



Inhaber
Giuseppe Pizzata
Sögeler Allee 45
49565 Bramsche-
Malgarten
www.da-pino--ciro.de
Öffnungszeiten
MI, DO, FR und MO
12 - 14 Uhr
MI - MO 17:30 - 23 Uhr
DI Ruhetag



PREMIUM

DA RENATO GELATERIA

Über hundert verschiedene Eisbecher hält Renato Zita in seinem Eiscafé für seine Gäste bereit - eine unglaubliche Auswahl! Aber Eis ist nun mal seine große Leidenschaft. Neben dem Kaffee natürlich. Denn Renato weiß alles über die feine Bohne. Er kennt die besten Mischungen und weiß wie ein perfekter Espresso zubereitet werden muss: Es braucht genau 7 g Kaffee, der Wasserdruck muss 9 bar betragen und das Wasser 92 Grad heiß sein, 30 Sekunden hat er, um durchzulaufen und die Menge, die in der Tasse ankommt, darf 30 ml auf keinen Fall überschreiten. Und beide Leidenschaften lassen sich auch bestens kombinieren: Im Sommer nämlich, wenn es für warme Getränke zu heiß ist, da gibt es dann feinstes „Latte-macchiato-Eis“, damit man auch an heißen Tagen nicht auf seinen geliebten Kaffee verzichten muss.



Inhaber
Renato Zita
Poststr. 15a
53474 Bad Neuenahr
Tel 026 41 / 20 44 02

Öffnungszeiten
Winter MO - SO
10 - 19 Uhr
Sommer MO - SO
9 - 21:30 Uhr

CAPRI



Inhaber
Francesco Ialazzo
Am Marktplatz 11
55218 Ingelheim am Rhein
www.pizzeriacapri.de

Öffnungszeiten
DI - SO
11 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

CENTRALE



Inhaber
Paola Orioli
Karlstraße 59
88045 Friedrichshafen
www.centrale-fn.de

Öffnungszeiten
MO - SA 10 - 22 Uhr
SO Ruhetag

DELFINO



Inhaber
Carmelo Grida
Darmstr. 49
64287 Darmstadt
Tel 061 51 / 429 67 67

Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 23:30 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

LA BUONA ITALIA



Inhaber
Francesco Zamino
Heinrich-Sense-Weg 37
45307 Essen
Tel 02 01 / 64 93 83 85

Öffnungszeiten

DA SALVATORE

Patrone Salvatore Tucconi steht nun schon seit 1972 für italienische Esskultur in Aachen. Am historischen Hauptbahnhof betreibt er das Ristorante Salvatore zusammen mit seinem Sohn, der sich in seiner Küche den klassischen italienischen Gerichten verschrieben hat.



Inhaber
Salvatore Tucconi
Bahnhofsplatz 5
52064 Aachen
www.da-salvatore.de

Öffnungszeiten
MO - SO
12 - 14:30 Uhr
und
18 - 23.30 Uhr



DA VITO

Als Vito Signorello vor mehr als 20 Jahren für einen Besuch nach Leipzig kam, ahnte er nicht, dass er hier einmal seßhaft werden würde.

Mit seinem Restaurant „Da Vito“ an der malerischen weißen Elster hat er ein Stück Italien in Leipzig etabliert- sogar inclusive zweier venezianischer Gondeln, in denen man mit Gondoliere eine Runde paddeln kann. In der Küche werden verlockende Gerichte erdacht, die auf der monatlich wechselnden Speisekarte die Gourmethertzen höher schlagen lassen. „Meine Welt ist die Küche“, gesteht Vito. „Ich kann mir nicht vorstellen, im Urlaub zu sein, ohne zu kochen. Und wenn wir im Auto verreisen, habe ich immer ein paar Messer im Gepäck.“



Inhaber
Vito Signorello
Nonnenstraße 11b
04229 Leipzig
www.da-vito-.leipzig.de

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

DA SALVATORE

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

Seit 1999 betreiben die Sizilianer Salvatore und Maria Maucieri hier nun ihr Ristorante. 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.



Inhaber
Salvatore Maucieri
Bruckstr. 4
93339 Riedenburg
Tel 094 42 / 90 54 04

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 14 Uhr
und
17 - 23 Uhr



DANIELI FEINES EIS

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.

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.



Inhaber
Luca Danieli
Markt 2,
99510 Apolda
www.danieli.de

Öffnungszeiten
MO - SO
10 - 18:30 Uhr

DON CAMILLO

Fährt man in Landshut unterhalb der Burg Trausnitz vorbei stadtauswärts, dann kommt man nach Kumhausen, wo Carmelo Laudano sein „Don Camillo“ betreibt. Bekannt ist das kleine Ristorante für seine Steinofenpizza, was man daran sieht, dass dauernd Leute kommen und das Lokal dann mit Pizzaschachteln wieder verlassen. Sobald man eintritt, riecht man es auch schon, das würzige Buchenholz, das im Ofen verfeuert wird und den Pizzen ihren Geschmack verleiht. Überlagert wird der Geruch aber auch durch andere Düfte aus der Küche, so duftet es im Herbst intensiv nach Steinpilzen, die aus den umliegenden Wäldern stammen. Unvergleichlich aber ist Carmelo selbst: Seine herzliche Art und sein ansteckendes Lachen, mit dem er immer gute Laune verbreitet, sind sein allergrößtes Kapital.



DIVINO

Unisono wird der umsichtige Service des Chefs gelobt, der seine Gäste mit einer sehr bewussten Küche umsorgt. Hier wird der Schwerpunkt auf frische und gesunde Zutaten gelegt, also viel mit Gemüse und Obst gekocht: So überzeugen die selbstgemachten Panzerotti, gefüllt mit Scampi und Pilzen und getoppt mit in Salbeibutter geschwenkten Zucchini, der „Insalata palline“ der „Kugelsalat“, kreierte aus Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Oliven - also alles rund. Oder die „Wassermelonenpizza“ mit Joghurt und Beeren belegt. Also dann: Buon appetito!



Inhaber
Carmelo Laudani
Lindenstr. 2
84036 Kumhausen
0871 14226188

Öffnungszeiten
MO - SO
11.30 - 14.30 Uhr
und
17.30 - 22.30 Uhr



PREMIUM

Graflinger Str. 7-9
94469 Deggendorf
0991 3447015

Öffnungszeiten
SO - FR
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
SA
17:30 - 22:30 Uhr
DI Ruhetag

DON CAMILLO E PEPPONE

Edel wie ein Audi.
Seit 2011 ist der „Audi-Ort“ Ingolstadt um eine Attraktion in Sachen italienischer Küche reicher. Hochwertigste Zutaten, nach traditionellen Rezepten zubereitet, frisch interpretiert und perfekt angerichtet - das ist der tägliche Anspruch von Massimo Samoggia in seinem „Don Camillo und Peppone“. Individuell muss sie sein, die Beratung und Betreuung des Gastes und so wählt dieser seinen Fisch nicht schlicht aus der Speisekarte aus, nein, er bekommt Platten mit rohem Fisch an den Tisch gebracht und so sucht sich den schönsten aus. Antipasti, hausgemachte Pasta, Fleisch und Dessert, hier serviert man nicht einfach Gerichte, sondern virtuose Tellerkreationen. Es sind optische Glanzstücke, fast zu schön, um aufgegessen zu werden. Ein erlesenes Weinsortiment rundet das feine Angebot ab.



Inhaber
Massimo Samoggia
Elisabethstraße 28
85051 Ingolstadt
www.doncamillo-e-peppone.de
Öffnungszeiten
MO - FR
12 - 14:30 und 18 - 22 |
SA 18 - 22 Uhr
SO Ruhetag



PREMIUM

EUROPA

Bei Toni fühlen sich einfach alle wohl, sogar Sportgrößen und Promis, von denen er schon viele bewirten durfte, was die Fotogalerie an der Wand belegt. Seit über zwanzig Jahren auf dem Gelände des Tennisclubs Gräfenhausen ansässig, gelingt es Toni mit seiner konstant guten Küche und seiner herzlichen Gastfreundschaft seine zahlreichen Gäste zu überzeugen.



Inhaber
Antonio Basile
Triftweg 28
64331 Weiterstadt
www.ristorante-europa.de
Öffnungszeiten
DI - SO
11 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

FRIULANA OSTERIA

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 und lebt so seine große Leidenschaft für die traditionelle italienische Küche und den italienische Wein. Eine große Schiefertafel präsentiert die aktuelle Tageskarte. Sie wechselt mit den Jahreszeiten und dem Marktangebot, aber natürlich nehmen auch die Wünsche der Gäste darauf Einfluss.



Inhaber
Santo Palamara
Zenettistrasse 43
80337 München
www.friulana.de
Öffnungszeiten
MO - FR
11 - 14 Uhr und
18 - 24 Uhr
SA 18 - 24 Uhr
SO Ruhetag

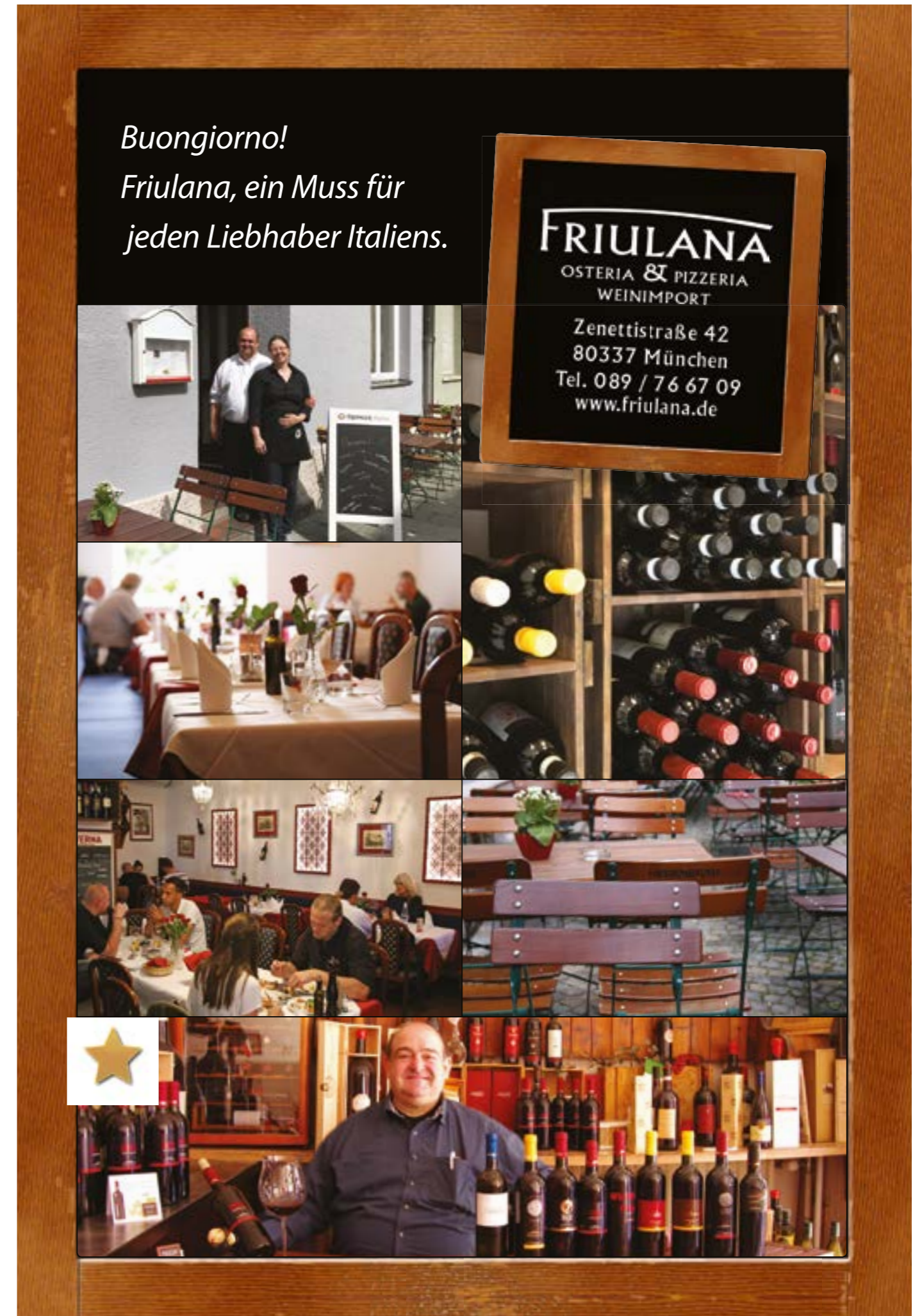
GRAND CAFE CONDOTTI

Von der Pike auf gelernt hat Gianluca Bosco sein Handwerk, nämlich an der Scuola Alberghiera, Italiens Kaderschmiede für Köche. Seit 1995 ist er in Deutschland und nach einigen Jahren Berufserfahrung in der Gastronomie hat er mit seinem Bruder das erste Café Condotti aufgebaut. Seit 2009 ist er alleine für das Grand Café Condotti im Westparkcenter verantwortlich. Namensgebend war die Via dei Condotti, Roms Prachtstraße, in der sich ein nobles Geschäft ans andere reiht. Zahlreiche Café-Variationen machen die Wahl schwer und die süßen Sachen sind optisch verlockende Hingucker. Für Hungrige hält Gianluca seine abwechslungsreiche Tageskarte bereit, auf der es auch immer einen Risotto gibt - der Renner im Gran Café Condotti.



Inhaber
Bosco Gianluca
Am Westpark 2
85057 Ingolstadt
Tel 08 41 / 370 06 39

Öffnungszeiten
MO - SA
7:30 - 23 Uhr
SO
10 - 23 Uhr



I VANTAGGI DEI MEMBRI PREMIUM

I vantaggi per i soci Premium Echter Italiener sono davvero tantissimi: potranno infatti godere di privilegi, sconti, agevolazioni e assistenza.

Supporto nella ricerca del personale: se siete in cerca di camerieri, chef, caposala, pizzaioli, aiuto-cuoco ecc. grazie alle numerose richieste che giornalmente ci arrivano sul sito e sulla nostra pagina facebook, siamo in grado di selezionare in anteprima per voi, tutte le richieste di lavoro pervenute e mettervi subito in contatto.



Assistenza Legale e Fiscale:
Se vi servono consigli o chiarimenti in materia legale o fiscale, il nostro Avv. Antonio Aosta risponderà gratuitamente ai vostri quesiti per via telefonica e in seguito potrete, se lo vorrete, dietro parcella, avvalervi della sua assistenza.

Sconto su tutti i contenitori per cibo da asporto: godrete di uno sconto del 30% su cartoni per pizza, tovaglioli, coppette per gelato, contenitori in alluminio, posate in plastica ecc.



Condizioni particolari con Allianz Assicurazioni: l'Agente Allianz Christopher Müller potrà consigliarvi in materia assicurativa e proporvi le condizioni più vantaggiose per Cassa-Pensione ed eventuali altre polizze.

Inserimento sulla Guida-Michelin: il nome del vostro Ristorante sarà riportato da questa rinomata pubblicazione, dandovi maggior prestigio e una grande visibilità.



Pubblicità del vostro Ristorante:
il vostro Ristorante sarà presente sulla rivista "Echter Italiener", sulla pagina Facebook e sul sito internet www.echteritaliener.de quindi alla portata di migliaia di utenti che giornalmente accedono alle nostre piattaforme.

Utilizzo logo Echter Italiener: Possibilità di personalizzare l'abbigliamento da lavoro e altri materiali d'uso come salviette, bustine di zucchero, buste da asporto, etc. col nostro logo. Targhette e vetrofanie adesive che identificano il vostro ristorante in quanto aderente ad **Echter Italiener**.



Tutto Italiano

Großmarkt für Italienliebhaber

sconto del 20%
sul prezzo di listino da dove potrete trovare tantissimi buoni prodotti dei marchi più prestigiosi e tutti rigorosamente



il Sig. Enzo Leone vi proporrà condizioni particolarmente vantaggiose sulle commissioni se deciderete di avvalervi di questo metodo di pagamento



Pubblicità:
Sconto sulla pubblicità televisiva con Televideoitalia e creazioni spot e video. Servizio di compra-vendita del ristorante o altra attività commerciale tramite partner Italia Service Enzo Guida

Scuola Italiana Pizza
Sconto del 30% solo per i soci Echter Italiener, sul costo del corso formativo come pizzaioli nella scuola di Michele Intriery, grande maestro d'arte nel settore della vera pizza italiana. A fine corso gli verrà rilasciato un' Attestato di riconoscimento come Pizzeria Qualificata Italiana



Consulenza e assistenza finanziaria
Tutti i soci Echter Italiener potranno avvantaggiarsi della consulenza finanziaria del Sig. Guida per compravendita di ristoranti e/o altre attività commerciali e finanziamenti.

E chi vuole può farsi inserire la speisekarte dentro il nostro sito da speisekarte.de sempre senza soldi.



Aiuto anche per disbrico pratiche Consolari, Passaporto, carta d'identità etc. con il Cav. Roberto Mazzotta Tel.01712331786

Consulenza Energetica il nostro Consulente Energetico Maurizio Bellardita vi confronterà i costi del Gas come quelli della Corrente e vi dirà quanto potrete risparmiare senza che voi dobbiate pagare qualcosa dovete solo preparare le vostre fatture pagate così come il vostro conguaglio annuo, quindi voi dovete investire solo un paio di minuti per preparare i documenti il resto lo farà il Sig. Bellardita.



Certificazione tramite la Targhetta e Adesivo



FCA | FLEET & BUSINESS

MODULO DI REGISTRAZIONE AL NETWORK ECHTERITALIENER

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

Sottoscrivo la volontà di voler aderire al Network echteritaliener per l'anno in corso pagando la somma di 400 € +MwSt, entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricezione della Fattura.

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

ALLEGO I SEGUENTI DOCUMENTI :

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

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

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

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



Perché mi devo registrare?

I vantaggi per i clienti PREMIUM sono

targhetta „Echteritaliener“ da esporre internamente con stella PREMIUM e adesivo

Presentazione del proprio Ristorante sul nostro libro
Presenza su 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 info@echteritaliener.de

costo annuale € 400,00



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

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

Telefon: +49 0941 60011657
Fax: +49 0941 60011656

IL BRIGANTE

Kleiner Ausflug gefällig?

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

Und genau hier haben Vito Troyli und Vincenzo Pace eine herrliche italienische Oase geschaffen. Ein stilvolles und elegantes Restaurant mit allem, was das italophile Genießerherz höher schlagen lässt.

Marktfrische mediterrane Küche, Spezialitäten aus der Heimatregion Basilikata und Weine aus ganz Italien.

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



Inhaber
Vito Troyli
Bahnhofstraße 5
82069 Hohenschäftlarn
www.il-brigante.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr



IL CONVENTO

Mario Matteras „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 garantieren 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, die eine besondere Attraktion bei Betriebs- oder Familienfesten sind. Serviert wird selbstverständlich in Mönchskutten um das klösterliche Ambiente am Abend abzurunden.



Inhaber
Mario Mattera
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
www.ilconvento.de

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

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 di Belice geboren ist. Das Dorf liegt in der Gegend von Agrigento - woher auch die Scarpinatas stammen.

2006 eröffnete die kleine Trattoria Il Gattopardo - als erstes Nichtraucherlokal in Bremen. Von Anfang an gab es keine Speisekarte - was die Küche zaubert, wird am Tisch des Gastes aufgesagt:

Casareccia cucine, Caponata, Parmigiana di Melanzane, Polpetti di Carne, sowie viele Pastagerichte, Fleisch und Fisch. Seit 2009 gibt es das Il Gattopardo einige Meter weiter und doppelt so groß.



Inhaber
Elena Scarpinata
Georg-Bitter-Straße 19
28205 Bremen
Tel 04 21 / 43 60 86 84

Öffnungszeiten
DI - SO
12 - 14:30 Uhr und
18 - 22.30 Uhr
MO 12 - 14:30 Uhr



IL GIARDINO

Sardinien in Sinsheim findet man in der Osteria Il Giardino bei Familie Cinus. Die Sarden betreiben ihr Ristorante mit viel Herzblut mit der ganzen Familie. Und Familie ist nun mal der Mittelpunkt im Leben der Sarden. Dazu gehören natürlich auch gutes Essen und gutes Trinken, auch und gerade mit Fremden und Gästen. Ob im eleganten Restaurant oder der rustikalen Enoteca, in der regelmäßig Weinverkostungen stattfinden, im Wintergarten oder im stimmungsvollen Garten - Il Giardino hat immer den richtigen Rahmen für die Wünsche seiner Gäste.



Inhaber
Pamela Cinus
Freitagsgasse 11
74889 Sinsheim
www.osteria-giardino.de

Öffnungszeiten
DI, MI, DO, FR, SO
11:30 - 14 Uhr
DI - FR 18 - 24 Uhr,
SO 18-22 Uhr,
MO Ruhetag

IL GATTOPARDO

„Hier wird italienisch gekocht und der Chef steht höchstpersönlich selbst am Herd“.

Das ist die Philosophie von Renato Lombardi, die er seit 1991 in Deutschland lebt.

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

„Und so basiert meine Küche natürlich auf diesen Traditionen, die von den verschiedensten Bevölkerungsgruppen, die im Laufe der Geschichte Italiens dort ansässig waren, beeinflusst wurden“.



IL MONASTERO



Inhaber
Serafina Dottore Stagna
Stadtgraben 3
94405 Landau an der Isar
www.gattopardo-landau.de
Öffnungszeiten
MI - MO
11 - 14 Uhr und
17 - 24 Uhr
DI Ruhetag



PREMIUM

Inhaber
Ana Maria Lupu
Schrottgasse 5
94032 Passau
Tel 08 51 / 75 68 13 61

Öffnungszeiten
DO - DI
11 - 14:30 Uhr und
17 - 23 Uhr
MI Ruhetag

ITALIA ANTICA DA MIMMO

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

In Korb gibt es noch einen, genau an der Ecke, in der Winnendenstraße: das Ristorante Italia Antica von Mimmo.

Heimelig und gemütlich ist es, von viel Holz und Terrakottatönen getragen, und es wird einem gleich warm ums Herz, wenn man an einem kalten Winterabend eintritt.

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



Inhaber
Domenico Scorpinti
Winnender Str.36
71404 Korb im Remstal
www.italia-antico-korb.de

Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23:30 Uhr
MI Ruhetag



PREMIUM

IL MONASTERO

Ein Restaurant wie ein Kloster im Mittelalter. Das Il Monastero ist ein Erlebnis für Jung und Alt. Kulinarische Spezialitäten genießt man in verträumten Nischen bei Kerzenlicht und offenem Feuer. In diesem Ambiente servieren mittelalterlich gewandete Mägde und Mönche italienische Speisen und ausgesuchte Weine. Neben verschiedenen 4- und 7- Gänge Menüs gibt auch einen preisgünstigen Mittagstisch und alle Gerichte zum Mitnehmen. Für Familien- und Betriebsfeiern ein ungewöhnlicher und stilvoller Rahmen, mit Räumlichkeiten immer passend zum Anlass.



Inhaber
Mario Mattera
Gillitzerstrasse 1
83022 Rosenheim
www.il-monastero.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11:30 - 14 Uhr
und
17.30 - 23 Uhr



Grapos
SOFT DRINKS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIE, VERPFLEGE USW.



www.grapos.de

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

90% > weniger CO₂-Ausstoß
> kleinerer Fußabdruck
40% > CO₂ sparen
> Energie sparen
* Näheres auf www.GRAPOS.com



EUROPAS FÜHRENDER
POSTMIXSPEZIALIST
JETZT MIT EVALUIERTEM
CO₂-FUSSABDRUCK

LA CASA DEI MATTI

Das verrückte Haus? Ja, schon das witzige Logo mit dem Haus, das auf dem Kopf steht, legt die Vermutung nahe, dass hier alles irgendwie anders ist. Und das ist es auch. „Wir haben kaum Parkplätze, keine richtige Speisekarte und überhaupt keine Cola - aber wir haben Carmela“ erfährt man auf der Homepage gleich zuallererst. Das Temperamentsbündel Carmela Gregoratti leitet die Geschicke der „Casa dei matti“ und tatsächlich gibt es fix auf der Karte nur Pizza und ein paar Salate. Pasta und Desserts müssen bei Carmela erfragt werden und dann schaut man halt, was es gerade gibt. Statt Cola wird der alkoholfreie „Schizofreno“ empfohlen und ja, es gibt eine Zusammenarbeit mit der Klinik für psychosomatische Medizin am Ort, deren Patienten auch die Stühle im Gasträum bunt angemalt haben.



Inhaber
Carmelina Gregoriatti
Maxstraße 24
93093 Donaustauf
www.casa-dei-matti.de

Öffnungszeiten
MI - MO
17 - 22 Uhr und
SA/SO 11:30 - 14 Uhr
DI Ruhetag



LA COMMEDIA

Letztes Jahr gab es ein rundes Jubiläum: 30 Jahre gibt es das Ristorante La Commedia bereits in Nürnberg. Eine Institution also. Aber neben der klassischen italienischen Küche lässt man sich hier immer wieder etwas Neues einfallen. So kommt man Menschen mit Glutenunverträglichkeit entgegen, indem auch Pasta und Pizza glutenfrei angeboten wird. Pizzateige aus Dunkelmehl und Weizen „light“ sind ebenso zu haben, wie auch eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.



Inhaber
Antonio Tumminello
Giorgio Figus
Holzstrasse 4
90461 Nürnberg
www.lacommedia.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

LA CUCINA

Seit 12 Jahren führt Salvatore Lavacca nun das Ristorante La Cucina, Nachfolger seines früheren Restaurants Lavacca, das sogar vom Magazin Feinschmecker unter den besten italienischen Restaurants in Deutschland gelistet wurde. Salvatores Spezialität sind hausgemachte Nudeln, aber auch Fleisch und Fisch vom Grill und natürlich dürfen auch Pizza und Salate nicht fehlen. Im Sommer hat man auf der großen Terrasse die besten Logenplätze, wenn auf der Piazza zahlreiche Open-air-Spektakel stattfinden.



LA DOLCE VITA



Inhaber
Salvatore Lavacca
Im Gewerbepark C 29a
93059 Regensburg
Tel 09 41 / 56 27 55

Öffnungszeiten
MO - FR
11:30 - 14 Uhr
und 17:30 - 22 Uhr
SA/SO Ruhetage



PREMIUM

Inhaber
Domenico Costantino
Gaildorferstr. 17
74417 Gschwend
www.trattoria-la-dolce-
vita.de

Öffnungszeiten
DI-FR 11-14 u.17-22 Uhr
SA 17 - 22 Uhr
SO 11-14:30 Uhr und
17 - 21:30 Uhr

LA FATTORIA



Inhaber
Antonio Campanelli
Hauptstrasse 188
69517 Gornheimertal
www.lafattoria.de

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



PREMIUM

LA DOLCE VITA

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

Als Tony dann vor 20 Jahren dort ankam, startete er ein umfangreiches Missionierungsprogramm in Sachen italienischer Lebensart. Statt Bier gab es nun Wein und da der Mensch auch etwas Ordentliches auf dem Teller will, wird er seit 2010 auf Kulmbachs Marktplatz fündig: „La Dolce Vita“ betreibt Tony mitten im Zentrum zusammen mit seiner Frau Barbara.

Es ist ein kleines und feines italienisches Restaurant, wo nur original Italienisches auf den Tisch kommt. Viele Variationen von Antipasti, knusprige Steinofenpizza, Klassiker aus Italiens Fleisch- und Fischküche und vor allem: viel, viel Pasta! Denn die ist Tonys große Liebe - nach Barbara natürlich. „Ein Tag ohne Pasta ist ein verlorener Tag für mich.“



Inhaber
Toni Vullo
Marktplatz 4
95326 Kulmbach
www.tonypastapizza.de

Öffnungszeiten
DI - SO
11 - 14 Uhr und
17 - 23 Uhr
MO Ruhetage



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 15205758696
enzo@italia-service.de



LA FINESTRA



Inhaber
 Nicolino Bertaccio
 Pontstrasse 123
 52062 Aachen
www.pizzeria-lafinestra.de

Öffnungszeiten
 MO - SO
 12 - 23:30 Uhr



LA FORCHETTA



Inhaber
 Francesco Cataldo
 Leinberger Str. 16
 85368 Moosburg
www.la-forchetta.com

Öffnungszeiten
 DI - SO
 11:30 - 14 Uhr und
 17:30 - 22:30 Uhr
 MO Ruhetag

Grande intrattenitore in Germania e in Europa... È uguale se canta per la squadra dell FC Bayern, Filmfestival, Arena oder Festsaal. Come solo intrattenitore e showman, oppure in duo, trio, o con la sua Big Band, oppure con solo chitarra e voce acustico senza altoparlanti, piacevole in piccoli ambienti.

Michele Barretta rapisce i suoi spettatori con la sua voce graffiante e li porta a sognare L' Italia con il suo Celentano Show. Con più di 200 canzoni di Celentano e 1.000 canzoni nel suo repertorio in 7 lingue. Zucchero, Ramazzotti, ma anche arie liriche alla Pavarotti.

Michele Barretta canta da 20 anni con successo in Germania, in Europa, ma anche a Las Vegas, Los Angeles e NY. È l'unico Italiano in Germania che canta da 20 anni in molti Biergarten di Monaco di Baviera. Con la sua Musica: Ritmi Sudamericani, Country, Rock and Roll, Twist, Foxtrott, Tarantella e Flamenco. Fa ballare anche le sedie.

Tel +49 (0) 172 / 86 41 896 1 Fax +49 89 / 69 37 40 13
michele@barrettamusic.com

"barretta show band"
www.youtube.com/barrettamusic
www.barrettamusic.com



Pasta für das ganze Jahr

Paleo und Lowcarb zum Trotz – Nudeln machen glücklich, das weiß doch jede italienische Mamma!

Denn Pasta ist mehr als eine sättigende Grundlage, hochwertige Pasta hat ein eigenes getreidiges Aroma, das durch entsprechende Zutaten bestens hervorgehoben wird. Und natürlich kommt es auf den „Condimento“ an, also auf die Begleitung – Saucen, Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Vielfalt ist in Italien enorm und auch der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Immer wieder lässt sich die Nudel mit etwas Neuem raffiniert kombinieren.

Auf den folgenden Seiten haben wir 12 Pastagerichte zusammengestellt, mit saisonalen Zutaten und kombiniert mit Gewürzen aus aller Welt.

Alle Rezepte sind einfach zu kochen, manchmal zweitaufwändig, dann aber gut vorzubereiten.

Viel Vergnügen in der Küche!



Echteritaliener
Pizzakartons
Papiertüten
Weingläser
mit
Echteritaliener-Logo
und
Eichstrich 0,1 l + 0,2 l



Ein typisch italienisches Wintergemüse

CAVATELLI MIT RÜBCHENSPITZEN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Cavatelli (alternativ Gnocchetti oder Orecchiette)
1 kg	Cime di Rapa - Stängelkohl
2	kleine Zwiebeln
300 ml	Gemüsebrühe
2 Kugeln	Büffelmozzarella (ca. 200 g abgetropft)
250 g	Salsiccia (italienische Fenchelwurst)
4 EL	sehr gutes Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Braten,
	Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Cime di rapa vom Stielansatz trennen und waschen. Die Blütenröschen von den Stielen trennen, die Stiele in kleine Abschnitte teilen und die Blätter grob zerpfücken.

In kochendem Salzwasser zuerst die Röschen blanchieren, dann beiseite stellen.

Die Stiele ins Wasser geben und einige Minuten später die Blätter hinzufügen und kurz mitblanchieren. Stängel und Blätter in ein Sieb abgießen.

In einem Topf mit heißem Öl klein geschnittene Zwiebeln andünsten, Brühe hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Blätter und Stängel des Cime di rapa hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles pürieren.

Büffelmozzarella abtropfen und in Würfel schneiden.

Die Pasta in kochendem Salzwasser gar kochen.

In der Zwischenzeit Salsiccia aus dem Darm drücken, in kleine Krümel zerbröseln und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl schön knusprig braten.

Pasta in ein Sieb gießen, in den Topf zurückgeben, mit Cime di rapa vermengen, Salsiccia und Olivenöl unterrühren, auf Teller verteilen und Mozzarella mit Blütenröschen oben drauf geben.



INFO

Cime di rapa - wörtlich übersetzt Rübchenspitzen und hierzulande auch als Stängelkohl bekannt, verfeinert vor allem in Kampanien und Apulien die kleinen Knöpfchennudeln, die Orecchiette. Auch nördlich der Alpen gedeiht er mittlerweile und es werden die Blütenknospen, die Stängel und die Blätter des Gemüses verwendet.

Er schmeckt sanft nach Kohl und hat ein leicht bitteres Aroma.



CAVATELLI CON CIME DI RAPA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	Cavatelli (in alternativa Gnocchetti o Orecchiette)
1 kg	Cime di Rapa - Stelo del cavolo
2	cipolle piccole
300	ml brodo vegetale
2	mozzarelle di bufala (circa 200 g asciutte)
250 g	Salsiccia (salsiccia italiana con finocchio)
4	cucchiari di olio di oliva molto buono
	sale, pepe, noce moscata, olio da frittura,
	parmigiano per cospargere

PREPARAZIONE

Separare le cime di rapa dallo stelo e lavare. Separare le fioriture dagli steli, tagliare in piccoli pezzi e spezzare grossolanamente le foglie.

In acqua salata bollente sbollentare prima le cime, poi mettere da parte. Mettere gli steli in acqua e dopo un paio di minuti aggiungere le foglie e sbollentare brevemente. Scolare le cime e gli steli.

In una pentola con olio caldo, friggere le cipolle tagliate, aggiungete il brodo e lasciarlo cuocere per alcuni minuti.

INFO

Cime di rapa e qui conosciuto anche come Stängelkohl, raffinato in particolare in Campania e Puglia le piccole l'Orecchiette. Fiorisce anche a nord delle Alpi e nel frattempo vengono utilizzati i boccioli della fioritura, gli steli e le foglie della verdura.

Sa delicatamente di cavolo e ha un aroma leggermente amaro.

Aggiungere le foglie e gli steli delle Cime di rapa, condire con sale pepe e noce moscata e frullare.

Scolare la mozzarella di bufala e tagliare in cubetti.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Nel frattempo pressare la salsiccia dal budello, sbriciolarla in piccole briciole e abbrustolirla bene in una padella calda con un po' di olio.

Versare la pasta in un colapasta, rimetterla nella pentola, mescolare con Cime di rapa, salsiccia e olio d'oliva, metterla nei piatti spargere sopra la mozzarella e le foglie.

Der Winterfisch versteht sich gut mit Kamut-Pasta!
Kamut ist eine natürliche Kreuzung aus Hartweizen und einer wilden Weizenform. Er enthält mehr Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe als herkömmlicher Weizen und hat einen leicht nussigen Geschmack.

KAMUTSPAGHETTI MIT SKREI UND KORIANDER

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Kamut-Spaghetti
400 g	Skrei-Filets
150 g	dicke Bohnen tiefgekühlt
150 g	Kichererbsen aus dem Glas
120 g	Butter
600 ml	Kalbsfond
1 TL	Tomatenmark
3 TL	gemahlener Koriander
1 TL	Zitronensaft
1 kl. Tasse	Nudelkochwasser
	Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Butter in Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen. Sobald sie braun wird, sofort durch ein mit Küchentrepp ausgeschlagenes Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Salzen.

Tomatenmark in kleiner Pfanne anbraten, Kalbsfond dazugießen, vermengen und stark reduzieren lassen. Beiseite stellen.

Dicke Bohnen in Salzwasser weich kochen. Abgießen, abkühlen lassen und palen.

Skreifilets waschen und trocknen.

Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, 1 Tasse Nudelwasser während des Garvorgangs abschöpfen.

Zwischenzeitlich Skreifilets in Pfanne mit geschmolzener Butter anbraten, salzen, Koriander und Zitronensaft zugeben.



INFO

Skrei ist ein Winterkabeljau, der in der Zeit von Januar bis April von der arktischen Barentsee zu den südlicheren Lofoten wandert, um dort zu laichen.

Sein Fleisch ist besonders mager und fest, hat aber trotzdem viel Omega-3-Fettsäuren.

Fangquoten sorgen für einen nachhaltigen Fang, der mit Fangleine erfolgen muss – für einen Fischgenuss mit gutem Gewissen also!

Einige Minuten auf kleiner Hitze braten und Filets dann auf einem Teller beiseite stellen. Kochwasser der Nudeln in die Pfanne geben, Kichererbsen und dicke Bohnen dazu, Pfeffer darüber mahlen und kurz mitköcheln.

Fertige Spaghetti abgießen und mit dem Gemüse vermengen, Kalbsfond unterrühren und zerpfückte Skreifilets vorsichtig unterheben.

TIPP

Braune Butter kann auf Vorrat hergestellt werden, hält sich mindestens 2 Wochen im Kühlschrank. Auch die dicken Bohnen können bereits am Vortag gekocht und gepalt werden.

SPAGHETTI DI KAMUT CON SKREI, CECI E CORIANDOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	Spaghetti di Kamut
400 g	di filetti di Merluzzo Skrei
150 g	di fave congelate
150 gr	di ceci dal contenitore di vetro
120 g	di burro
600 ml	di fondue di vitello
1	cucchiaino di pomodoro
3	cucchiaini di coriandolo macinato
1	cucchiaino di succo di limone
1	piccola tazza di acqua di cottura della tagliatella
	sale, pepe, olio per friggere

PREPARAZIONE

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio e lasciarlo schiumare. Appena diventa marrone, versarlo immediatamente in un setaccio coperto con carta da cucina in un recipiente resistente al calore. Salare.

Friggere il pomodoro in una piccola padella, aggiungere il fondue di vitello, mescolarlo e farlo stringere bene. Mettere da parte.

Cuocere le fave in acqua salata finché sono morbide.

Scolare, lasciare raffreddare e sbucciare.

Lavare e asciugare il Merluzzo

Bollire gli spaghetti „al dente“ in abbondante acqua salata, togliere 1 tazza di acqua di cottura.

Nel frattempo, dorare i filetti di Merluzzo in padella nel burro fuso, aggiungere sale, coriandolo e succo di limone.

Friggere per qualche minuto i filetti a fuoco lento e mettere da parte su un piatto.

Mettere l'acqua bollente dei spaghetti nella padella, aggiungere ceci e fave, macinare sopra del pepe e lasciare cuocere brevemente.

Scolare gli spaghetti pronti e mescolarli con le verdure, mescolare il fondue di vitello e aggiungere con attenzione i pezzetti di filetto di Merluzzo.



SCHWARZE SPAGHETTI MIT ROTEN BETEN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Spaghetti schwarz (mit Tintenfischfarbe gefärbt)
500 g	Rote Bete
200 g	Zuckerschoten
1 Stück	Meerrettich
400 ml	Gemüsebrühe
6 EL	Sesamöl
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer,
	Ricotta salata
	(alternativ griechischer Manourikäse)

ZUBEREITUNG

Rote Bete in Salzwasser weich kochen – bei mittlerer Größe dauert das etwa 45 Minuten, abkühlen lassen und schälen.

Drei Scheiben in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Restliche Bete in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben und zusammen mit der Brühe pürieren, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und Sesamöl unterrühren.

Zuckerschoten waschen, Fäden an der Naht abziehen, in dünne Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren – sie sollen noch ordentlich viel Biss haben.

Aus dem Wasser nehmen und beiseite stellen.

In der Zwischenzeit Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen und in ein Sieb abgießen.

Sofort mit den roten Beten vermengen und auf Tellern anrichten. Rote Bete-Würfel und Zuckerschoten oben drauf geben, Meerrettich und Käse darüber reiben.



INFO

Rote Bete sind das perfekte Wintergemüse. Reich an Vitaminen, Kalium, Eisen und Folsäure wirken sie blutreinigend und blutdrucksenkend. Sie regen den Stoffwechsel an und ihre sekundären Pflanzenstoffe stärken das Immunsystem.

Tipp

Auch die roten Bete kann man vorkochen und ungeschält im Kühlschrank lagern.



SPAGHETTI NERI CON BARBABIETOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	Spaghetti neri (colorati con il nero dei calamari)
500 g	di barbabietola rossa
200 g	di piselli dolci
1	pezzo di rafano
400 ml	brodo vegetale
6	cucchiari di olio di sesamo
1	cucchiaino di succo di limone
	sale, pepe,
	ricotta salata (in alternativa formaggio greco di manouri)

PREPARAZIONE

Bollire ben cotta la barbabietola in acqua salata - a fiamma media ci vogliono circa 45 minuti, lasciare raffreddare e sbucciare.

Tagliare tre fette in piccoli cubi e mettere da parte. Tagliare il resto della barbabietola in pezzi grossi, versare in una pentola e frullare insieme al brodo, far bollire una volta e condire con sale e pepe.

Togliere dal fuoco e mescolare con olio di sesamo.

Lavare le barbabietole da zucchero, strappare i fili della cucitura, tagliare a strisce sottili e impalladire in acqua salata bollente per 2-3 minuti - devono essere ancora molto al dente. Togliere dall'acqua e mettere da parte.

Nel frattempo, cuocere gli spaghetti „al dente“ in abbondante acqua salata e versare in un colapasta. Mescolare immediatamente con le bietole rosse e mettere nei piatti. Mettete sopra i cubetti di barbabietole e i piselli dolci, grattarci sopra il rafano e il formaggio.

INFO

Le barbabietole sono le perfette verdure invernali. Ricche di vitamine, potassio, ferro e acido folico purificano il sangue e abbassano la pressione. Esse stimolano il metabolismo e le loro secondarie sostanze vegetali rafforzano il sistema immunitario.

Gar nicht lammfromm!
Fein verbindet sich der intensive Lammgeschmack mit den vielschichtigen Noten des Ras el Hanout

PACCHERI MIT LAMM-BOLOGNESE

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g *Paccheri*
600 g *Lammhackfleisch*
1 *Karotte, mittelgroß*
1 *Zwiebel (ca. 100g)*
50 g *Sellerieknolle*
1 *Knoblauchzehe*
1 *Chilischote klein ohne Samen, normal scharf*
2 EL *Tomatenmark*
50 ml *Weißwein*
750 ml *Lammfond*
½ TL *Ras el Hanout*
1 Zweig *Rosmarin*
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, geriebener Pecorino stagionato

ZUBEREITUNG

Lammhackfleisch, sehr klein geschnittene Karotte, Knoblauchzehe, Sellerie und Zwiebel portionsweise gut anbraten. Am Ende Chili und Tomatenmark zugeben, gut vermengen und auch anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Lammfond angießen, mit Salz und Ras el Hanout würzen und alles bei sehr kleiner Hitze zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Dann Rosmarin und Pfeffer zugeben und offen nochmals 10 Minuten weiterköcheln. Paccheri in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Ragú vermengen, auf Teller portionieren und mit frisch gehobeltem Pecorino bestreuen.

TIPP

Paccheri nicht al dente kochen, die Pasta würde sonst die ganze Flüssigkeit des Ragouts aufsaugen. Der Garpunkt soll zwischen al dente und ganz weich sein.



INFO

Ras el Hanout ist eine Gewürzmischung aus dem nordafrikanischen Raum. Übersetzt heißt das: Chef des Ladens, was bedeutet, dass jeder Hersteller stolz auf sein eigenes Mischungsverhältnis der einzelnen Zutaten ist. Vereint wird auf jeden Fall das Süße von Nelken und Zimt mit der Schärfe von Chili und Ingwer, ergänzt um Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskat, Veilchenwurzel. Insgesamt kommen da leicht 25 verschiedene Komponenten zusammen.

PACCHERI AL RAGÙ DI AGNELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4400 g *Paccheri*
600 g *di carne macinata di agnello*
1 *carota, di medie dimensioni*
1 *cipolla (circa 100g)*
50 g *di tuberi di sedano*
1 *spicchio d'aglio*
1 *Peperoncino piccolo senza semi, di solito piccante*
2 *cucchiari di concentrato di pomodoro*
50 ml *di vino bianco*
750 ml *fondue di agnello*
½ *cucchiaio Ras el Hanout*
1 *ramo di rosmarino*
sale, pepe, olio per la frittura, pecorino stagionato grattugiato

PREPARAZIONE

Friggere bene la carne macinata di Agnello, carote tagliate molto piccole, spicchio d'aglio, sedano e cipolla. Alla fine, aggiungi il pomodoro e la pasta di peperoncino, mescolate bene e lasciare stringere. Sfumare con vino bianco. Versare il fondue di agnello, condire con sale e raz el Hanout e lasciarlo cuocere a basso fuoco

per 45 minuti. Dopo aggiungere rosmarino e pepe e continuare a cuocere a fuoco basso per altri 10 minuti. Cuocere i Paccheri in abbondante acqua salata, scolare e mescolare con il ragù, impiattare e cospargere con scaglie tagliate fresche di pecorino.



Königsgemüse!

MEZZELUNE MIT SPARGEL UND SAFRANBUTTER

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Mehl „00“ oder 450
3 Eier
1 Prise Salz
etwas lauwarmes Wasser nach Bedarf

400 g weißer Spargel
200 g grüner Spargel oder Thaispargel
125 g Butter
2 Döschen Safranpulver
4 TL Zitronensaft
1 Tasse Nudelkochwasser
3 Kugeln Büffelmozzarella gut abgetropft
300 g Fleischtomaten
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone, Parmesanstück

Außerdem eine runde Ausstechform von ca. 8 cm Durchmesser

ZUBEREITUNG

Mehl, Eier, Salz und Wasser zügig zu einem elastischen Teig verkneten.

In Folie schlagen und ½ -1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Spargel schälen, in Stücke schneiden. Thaispargel waschen und in einem Topf mit kochendem Wasser, Zucker, Salz und Zitrone bissfest blanchieren, herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Gewaschene Tomaten kurz in das kochende Wasser geben, bis die Haut Risse bekommt. Herausheben und Haut abziehen, beiseite stellen. Weißen Spargel in dem Kochwasser ebenfalls bissfest garen

Butter auf kleiner Flamme in einem Topf schmelzen lassen. Safranpulver in wenig heißem Wasser auflösen und zur Butter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



INFO

Spargel ist bei uns seit dem Mittelalter bekannt. Ursprünglich fand er als Heilpflanze Verwendung. Das ist auch nicht weiter erstaunlich, ist er doch aufgrund seiner zahlreichen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe eine wahre Gemüsewunderwaffe. Blutzuckerfreundlich und entgiftend, hat er auch eine Menge Kalium und einen hohen Vitamin E- Gehalt. Daneben ist er extrem kalorienarm und schließlich wird ihm auch noch eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt.

Tomaten entkernen, klein würfeln, salzen und mit Mozzarellawürfeln vermengen.

Den Nudelteig sehr dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (bequemer geht's in der Nudelmaschine).

Kreise ausstechen, mit einem Löffel etwas Mozzarellamischung in die Mitte setzen und Kreis zum Halbmond zusammensklappen. Ränder andrücken.

Nudeln in sanft köchelndem Salzwasser weich garen, etwas Nudelwasser abschöpfen, Mezzelune mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und sofort mit Spargel, Nudelwasser und Safranbutter vorsichtig vermengen und auf Teller verteilen. Parmesan darüber hobeln.



MEZZELUNE CON ASPARAGI E BURRO DI ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di farina „00“ o 450
3 uova
1 pizzico di sale
un po di acqua tiepida quanto basta
400 g di asparagi bianchi
200 g di asparagi verdi o asparagi thailandesi
125 g di burro
2 vasetti di polvere di zafferano
4 cucchiaini di succo di limone
1 tazza di acqua di cottura della pasta
3 mozzarelle di bufala ben asciutte
300 g di pomodori
sale, pepe, zucchero, limone, un pezzo di parmigiano

PREPARAZIONE

Mescolare insieme rapidamente la farina, le uova, il sale e l'acqua in un impasto elastico.

Avvolgere in una pellicola e lasciare riposare da ½ a 1 ora in frigorifero.

Nel frattempo sbucciare gli asparagi, tagliare a pezzi. Lavare gli asparagi thailandesi e blanchieren al dente in una casseruola con acqua bollente, zucchero, sale e limone e abbattere con acqua fredda.

Mettere brevemente i pomodori lavati nell'acqua bollente fino a quando la pelle si spacca.

Togliere dalla pentola e tirare la pelle, mettere da parte. Cuocere anche gli asparagi bianchi nell'acqua di cottura al dente.

Sciogliere il burro in una pentola a fuoco basso. Sciogliere la polvere di zafferano

in un po' di acqua calda e aggiungere al burro.

Condire con sale e pepe.

Togliere il nucleo del centro dei pomodori, salare e mescolarli con i cubetti di mozzarella.

Con il matterello tirare una sfoglia sottile dell'impasto su una superficie di lavoro cosparsa di farina. (È più comodo con la macchina della pasta).

Tagliare cerchi, mettere con un cucchiaino un po di miscela di mozzarella al centro e piegare il cerchio come una mezzaluna.

Premere i bordi. Cuocete ben cotta e lentamente la pasta nell'acqua salata, mettere da parte un po' di acqua calda di cottura, togliere le mezzelune dall'acqua con una schiumarola e mescolate subito con

attenzione con gli asparagi, acqua di bollitura e burro di zafferano e metterle in

piatti fondi. Grattare sopra il Parmigiano.

Pasta oder Risotto?

Es gibt eine Nudelsorte, die wie Reis daherkommt, daher auf italienisch „Risoni“

RISONI MIT AUBERGINEN UND SPECKBRÖSELN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Risoni, besser noch die größeren griechischen Kritharaki
6 Auberginen
100 g Frühstücksspeck, durchwachsen und in dünnen Scheiben
1 TL Semmelbrösel
150 ml Gemüsebrühe
5 EL Olivenöl
250 g Kirschtomaten
15 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Öl zum Braten, Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG

Speckscheiben in einer Pfanne sehr knusprig braten und abkühlen lassen.

In einen Mixer die Semmelbrösel und den in Stücke zerpfückten Speck geben. Alles zu Bröseln mixen und beiseite stellen.

Auberginen waschen, trocknen und der Länge nach aufschneiden. Die Schnittflächen salzen und nach unten auf ein Backblech setzen. Abdecken und mit Gewichten beschweren.

Mindestens eine Stunde ziehen lassen, danach ausgetretene Flüssigkeit weggießen. 5 Auberginen mit Schnittflächen nach oben im auf 200 ° vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene 1 Stunde abgedeckt mit Alufolie garen. Wenn die Auberginen ganz weich sind, aus den Schalen in einen Topf streichen, mit Gemüsebrühe vermengen, Salz und Pfeffer zufügen und pürieren.

Mit einigen Tropfen Zitronensaft und 3 EL Olivenöl verrühren. Basilikumblätter in sehr feine Streifen schneiden und die Hälfte an die Auberginenmischung geben.

Tomaten waschen und vierteln.

Kurz in einer Pfanne anbraten, 2 EL Olivenöl zugießen, beiseite stellen.

Risoni in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen.

In der Zwischenzeit die restliche Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp entfetten.

Risoni mit der Auberginenmischung vermengen und auf einem Teller anrichten, darauf die Tomaten, Auberginenscheiben, Speckbrösel und restlichen Basilikumstreifen verteilen.



INFO

Beim Braten in der Pfanne saugen sich die Auberginen mit Öl voll wie ein Schwamm. Deshalb spart man sich beim Garen im Ofen eine Menge Fettstoff.



RISONI CON MELANZANE E PEZZETTI DI PANCETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g Risoni, meglio ancora il Kritharaki greco più grande
6 melanzane
100 g strisce sottili di pancetta affumicata,
1 cucchiaio di pane di pangrattato
150 ml brodo vegetale
5 cucchiaini olio d'oliva
250 g di pomodori ciliegina
15 foglie di basilico
sale, pepe, un po' di succo di limone, olio da friggere, parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Friggere le fette di pancetta molto croccanti in una padella e lasciare raffreddare.

Mettere in un frullatore, il pangrattato e i pezzi di pancetta. Frullare tutto e mettere da parte.

Lavare le melanzane, asciugare e tagliare per lungo.

Salare le superfici tagliate e metterle su un teglia. Coprire e appesantire con i pesi. Lasciare tirare per almeno un'ora, quindi scolare tutto il liquido uscito. Cuocere 5 melanzane con superfici tagliate verso l'alto coperte con foglio di alluminio nel forno preriscaldato a 200 ° sulla guida inferiore per 1 ora. Quando le melanzane sono abbastanza morbide, metterle in una casseruola, mescolare con il brodo vegetale, aggiungere sale e pepe e frullare. Mescolare con alcune gocce di succo di limone e 3 cucchiaini di olio d'oliva. Tagliare le foglie di basilico

in strisce molto sottili e aggiungere la metà nel purè di melanzane.

Lavare i pomodori e tagliare in quarti. Friggere brevemente in una Padella, aggiunger 2 cucchiaini di olio d'oliva, mettere da parte.

Cuocere al dente i Risoni in acqua salata bollente, scolare.

Nel frattempo, tagliate le melanzane rimaste in fette spesse di 1 cm, friggere colore oro in una padella con abbondante olio, togliere dalla padella e asciugare l'olio con carta assorbente da cucina.

Mescolare Risoni con il purè di melanzane e mettere in un piatto, quindi aggiunger i pomodori, le fette di melanzane, le briciole di pancetta e le rimanenti strisce di basilico.



Endlich wieder Pilze!

LINGUINE MIT PECORINO UND PFIFFERLINGEN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Linguine (schmale Bandnudeln)
aus Hartweizen
300 g Pecorino Romano
semistagionato (mittelalt)
400 g Pfifferlinge
500 ml Kochwasser von den Nudeln
1 TL grob gemahlener oder
zerstoßener Pfeffer
Salz, Öl zum Braten,

ZUBEREITUNG

Die Pfifferlinge putzen, größere Pilze halbieren oder vierteln;

Die Pilze in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten, dann bei mittlerer Hitze fertig garen, salzen.

In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und Linguine darin sehr bissfest kochen.

Vor dem Abgießen ins Sieb etwa 500 ml Kochwasser zurückbehalten.

Pasta in einer kratzfesten Pfanne bei kleiner Hitze auf dem Ofen zügig mit soviel Kochwasser vermengen, wie nötig (darf nicht trocken werden und auch nicht zu flüssig), Pfeffer zugeben, den Pecorino auf die Nudeln reiben und ebenfalls schnell vermengen. Die Linguine auf Teller verteilen und die Pfifferlinge darüber geben.



INFO

Spaghetti Cacio e Pepe ist ein traditionelles Rezept aus Rom und Umgebung.

Wir haben Linguine verwendet und es um köstliche Pfifferlinge ergänzt.

TIPP

Pfifferlinge verlieren Geschmack und Konsistenz, wenn man sie wäscht. Deshalb am besten nur mit einer weichen Bürste putzen. Wenn sie stark verschmutzt sind, unter laufendem Wasser abbrausen und schnell trocknen.



LINGUINE CACIO E PEPE CON FINFERLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g linguine (tagliatelle a banda stretta)
300 g Pecorino Romano semi stagionato (medio)
400 g di Finferli
500 ml di acqua bollente delle tagliatelle
1 cucchiaino di pepe macinato grossolanamente o schiacciato
sale, olio per friggere

PREPARAZIONE

Pulire i Finferli, dimezzare quelli grandi o tagliarli in quattro;

Friggere i funghi in una padella con olio caldo, quindi finire di cuocere a fuoco medio, sale.

Nel frattempo, bollire l'acqua salata e cuocere dentro le linguine molto al dente.

Prima di colare le linguine, togliere circa 500 ml di acqua bollente.

Mettere la pasta in una padella antiaderente sul fornello a fuoco minimo aggiungere l'acqua di cottura in quantità necessaria (non troppo asciutta e non troppo liquida) e mescolare rapidamente, aggiungere pepe, grattugiare il pecorino sulla pasta e mescolare altrettanto rapidamente. Mettere le linguine in un piatto e aggiungere i funghi.

INFO

Spaghetti Cacio e Pepe è una ricetta tradizionale di Roma e della zona circostante. Abbiamo usato linguine e abbiamo aggiunto deliziosi Finferli.

SUGGERIMENTO

I Finferli quando vengono lavati perdono il gusto e la consistenza. Pertanto è meglio pulirli solo con un pennello morbido. Quando sono molto sporchi, sciacquarli in acqua corrente e asciugarli rapidamente.

Il pecorino non grattugiarlo prima, potrebbe attaccarsi insieme.



Fetter Fisch hat die meisten!
 Wenn es um die wertvollen Omega 3- Fettsäuren geht, sind Hering, Makrele und Sardinen unschlagbar. Aber wer kocht schon damit?
 Doch selbst in der Dose bleiben die wertvollen Fettsäuren erhalten und deshalb gibt es hier ein würziges Pastarezept

BUCATINI MIT SARDINEN, PAPRIKA UND SEMMEBRÖSEL

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	<i>Bucatini (lange Pasta mit Loch)</i>
250 g	<i>Sardinen in Öl</i>
6 Stück	<i>Paprika rot</i>
6	<i>Zehen frischer Knoblauch</i>
100 g	<i>Oliven schwarz, halbiert und ohne Kern</i>
3 EL	<i>Pinienkerne</i>
50 ml	<i>sehr gutes Olivenöl</i>
3 EL	<i>Semmelbrösel</i>
1 kl. Tasse	<i>Nudelkochwasser</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Parmesan, Öl zum Braten</i>

BUCATINI CON SARDINE, PEPERONI E MOLLICA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	<i>di Bucatini (pasta lunga con buco)</i>
250 g	<i>di sardine in olio</i>
6	<i>peperoni rossi</i>
6	<i>testa fresco d'aglio</i>
100 g	<i>di olive nere</i>
3	<i>cucchiari di pinoli</i>
50 ml	<i>di olio d'oliva molto buono</i>
2	<i>mollica di pane</i>
1 piccola	<i>tazza di acqua di cottura della pasta</i>
	<i>sale, pepe, parmigiano, olio per friggere</i>

PREPARAZIONE

Lavare i peperoni rossi e metterli su un teglia di cottura. Cuocere per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180 °con aria circolante sulla guida media. Sono pronti quando la pelle fa le bollicine. Subito metterli in una ciotola chiudere bene con coperchio o pellicola trasparente, lasciare raffreddare. Ora la pelle si stacca facilmente. Tagliare i peperoni a strisce, metterli da parte. Sbucciare l'aglio, secondo la grandezza tagliare per lunghezza a metà o in quarti. Riscaldare in una piccola padella l'olio d'oliva e dorare a bassa temperatura l'aglio. Rimuovere l'aglio dall'olio, asciugarlo e metterlo da parte.

Scolare le sardine in un setaccio e tagliarle in pezzi. Dorate i chicchi di pinoli in una piccola padella e metterli da parte. Dorate la mollica in una piccola padella, e metterla da parte. Cuocere i Bucatini „al dente“ in abbondante acqua salata. Nel frattempo, frigate le sardine in una padella, aggiungete peperoni, olive, pinoli e acqua di cottura. Aggiungere Bucatini scolati, mescolare e scenderli dal fornello. Aggiungere il resto dell'olio di oliva rimasto e mettere nei piatti, aggiungere l'aglio e cospargere con la mollica.

ZUBEREITUNG

Paprika waschen und auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180° Umluft ca. 30 Minuten garen. Sie sind fertig, wenn die Haut dunkel wird. Sofort in eine Schüssel umfüllen und dicht mit Deckel oder Folie verschließen, abkühlen lassen. Jetzt löst sich die Haut einfach ab. Paprika in Streifen schneiden, beiseite stellen. Knoblauchzehen schälen, je nach Größe längs halbieren oder vierteln. In einer kleinen Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauchzehen bei kleiner Hitze hellbraun braten. Knoblauch aus Öl heben, abtropfen lassen beiseite stellen.

Sardinen in einem Sieb abtropfen und in Stücke zerpfücken. Pinienkerne in kleiner Pfanne goldbraun rösten, beiseite stellen. Semmelbrösel in der kleinen Pfanne goldbraun rösten, beiseite stellen. Bucatini in reichlich Salzwasser „al dente“ garen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Sardinen anbraten, Paprika, Oliven, Pinienkerne und Kochwasser zugeben. Abgetropfte Bucatini dazugeben, vermengen und vom Herd nehmen. Restliches Olivenöl untermischen und auf Teller anrichten, Knoblauch drauf verteilen und mit Semmelbrösel bestreuen.

Tipp

Paprika kann man auch schon am Vortag machen. Salzen und mit Olivenöl bedecken, dann kühl stellen, so wird das Olivenöl schön aromatisiert.



Der Steinpilz ist eine eifersüchtige Diva und duldet nicht viele Zutaten neben sich. Die würzige Süße des Thymianhonigs und die hintergründige Säure des Sumach unterstreichen den Geschmack der Steinpilze jedoch aufs Beste.

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Tagliatelle „Senator Capelli“ (oder andere Hartweizenpasta)
600 g	sehr frische Steinpilze
70 ml	bestes Olivenöl „extra vergine“
250 ml	Gemüsebrühe
20 g	getrocknete Steinpilze
50 ml	Weißwein
150 ml	Kochwasser der Pasta
3 TL	Thymianhonig
4 - 5	Zweige von frischem Thymian
2 EL	Sumach
	Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, Parmesan



ZUBEREITUNG

Gemüsebrühe zusammen mit getrockneten Steinpilzen und 3 Thymianzweigen aufkochen, kräftig salzen und ziehen lassen.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen. Zwischenzeitlich eine große Pfanne erhitzen, Öl zugeben und Steinpilze bei großer Hitze anbraten, Thymianhonig zugeben und etwas karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, Gemüse/Steinpilzbrühe zugießen, einkochen.

Einen Schöpfer stärkehaltiges Kochwasser abschöpfen und dann die Pasta abgießen und mit dem Kochwasser in die Pfanne geben, Pfeffer, Salz, restlichen Thymian und 1 EL Sumach hinzufügen, Olivenöl angießen und alles gut vermengt auf Teller verteilen und mit restlichem Sumach bestreuen.

TIPP

Die Pilzbrühe kann man auch schon am Vortag herstellen.

INFO

Senatore Capelli ist eine alte Urkorn-Hartweizensorte aus Süditalien mit vielen Nährstoffen. So ist sie reich an Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien und vielen Carotinoiden. Goldgelb in der Farbe schmeckt sie leicht nussig.

Der Sumach wächst im östlichen Mittelmeerraum. Als Gewürz werden die roten Beeren verwendet: sie werden getrocknet und zerstoßen. Der Sumach gilt als verdauungsfördernd und wird den Gerichten beim Kochen beigegeben oder einfach darüber gestreut. Kennzeichnend ist seine leichte Säure, die den Geschmack der Speisen unterstreicht.



TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	Tagliatelle „Senator Capelli“ (o altra pasta di grano duro)
600 g	di funghi porcini molto freschi
70	ml diel migliore olio di oliva „extra vergine“
250	ml brodo vegetale
20 g	funghi porcini secchi
50 ml	vino bianco
150 ml	di acqua bollente della cottura della pasta
3	cucchiari di miele di timo
4 - 5	rami di timo fresco
2 EL	Sommacco
	sale, pepe, olio per frittura

PREPARAZIONE

Bollire il brodo vegetale insieme ai funghi porcini secchi e 3 rami di timo, abbastanza sale e fate raffreddare e stringere forte (può anche essere preparato il giorno precedente).

Pulire i funghi e tagliare a fette. Cuocere le tagliatelle in acqua salata al dente. Nel frattempo, scaldare una grande padella, aggiungere l'olio e friggere i funghi porcini a fuoco alto, aggiungere il miele di timo e lasciare cara-

mellare, spumare con vino bianco, aggiungere il brodo di verdure / funghi, far bollire. Togliere un mescolo di acqua di cottura ricca di amido e poi scolare la pasta metterla nella padella e aggiungere l'acqua bollente, pepe, sale, il restante timo e aggiungere 1 cucchiaino di sommacco, versare l'olio d'oliva e mescolare tutto bene dividere la pasta nei piatti e cospargere con il restante sommacco rimanente.

INFO

Senatore Capelli è una vecchia varietà di grano nativo dall'Italia meridionale con molte sostanze nutritive. È ricco di aminoacidi, vitamine, minerali e molti carotenoidi. Oro giallo a colori, ha un sapore leggermente di noci.

Il sommacco cresce nel Mediterraneo orientale. Le bacche rosse vengono utilizzate come spezie: esse vengono essiccate e schiacciate. Il sommacco è considerato digestivo e viene aggiunto ai piatti durante la cottura o semplicemente grattato sopra. Caratteristica è la sua leggera acidità, che sottolinea il gusto dei cibi.



PENNETTE CON SALSA PICCANTE DI POMODORO E POLPETTINE DI CARNE MACINATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	<i>Pennette semi-integrale (semilavorato)</i>
500 g	<i>di carne macinata ½ manzo, ½ maiale</i>
1 l	<i>passata di pomodori (scegliete un buon prodotto imbottigliato)</i>
1	<i>Peperoncino, normalmente piccante, senza semi</i>
2	<i>panini del giorno precedente, senza la crosta, tagliati</i>
150 ml	<i>di latte</i>
2	<i>cipolle, piccole</i>
1	<i>uovo</i>
50 ml	<i>del migliore olio di oliva „extra vergine“ sale, pepe, paprika in polvere, olio per frittura, parmigiano grattugiato</i>

PREPARAZIONE

Tagliare finemente le cipolle, friggere croccanti in una grande padella calda con olio. Metterne la metà in una ciotola.

Versate i panini nella ciotola, versare il latte caldo e lasciate riposare per alcuni minuti, quindi impastate bene, aggiungete, l'uovo, il sale, il pepe, la paprika in polvere, mescolate tutto bene.

Scaldare la padella con le cipolle, aggiungere il peperoncino e la passata di pomodori, aggiungere 1/2 litro d'acqua, bollire e quindi ridurre il calore. Dalla massa di carne, formare piccole polpettine, friggerle bene da tutti i lati in una padella con olio caldo e poi versare la passata di pomodoro. Lasciare cuocere lentamente il tutto per

45 minuti, fino a quando la salsa ha una consistenza fitta, quindi rimuovere dal fuoco e mescolare l'olio d'oliva. Bollire al dente le Pennette in abbondante acqua salata, scolare, mescolare con la salsa insieme alle polpettine e impiattare.

Klassisch mal anders – Tomaten und Hackfleisch

PENNETTE MIT SCHARFER TOMATENSAUCE UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	<i>Pennette semi-integrale (halbvollkorn)</i>
500 g	<i>Hackfleisch ½ Rind, ½ Schwein</i>
1 l	<i>Tomaten püriert (ein gutes Produkt aus der Flasche nehmen)</i>
1	<i>Chilischote, normal scharf, ohne Samen</i>
2	<i>Semmeln vom Vortag, ohne Rinde, geschnitten</i>
150 ml	<i>Milch</i>
2	<i>Zwiebeln, klein</i>
1	<i>Ei</i>
50 ml	<i>bestes Olivenöl „extra vergine“ Salz, Pfeffer, Paprika, Öl zum Braten, geriebener Parmesan</i>

ZUBEREITUNG

Zwiebeln klein schneiden, in einer großen heißen Pfanne mit Öl glasig braten. Die Hälfte in eine Schüssel geben. Semmeln in die Schüssel geben, mit erhitzter Milch übergießen und einige Minuten stehen lassen, dann gut verkneten und Hackfleisch, Ei, Salz, Pfeffer, Paprika dazu geben, alles gut vermengen. Pfanne mit Zwiebeln erhitzen, Chilischote dazu und pürierte Tomaten angießen, ½ l Wasser dazu, aufkochen und dann Hitze reduzieren. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen, in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum gut anbraten und danach in die Tomatensauce geben. Alles 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eine dichte Konsistenz hat, dann vom Herd nehmen und das Olivenöl unterrühren.

Pennette in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, mit Sauce vermengen und zusammen mit den Hackfleischbällchen auf Teller geben.



TIPP

Die Sauce mit den Hackfleischbällchen kann man auch schon am Vortag anfertigen, sie zieht dann schön durch.



Vorhang auf für Sellerie!

Hatte man der Knolle die letzten Jahrzehnte höchstens Nebenrollen zugewiesen – als Salat zur Weihnachtsgans und um ihre würzigen Aromen an Suppen, Fonds und Saucen abzugeben, so bieten ihr mittlerweile sogar Sterneköche eine Bühne, denn sie ist es wert! Auch in der Alltagsküche verdient Sellerie eine Hauptrolle, verträgt er sich doch mit vielen anderen Aromen. Wir haben ihm das herbe Aroma des grünen Tees und den rauchigen Geschmack von Pimenton an die Seite gestellt.

RIGATONI MIT SELLERIE, GRÜNEM TEE UND PIMENTON

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g	Rigatoni aus Hartweizen
500 g	Knollensellerie
100 g	Zwiebel
700 ml	Hühnerbrühe
200 ml	grüner Tee
2 TL	Ghee oder Butterschmalz
1 TL	Kurkuma
2 TL	Zitronensaft
2 EL	Sahne
1 TL	Pimenton dulce

Salz, Pfeffer, Parmesan zum Bestreuen, frittierte Selleriechips als Deko

ZUBEREITUNG

Sellerie und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf Ghee erhitzen und Sellerie und Zwiebel goldbraun anbraten.

Kurkuma zugeben, unterrühren und alles mit 2/3 der Hühnerbrühe ablöschen. Tee zugeben und Sellerie weichkochen, dann den Topfinhalt pürieren. Salzen, Sahne und Zitronensaft zugeben; restliche Hühnerbrühe angießen (Konsistenz zwischen Suppe und Pürree); Pfeffer und Pimenton untermengen. Rigatoni in ausreichend kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und zum Sellerie geben. Alles kurz ziehen lassen, dann servieren.



INFO

Pimenton ist ein Gewürz aus Spaniens Extremadura, wo Paprikaschoten aufwendig getrocknet, über dickem Steineichenrauch geräuchert und dann zu Pulver vermahlen werden.

TIPP

Selleriechips gleich in größeren Mengen frittieren (dünne Kreise ausstechen und in viel Öl knusprig braten, salzen nicht vergessen!), sie eignen sich gut zum Knabbern.



RIGATONI AL SEDANO, TÈ VERDE E PIMENTON

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	di Rigatoni
500 g	di rapa sedano
100 g	di cipolla
700 ml	di Brodo di pollo
200 ml	di tè verde
2 cucchial	di Ghee o di burro strutto
1 cucchiaino	di curcuma
2 cucchiali	di succo di limone
2 cucchiali	di panna
1 cucchiaino	di Pimenton dolce

sale, pepe, parmigiano, fettine fritte di sedano come decorazione

PREPARAZIONE

Separare le cime di rapa dallo stelo e lavare. Separare le fioriture dagli steli, tagliare in piccoli pezzi e spezzare grossolanamente le foglie.

In acqua salata bollente sbollentare prima le cime, poi mettere da parte.

Mettere gli steli in acqua e dopo un paio di minuti aggiungere le foglie e sbollentare brevemente.

Scolare le cime e gli steli.

In una pentola con olio caldo, friggere le cipolle tagliate, aggiungete il brodo e lasciarlo cuocere per alcuni minuti. Aggiungere le foglie e gli steli delle Cime di rapa, condire con sale pepe e noce moscata e frullare.

INFO

Pimenton è una spezia proveniente dalla Spagna Extremadura, dove i peperoni vengono costosamente essiccati, su spesse pietre affumicate con legna di quercia e poi macinati in polvere.

Scolare la mozzarella di bufala e tagliare in cubetti.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Nel frattempo pressare la salsiccia dal budello, sbriciolarla in piccole briciole e abbrustolirla bene in una padella calda con un po' di olio.

Versare la pasta in un colapasta, rimetterla nella pentola, mescolare con Cime di rapa, salsiccia e olio d'oliva, metterla nei piatti spargere sopra la mozzarella e le foglie.



KÜRBISLASAGNE

EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g	Lasagneblätter (keine Instant-Lasagne)
400 g	weiße Cannellini-Bohnen (kl. Dose)
6 EL	geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Lasagneblätter in ausreichend Salzwasser weich kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, damit sie nicht verkleben. Bohnen in Sieb abgießen und unter fließendem Wasser klar spülen.

FÜR DIE KÜRBISZUBEREITUNG

2	kleine Zwiebeln (ca. 150 g)	100 ml	Sahne
750 g	Kürbis – Hokkaiido oder Butternut	¼ l	Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
1 TL	Curry	1 TL	Zitrone
1 TL	Kurkuma		Salz, Pfeffer
1	kleines Stück frischer Ingwer geschält, gerieben		
1 EL	Ghee oder Butterschmalz		
30 ml	Weißwein		

Zeitaufwändig, aber gut vorzubereiten

Kürbis und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden.
In einem Topf mit heißem Ghee anbraten. Hitze etwas reduzieren, Curry, Kurkuma und Ingwer zugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe zugeben und weich kochen. Vom Herd nehmen und evtl. etwas Brühe abschöpfen, denn die Kürbiszubereitung darf nicht zu flüssig sein. Dann pürieren. Gegebenenfalls kann man nach dem Pürieren bei Bedarf wieder etwas Flüssigkeit zugeben. Sahne und Zitrone zufügen und einmal kurz aufkochen lassen.



FÜR DIE BECHAMÉLSAUCE

3 EL	Butter
4 EL	Mehl
1 l	Milch
	Salz, 1 Lorbeerblatt, Muskat, Pfeffer

Butter in einem Topf bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Mehl zugeben und mit einem Schneebesen mit der Butter vermengen.
Langsam in kleinen Portionen zimmertemperierte oder bereits erwärmte Milch zugeben und schlagen. Salz und Lorbeerblatt zugeben. Erhitzen und für ca. 20 Minuteniterrühren. Wenn die Sauce eine cremige Konsistenz hat, mit Pfeffer und Muskat abschmecken und vom Herd ziehen.

Boden einer ofenfesten Form mit Béchamelsauce ausstreichen. Eine Schicht Lasagneblätter, darauf Bohnen schichten, mit Béchamelsauce bedecken und 2 EL Basilikumpesto darauf verteilen. Nächste Schicht Nudelblätter, dann die Hälfte der Kürbiszubereitung daraufstreichen. Darauf wieder Lasagneblätter, wieder Béchamelsauce, Basilikumpesto und 2 EL Parmesan. Wieder Lasagneblätter und darauf Kürbisschicht. Abschließend letzte Nudelschicht und dann alles mit Béchamelsauce bedecken, mit restlichem Parmesan bestreuen und für 30 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene geben. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen.

BASILIKUMPESTO

1 Topf	Basilikum
75 ml	Olivenöl
1 EL	Pinienkerne
	Salz, Pfeffer

Basilikumblätter abernten, waschen, trocknen und zerpfücken.
Pinienkerne in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten. Basilikum und Pinienkerne in ein hohes Gefäß geben und zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer halbflüssigen Paste verarbeiten.



INFO

Für die angegebenen Mengen sollte die Ofenform in etwa 35 cm x 22 cm x 7 cm groß sein. Wichtig ist dabei die Höhe, denn bei geringerer Höhe bekommt man nicht alle Schichten untergebracht.

TIPP

Die einzelnen Komponenten wie Béchamelsauce, Kürbiszubereitung und Basilikumpesto können auch schon am Vortag zubereitet werden.

LASAGNA ALLA ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di foglie di lasagne
(non lasagne istantanea)
400 g di cannellini bianchi (lattina piccola)
6 cucchiaini di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Bollire le foglie di lasagne in acqua sufficientemente salata. Scolare e raffreddare sotto acqua fredda. Spalmare su una superficie di lavoro in modo che non si attaccano. Scolare i fagioli nel colapasta e sciacquare sotto acqua corrente.

PREPARAZIONE DELLA ZUCCA

2 cipolle piccole (circa 150 g)
750 g di zucca - Hokkaido o Butternut
1 cucchiaio di curry
1 cucchiaio di curcuma
1 pezzo di zenzero fresco sbucciato, grattugiato
1 cucchiaio di ghee o burro strutto

Butter in einem Topf bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Mehl zufügen und mit einem Schneebesen mit der Butter vermengen.

Langsam in kleinen Portionen zimmertemperierte oder bereits erwärmte Milch zufügen und schlagen. Salz und Lorbeerblatt zufügen. Erhitzen und für ca. 20 Minuten weiterrühren. Wenn die Sauce eine cremige Konsistenz hat, mit Pfeffer und Muskat abschmecken und vom Herd ziehen.

PER LA BESCAMELLA

3 cucchiaini di burro
4 cucchiaini di farina
1 l di latte
sale, 1 foglia di alloro,
noce moscata, pepe

Sciogliere il burro in una pentola a fuoco lento. Aggiungere la farina e mescolarla insieme il burro con la frusta.

Aggiungere lentamente il latte in piccole porzioni e mescolare. Aggiungere sale e foglia di alloro. Scaldare e mescolare per circa 20 minuti. Quando la salsa ha una consistenza cremosa, condire con noce moscata e scenderla dal fuoco.

INFO

Per i quantitativi indicati, la forma della teglia deve essere di circa 35 cm x 22 cm x 7 cm. Importante è l'altezza, perché se più bassa non entrano tutti gli strati.



30 ml di vino bianco
100 ml di crema
¾ l brodo di pollo o brodo vegetale
1 cucchiaio di limone
sale, pepe

PESTO DI BASILICO

1 vaso di basilico
75 ml di olio d'oliva
1 cucchiaio di pinoli
sale, pepe

Cogliere le foglie di basilico lavarle, asciugarle e frantumarle.

Dorare i pinoli in una piccola padella. Mettere basilico e pinoli in una pentola alta insieme a olio di oliva, sale e pepe e lavorarli fino a ottenere una pasta semi-liquida.



Spalmare il fondo di una teglia resistente al forno con la salsa béchamel. Posare uno strato di foglie di lasagna, spargere sopra i fagioli, coprire con la salsa di béchamel e spargere 2 cucchiaini di salsa di basilico. Prossimo strato di lasagne, quindi spargere la metà della crema della zucca. Poi di nuovo uno strato di lasagne, di nuovo Béchamelsauce, pasta di basilico e 2 cucchiaini di par-

migiano. Ancora le foglie di lasagna e sopra uno strato di zucca. Si finisce con, l'ultimo strato di lasagne e poi coprire il tutto con besciamella, aggiungere il restante parmigiano e cuocere per 30 minuti in un forno preriscaldato a 200 ° sul ripiano centrale. Lasciare riposare per 20 minuti prima di servire.



SUGGERIMENTO

I singoli componenti come la besciamella, preparazione di zucca e il pesto di basilico possono anche essere preparati il giorno prima



Il Com.It.Es. di Monaco di Baviera – chi siamo?
I Comites sono, insieme al CGIE, un organo di rappresentanza.

Istituiti nel 1985, i Com.It.Es. sono organismi rappresentativi della collettività italiana, eletti direttamente dai connazionali residenti all'estero in ciascuna circoscrizione consolare ove risiedono almeno tremila connazionali iscritti nell'elenco aggiornato di cui all'art. 5, comma 1, della Legge 459/2001.

In circoscrizioni ove risiedono meno di tremila cittadini italiani i Comitati possono essere nominati dall'Autorità diplomatico-consolare. I Com.It.Es. sono composti da 12 membri o da 18 membri, a seconda che vengano eletti in Circoscrizioni consolari con un numero inferiore o superiore a 100 mila connazionali residenti, quali essi risultano dall'elenco aggiornato dei cittadini italiani residenti all'estero.

Oltre ai membri eletti di cittadinanza italiana, possono far parte del Comitato, per cooptazione, cittadini stranieri di origine italiana in misura non eccedente un terzo dei componenti il Comitato eletto (4 o 6 componenti).

Ai sensi dell'art. 1, co. 2 della legge 286/2003, i Com.It.Es. sono organi di rappresentanza degli italiani all'estero nei rapporti con le rappresentanze diplomatico-consolari.

Anche attraverso studi e ricerche, essi contribuiscono ad individuare le esigenze di sviluppo sociale, culturale e civile della comunità di riferimento; promuovono, in collaborazione con l'autorità consolare, con le regioni e con le au-

tonomie locali, nonché con enti, associazioni e comitati operanti nell'ambito della circoscrizione consolare, opportune iniziative nelle materie attinenti alla vita sociale e culturale, con particolare riguardo alla partecipazione dei giovani, alle pari opportunità, all'assistenza sociale e scolastica, alla formazione professionale, al settore ricreativo, allo sport e al tempo libero. I Comitati sono altresì chiamati a cooperare con l'Autorità consolare nella tutela dei diritti e degli interessi dei cittadini italiani residenti nella circoscrizione consolare.

A seguito delle elezioni del marzo 2004, operano oggi 124 Com.It.Es. diffusi in 38 Paesi: di questi, 67 si trovano in Europa, 23 in America latina, 4 in America centrale, 16 in Nord America, 7 in Asia e Oceania e 7 in Africa.

Il Com.It.Es. di Monaco è costituito da 12 Consiglieri e organizza il proprio lavoro per Commissioni e progetti. Rappresenta circa 100.000 concittadini italiani presenti in quasi tutto il territorio bavarese. Solo per la Franconia è invece competente il Com.It.Es. di Norimberga.

Le Commissioni attualmente attive sono:

- Commissione Accoglienza
- Commissione Comunicazione
- Commissione Famiglia
- Commissione Made in Italy e PMI
- Commissione Salute
- Commissione Scuola
- Commissione Sociale

La Presidente è attualmente Daniela Di Benedetto, 42 anni, sposata con due bambini,

cittadina italiana e tedesca, ha un dottorato in Statistica Computazionale e Analisi dei Dati, lavora per un Istituto finanziario internazionale ed è impegnata nella politica comunale di Monaco di Baviera e nell'associazionismo interculturale. Il Com.It.Es. eletto nel 2015 ha un profilo molto variegato:

9 consiglieri su 12 sono donne, professionalità molto varie e competenze che vanno dalle nuove tecnologie alla medicina, dalle energie rinnovabili al diritto, dalla lingua e cultura italiana all'economia, dal sociale alla pedagogia. La maggior parte dei consiglieri risiedono a Monaco di Baviera ma alcuni anche distante dalla capitale. Il Com.It.Es. è contento di mantenere i rapporti con le diverse realtà e accoglie ove possibile con piacere inviti a partecipare ad eventi e manifestazioni sul territorio e cerca esso stesso di promuoverne.

Il Com.It.Es. gestisce inoltre uno sportello per il cittadino che due volte la settimana offre ai concittadini la possibilità di ricevere personalmente informazione e indirizzo su temi di varia natura a supporto della loro integrazione e della permanenza in Baviera.

Lo sportello è raggiungibile telefonicamente

Tel : +49-(0)89-7213190

Fax : +49-(0)89-74793919

e per email

E-Mail: info@comites-monaco.de

e gli orari di apertura sono visionabili sul nostro sito web.

URL : <http://www.comites-monaco.de>

Uno dei progetti più importanti attualmente in corso è quello relativo all'apertura dello sportello della legalità.

Questo progetto è stato finanziato attraverso un finanziamento straordinario del Ministero per gli Affari esteri, Comunitari ed Internazionali.

Responsabile dello Sportello della Legalità è l'Avv. Chiara Montanucci lavoronero@comites-monaco.de

Lo Sportello della Legalità è uno strumento che mira a dare ai concittadini un supporto concreto al fine di promuovere la loro integrazione in questo contesto e di dare un futuro alla propria vicenda privata e professionale. Indipendentemente dalle singole situazioni di ciascun concittadino, la presenza stabile in un Paese estero deve essere costruita sulla base solida e stabile della legalità civile e lavorativa.



DANIELA DI BENEDETTO

Solo chi si trova in una situazione legalmente chiara e regolare può accedere pienamente a benefici e opportunità offerti da Stato e società. Ciò vale in tutti i paesi membri dell'UE e in particolar modo in Germania, dove lo Stato offre ampio sostegno ai cittadini meritevoli. Lo Sportello della Legalità del Com.It.Es. di Monaco di Baviera si propone di aiutare gli italiani neo-arrivati ma anche di lunga permanenza, a regolarizzare la propria presenza in Germania e di impostare la loro attività lavorativa in una situazione di pieno rispetto delle regole e della normativa vigenti per il mercato del lavoro e la previdenza sociale. Ai concittadini che si trovano coinvolti in una situazione di non-regularità civile e/o lavorativa lo sportello offre dialogo per denunciare la situazione e per cercare insieme una via d'uscita da situazioni non trasparenti e di lavoro nero. Inoltre, sulla base delle testimonianze su situazioni irregolari raccolte il Com.It.Es. intende a promuovere azioni di carattere politico e all'interno della circoscrizione nel pieno rispetto dell'anonimato delle singole esperienze e della privacy.



Intervista Interview

Auf dieser Seite stellen wir Menschen vor, die sich für den Erhalt italienischer Esskultur einsetzen. In dieser Ausgabe erzählt uns **Michele Intrieri** aus dem kalabrischen Cosenza von seinen Bemühungen um die Tradition des klassischen Pizzateiges und von seiner Schule **Scuola Italiana Pizza**

echteritaliener Michele, Du bist ja in Cosenza mit der Gastronomie aufgewachsen, also ein Profi von Kindesbeinen an.

Michele Meine Eltern hatten hier in der Stadt ein Restaurant und mein Bruder und ich arbeiteten in den Sommerferien in der Küche, sobald wir alt genug waren. Das war so etwa mit 9 Jahren. Als Teenager konnten wir schon so gut mit dem Teig umgehen, dass wir an zahlreichen Pizza-Wettbewerben teilgenommen und einige auch gewonnen haben.

echteritaliener Du hast aber auch eine Ausbildung gemacht?

Michele Ja, in Venedig.

echteritaliener Ist klassischer Pizzateig nicht eigentlich eine Domäne Neapels?

Michele Sicher ist Cosenza nicht berühmt für Pizza. Aber wir spüren hier immer noch die Einflüsse Kampaniens. Viele neapolitanische Gerichte sind bei uns alltäglich, während spezielle Produkte, für die Kalabrien berühmt ist, bei uns gar nicht gebräuchlich sind.

echteritaliener Isst man bei euch nicht die berühmte 'Nduja, die würzige Streichsalami, für die es nirgendwo

Michele in Italien etwas Vergleichbares gibt? Nein, die ist hier gar nicht verbreitet.

echteritaliener Wie kam denn die Idee, eine Schule zu eröffnen?

Michele Die Beschäftigung mit dem Pizzateig wurde schon fast wissenschaftlich; mein Mentor war ein Lebensmittelchemiker, der für ein weltweit operierendes Unternehmen arbeitete. Mit ihm habe ich viel experimentiert und mein Wissen über Getreide komplettiert. Dieses Wissen wollte ich weitergeben, denn ich habe überall auf der Welt schlechte Pizza gegessen, das wollte ich ändern.

echteritaliener Was ist denn das Geheimnis eines guten Teiges?

Michele Es gibt kein Geheimnis. Es braucht immer nur Wasser, Salz, Hefe und Mehl. Natürlich muss man aber bestes Mehl finden, entsprechend vermahlen, man muss den Mutterteig können, man muss die besten Ruhezeiten herausfinden. Das ist das Entscheidende.

echteritaliener Die Scuola Italiana Pizza hast du 2013 eröffnet. Wie darf man sich den Unterricht vorstellen?

Michele Wir bieten Basiskurse an. Da lernt

man in 5 Tagen das Grundlegende über den Teig und seine Verarbeitung. Ein Viertel ist Theorie und der Rest Praxis. Am Schluss muss eine Prüfung abgelegt werden. Danach kann man an Aufbaukursen teilnehmen. Es gibt aber auch spezialisierte Kurse.

echteritaliener Wer sind Deine Schüler?
Michele Meine Schülerschaft ist nicht homogen. Es gibt die Mitarbeiter von Restaurants, die von ihren Chefs geschickt werden, es gibt natürlich Jugendliche aus Kalabrien, die sich damit eine Anstellung im Ausland erhoffen – ich habe auch schon viele vermittelt. Es gibt aber auch Quereinsteiger, die aus ganz anderen Berufen kommen, wie etwa der Marketingmanager eines großen italienischen Süßigkeitenunternehmens, der so begeistert war, dass er seinen Beruf an den Nagel gehängt hat und heute eine Cateringfirma betreibt.

echteritaliener Du bist aber nicht nur in deiner Schule in Cosenza, sondern auch in anderen Städten?

Michele An der Schule gibt es mittlerweile genügend Mitarbeiter, so dass ich oftmals auch im Ausland arbeiten kann.

echteritaliener Du hast Schulen im Ausland?
Michele Es gibt Standorte an denen ich operiere.

Ich gebe die Kurse auch in Betrieben. So arbeite ich oft in anderen italienischen Städten und auch im Ausland, in Belgien, Luxemburg oder England. Wenn ich von größeren Unternehmen gebucht werde, bin ich oft Wochen an einem Ort, wie vor kurzem in Spanien.

echteritaliener Gibt es da auch bestimmte nationale Vorlieben, also unterscheidet sich die Pizza in Spanien von der in Italien?

Michele Ja, da gibt es schon Unterschiede.

In Spanien ist Pizza mit Bolognesesauce, Bauchspeck und ganz viel Mozzarella sehr beliebt. Der Renner in der Slowakei ist Pizza mit Mais und Schinken.

echteritaliener Du bist aber auch als Berater tätig.
Michele Ja, ich berate Betriebe auch im Bereich der „hardware“,

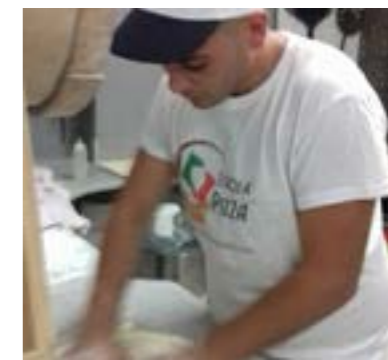
also für Küchengeräte und – einrichtungen, wie z.B. Pizzaöfen und Teigmaschinen. Gerne biete ich „echtenitalienern“ in Deutschland auch vergünstigte Konditionen.

echteritaliener Wir bedanken uns ganz herzlich und wünschen dir als „Pizzabotschafter auf der ganzen Welt“ weiterhin viel Erfolg.

Un offerta speciale per i membri **PREMIUM** di **Michele Intrieri:** „Volentieri offro a „echteritaliener“ in Germania anche corsi di Pizzeria specialistica e consulenza sul luogo di impasti con l'ievito madre, per saperne di più potete consultarmi“

Kontakt contatto

Scuola Italiana Pizza
www.scuolaitalianapizza.com
www.micheleintrieri.com
pizzascuola@gmail.com
+393884568523



CAMPIDOGLIO

PASTICCIERI 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

Gemeinsam günstiger
einkaufen:
Alle Mitglieder der Gruppe



erhalten bei uns Sonderkonditionen!
Wir führen echte italienische Produkte
Gastronomie!

L'Unione fa la Forza
Per tutti i soci
Echtereitaliener



Condizioni speciali!
In assortimento veri Prodotti Italiani

- Servietten, die sich anfühlen und aussehen als wären sie aus Stoff
- Servietten aus Airlaid oder Zellstoff
- Hotelporzellan, Bestecke und Glaswaren
- Küchentechnik und -geräte
- Speisekarten und vieles mehr!



Luigi Bormioli
ITALY

PINTINOX
MADE IN ITALY

ALESSI

Rosen & Thal
sambonet
PADERNO

MEPRA
S.p.A.

Saturnia
PORCELLANE DA TAVOLA





Die Tuffsteinstädte der Maremma

Le città del Tufo

Wer gerne etwas abseits ausgetretener Touristenpfade unterwegs ist, der ist im Hügelland der Maremma in der südlichen Toskana genau richtig.

Hier locken vor allem die reizvollen Tuffsteinstädte Sovana, Sorano und Pitigliano.

Deren Erscheinungsbild ist ganz dem gelb-bräunlichen, vulkanischen Eruptivgestein zu verdanken. Die Entstehung ist auf Ausbrüche jenes Vulkans zurückzuführen, in dessen erloschenem Krater ein beliebter Badesee entstanden ist, der kreisrunde Bolsenasee im nahe gelegenen Latium.

Bedingt durch die Porosität des Gesteins ziehen sich zum einen zahlreiche Bäche, Flüsse und Quellen durch dieses Gebiet, was eine Besiedelung begünstigte und zum anderen die Bearbeitung erleichterte, was sich bis heute vor allem auch in der etruskischen Bautätigkeit zeigt, wo zahllose Nekropolen in die Hügel getrieben wurden und die berühmten „Vie cave“, die zahlreichen Hohlwege, die ganze Hügel zerschneiden.

Weil dieses Gebiet abseits der großen Nationalstraßen liegt, hat sich daraus eine landschaftliche Isolation ergeben, die sich im völligen Fehlen von Industrie- und Gewerbeansiedlungen manifestiert und selbst die landwirtschaftlichen Möglichkeiten sind hier begrenzt, da sich schmale Felsplateaus und tiefe Schluchten mit üppigen Wäldern und mediterraner Macchia abwechseln. Man hat sich auf Wein- und Olivenanbau spezialisiert.

Sovana ist eines der „I borghi piu belli d'Italia, also eines der schönsten Dörfer Italiens.

Seine Blüte hatte es im dritten und vierten Jahrhundert v. Chr. und dieser etruskische Charakter hat sich bis heute erhalten. Eigentlich ist es mehr Museum als Dorf, verwaltet von etwa 150 Einwohnern. Einen einzigen Platz – die Piazza Pretoria – gibt es, an der sich die meisten bedeutenden Gebäude des Ortes befinden – allesamt gedrungen und trutzig und kaum eines nach dem 14. Jahrhundert erbaut. So reiht sich auf der einen Seite der gleichnamige Palazzo Pretorio aus dem 12. Jahrhundert und die „Loggia del Capitano“ mit ihren wuchtigen Arkadenbögen, aneinander. Gegenüber die Kirche Santa Maria mit einem sehr seltenen vorromanischen Ziborium aus weißem Marmor über dem Hauptaltar. Das westliche Ende des Platzes be-

schließt der elegante kleine Palazzo dell'Archivio, gekrönt von einem schlanken Glockentürmchen. Das historische Fischgrätpflaster der Piazza aus roten Ziegeln setzt sich in der Via del Duomo fort, die bis zum Ende des Ortes reicht, wo man den romanisch-gotischen Dom St. Peter und Paul besichtigen kann.

Berühmtester Sohn der Stadt ist der Mönch Hildebrand, später dann als Papst Gregor VII. im Investiturstreit berüchtigt und durch die Ab-solution, die er 1077 dem deutschen Kaiser Heinrich IV. in Canossa erteilte, in die Geschichte eingegangen.

Ihm zu Ehren benannte man das Hildebrandgrab, das einzige erhaltene etruskische Tempelgrab, das vor den Toren Sovanas an der Straße nach Saturnia zu finden ist, die „Tomba Ildebranda“. Besonders sind die etruskischen Fundstätten hier, weil man diverse Arten von Gräbern in großer Zahl findet: Kammer- Würfel- Aedicula und Grabengräber, alle aus dem 8. – 3. Jhrdt. v. Chr., der Blütezeit Etruriens.

Geheimnisvoll und bis heute ein Rätsel für die Wissenschaft sind die „Vie Cave“, die Hohlwege, die diese Gegend durchfurchen. Die höchsten sind bis zu zwanzig Meter hoch und zerteilen die Tuffsteinhügel - steil aufragende Wände, die sich nach oben verjüngen, so dass kein Sonnenlicht bis auf den mit Moos und Flechten bewachsenen feuchten Boden fällt. Vermutet wird, dass es sich um religiöse Kultstätten handelt, deretwegen die Etrusker diese Hohlwege aus dem Tuffstein herausgeschlagen haben.

Für Kinder ist so eine Tour durch Gräber und Hohlwege, entlang der Täler und ihrer Wasserläufe durchaus geeignet. Die Umgebung im Wald hat eine magische Atmosphäre. Zwischen Felsen und kleinen Wasserläufen, hinter moosbewachsenen Treppen, feuchten Höhlen, dichten Bäumen und natürlichen Mauern würde sich niemand wundern, wenn einem Elfen, Wassernymphen oder Faune über den Weg liefen. Sowieso begegnen einem immer wieder Fratzen, die in Steine geschnitten wurden und nun mit Moos überdeckt sind oder geheimnisvolle Felsen, wie die „Hand des Roland“. Man kann sich frei in Gräbern und Hohlwegen bewegen, die Wege verlaufen überwiegend im Schatten und die Strecken von den Parkplätzen aus sind auch für Kinder gut zu bewältigen.

Der Tuffsteinfelsen, auf dem



von oben nach unten:
Sovana -
Loggia del Capitano

Sovana - Hildebrandgrab
Hohlweg Poggio Prisca

Pitigliano - Granatapfel

Sorano

gegenüberliegende Seite:
Pitigliano



Sorano liegt, ist rund und unregelmäßig und deshalb nicht nur auf dem Felsplateau besiedelt, sondern auch an den steilen Abhängen, so dass die Häuser nah am Abgrund zur Schlucht gebaut sind. Keineswegs ungefährlich, riss doch ein Erdbeben im Jahre 1801 einen Teil der Stadt in die Tiefe.

Völlig unüberschaubar ist das Gewirr aus Gassen und kleinsten Gässchen und Treppen, die auf und ab führen und einen die Orientierung verlieren lassen. Entschädigt wird man mit spektakulären Ausblicken auf die Umgebung, die sich wie aus dem Nichts immer wieder auftun. Das Stadtbild beherrscht die mächtige „Fortezza Orsini“, die Orsiniburg des gleichnamigen römischen Geschlechts, das im 15. und 16. Jahrhundert diese Gegend beherrschte. Nicht weniger auffällig erhebt sich der „Masso Leopoldino“, ein gigantischer, glatter Tuffblock, der seit Urzeiten den Ort überragt. Im 18. Jahrhundert ließ Leopold von Lothringen das Massiv befestigen und glätten, so dass es nun wie ein riesiger Schiffsbug aussieht, gekrönt von einem schlanken Uhrenturm als Mast.

Touristisch ist Sorano immer noch verschlafen, es gibt nicht viele Bars und Restaurants, wenngleich die Küche der Maremma durchaus interessant ist, bäuerlich, ursprünglich aus der Armut seiner Bewohner geboren, jedoch durch die vielen Wälder reich an Wild und damit an einer vielfältigen Küchentradition, die viele Wildgerichte überliefert hat:

Cinghiale alla Maremmana,

das klassische Wildschweinragout der Gegend

Zutaten für 4 Personen

- 800 g *gut abgehangenes Wildschweinfleisch in grobe Stücke geschnitten*
- 2 *rote Zwiebeln*
- 1 *Selleriestange*
- 2 *Karotten*
- 80 g *Olivenöl*



Sovana Palazzo dell' Archivio

- einige Wachholderbeeren zerdrückt*
- ca 1 l kräftiger Rotwein*
- 1 *Knoblauchzehe zerdrückt*
- 1 *Chilischote*
- 350 g *Tomaten eingekocht*
- 1 *Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer*

Zubereitung

Zwiebel, Sellerie und Karotte in grobe Stücke schneiden und in ein wenig Öl anbräunen. Das gut gesäuberte Wildschweinfleisch in grobe Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Wein übergießen, die angebratenen Gemüse und den Rosmarinzweig hinzufügen. Mit soviel Wein auffüllen, dass das Fleisch bedeckt ist. Abdecken und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Fleischstücke aus der Marinade heben, abtropfen lassen, abtrocknen und in einer heißen Pfanne portionsweise mit Öl anbraten. Dann Knoblauch, Zwiebel und Chili zugeben und bräunen lassen. Mit etwas Rotwein ablöschen und Tomaten hinzufügen, salzen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann eineinhalb Stunden zugedeckt im Ofen schmoren. Traditionell wird Weißbrot dazu serviert und ein passender Rotwein als Begleitung könnte ein „Morellino di Scansano“ sein, aus dem DOCG- Anbaugebiet um den nahegelegenen Ort Scansano, wo die Sangiovesetraube liebevoll Morellino genannt wird.

Pitigliano, die Schwester von Sorano, liegt auf 300 Metern Höhe und gibt sich ein bisschen lebhafter und lauter, was unter anderem auch an den farbigen dreirädrigen Apes liegt, die im Minutentakt durch die Gassen brettern, die teils so schmal sind, dass ein normales Auto sowie so nicht durchpasst. Unter der Stadt gibt es eine „Kellerstadt“, verbunden durch unterirdische Gänge, wo man Brunnen, Vorrats- und Lagerräume und Reste von alten Gräbern findet.

Bereits im 16. Jahrhundert ist eine jüdische Gemeinde in Pitigliano nachgewiesen, entstanden durch die Verfolgung der Juden im benachbarten Kirchenstaat. Die Mitglieder dieser Gemeinde lebten frei und eingebunden in das soziale Leben des Ortes. So konnten sie unter der Herrschaft der Orsini ungehindert Handwerksberufe ausüben und Handel betreiben. Im Verhältnis zu den Christen war die jüdische Gemeinde so groß, dass sie „Piccolo Gerusalemme“, also Klein-Jerusalem genannt wurde. Dieses einzigartige Miteinander begünstigte den kulturellen Austausch zwischen Christen und Juden, so auch im Bereich der Esskultur – bis heute kocht man Gerichte der Region, die aus dieser Zeit stammen. So gibt es viel süßes Gebäck, das jüdischen Ursprung hat.

Aber auch salzige Gerichte, Abwandlungen koscherer Speisen fanden den Weg in die christlichen Küchen, wie zum Beispiel eine Suppe aus Bandnudeln und Kichererbsen, gefüllte Artischocken oder Rinderzunge mit Oliven. Erst unter den Medici begann sich die Lebenssituation der Juden von Pitigliano zu verschlechtern, die Schikanen nahmen zu und schließlich wurden auch sie gezwungen, ihre Häuser zu verlassen und in einem ihnen zugewiesenen Viertel zusammenzuleben, dem Ghetto. Bis heute kann man dieses Ghetto besichtigen, das über eine Synagoge, Reste einer Mikwe, eine Schlachterei und eine Bäckerei verfügt. In dieser Bäckerei erfand man die „Sfratti“, so genannt ihrer länglichen Form wegen, die an Stöcke erinnert – die Stöcke, mit denen man an die Haustüren der Juden schlug, um sie ins Ghetto zu treiben – ein süßes Gebäck aus Mürbeteig, das so geht:

Sfratti

Zutaten

- 500 g *Honig*
- 500 g *Walnüsse*
- 100 g *Butter*
- 3 *Eier*
- Orangenschale,*
- Muskat, Gewürznelken, Zimt, Cognac,*
- Mehl nach Bedarf*

Zubereitung

Einen weichen Mürbeteig aus Mehl, Eiern, Butter, und einigen Tropfen Cognac herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr fein ausrollen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach in 8-10 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Den Honig erwärmen und etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis er ganz flüssig ist. Die fein gehackten Nüsse, Muskat, Orangenschale, Nelken und Zimt in den Honig geben und weiter köcheln, bis alles eine braune Farbe angenommen hat. Die Mischung auf eine



Pitigliano - Zugang zum jüdischen Ghetto

geölte Arbeitsplatte geben, etwas abkühlen lassen und mit feuchten Händen Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm und 20 cm Länge formen. Nach dem Erkalten in die Teigstreifen wickeln. Auf ein gefettetes Backblech setzen und die Sfratti im Ofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen.



Saturnia ist zwar nicht auf Tuffstein, sondern auf einem Travertinhügel erbaut, aber ein Besuch lohnt sich auch hier, wie schon Dante in seiner „Göttlichen Komödie“ wusste. Die Anfänge Saturnias verlieren sich in ferner Vergangenheit, aber schon Weise der Antike berichteten, dass Saturnia eine der ersten Siedlungen der italischen Geschichte war. Der große Reichtum an Flüssen, Quellen und warmem Thermalwasser ist sicher der Grund für Alter und Wohlstand des Ortes. Im Ortskern, hinter den Mauern des weithin sichtbaren Palazzo Ciacci befindet sich die Porta Romana, die auf einem seltenen antiken Bauwerk errichtet ist, einem polygonalen Mauerwerk aus etruskischer Zeit, das aus großen Travertinblöcken besteht und mit einer ausgeklügelten Technik ohne Mörtelverbindung zusammengefügt wurde und trotzdem als erdbebensicher gilt.

An der Piazza Vittorio Veneto, auf der am Abend die Kinder des Ortes im Schatten alter Bäume spielen, sind einige schöne Restaurants, auf deren Terrassen sich die stimmungsvollen Sommerabende genießen lassen, vor allem an den Tagen, an denen eine örtliche „Banda“ bekannte Opernarien in die Nacht schmettert.

Vor den Toren des Ortes sprudeln die heilsamen Schwefelquellen, für die Saturnia schon seit der Antike bekannt ist. Immer der Nase nach, denn je näher man den Quellen kommt, umso mehr stinkt es nach Hölle.

Am Ursprung der Quelle, die stündlich 500 l konstant 37,5 Grad warmes Wasser ausspuckt, hat man ein luxuriöses Kurhotel angelegt, das ein großes Becken umgibt. Im Anschluss daran die öffentlichen Pools mit Liegewiesen und dann fließt das Wasser einige hundert Meter weiter durch Wiesen und Felder, um sich an den „Cascade del Gorello“ neben einer alten steinernen Mühle über die Felsen zu stürzen und sich in zahlreichen Sinterbecken zu sammeln, in denen sich ab frühmorgens bis in die Nacht die Badegäste tummeln. Der Eintritt ist frei und den Schwefelgestank riecht man nach fünf Minuten auch gar nicht mehr.

Umgebung und Adressen

Kanpp 80 km entfernt ist die umbrische Stadt Orvieto, ebenfalls auf einem Tuffsteinfelsen erbaut – größer als ihre toskanischen Geschwister, sehr lebhaft und touristisch, wenngleich im Stadtzentrum die Geschäfte viele kunsthandwerkliche Waren aus der Region anbieten und man die Geschäftsketten, die sonst die Fußgängerzonen verunzieren, hier zum Glück fast vergeblich sucht.

Einen Besuch wert ist auch der Lago di Bolsena mit dem gleichnamigen Ort, der bereits in Latium liegt.

Auf dem Weg zur Küste empfiehlt sich noch ein Besuch der romantischen Bergdörfer Montemerano und Manciano, bevor man dann am thyrrenischen Meer ankommt und Kurs auf Ortebello am Fuße des Monte Argentario nimmt.

Terme di Saturnia
www.termedisaturnia.it

Il Cavallino Agriturismo, Semproiano
www.agriturismoilcavallino.it

Locanda Il Tufo Rosa, Pitigliano
www.iltuforosa.com

Camping Agricamping Poggio del Castagno, Pitigliano, 8 km außerhalb
www.poggiodelcastagno.net

Sovana Hotel & Resort, Sovana
www.sovanahotel.it


Hotel della Fortezza, Sorano, in der Orsiniburg
www.fortezzahotel.it

Saturnia - Cascade del Gorello



KASSEN GRUBER

 **Kassen Gruber** ist Ihr Partner rund um Kassensysteme und ein Muss für jeden „echten Italiener“. Als autorisierter Fachhändler der Marke **VECTRON** bieten wir Ihnen aus den Bereichen Gastronomie und Handel ein breites Spektrum an Kassensystemen und der passenden Software an. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin und Sie erhalten von uns ein spezielles Angebot für „echte Italiener“ auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Unsere Leasing-Angebote laufen ab 69 € im Monat.

 **Casse Gruber** è il vostro partner per registratori di cassa, che tutti i gestori dei Ristoranti „veri italiani“ dovrebbero avere. Come rivenditore autorizzato del marchio **VECTRON** offriamo nel campo della Gastronomia e commercio una vasta gamma di registratori di cassa e il software appropriato. Fissate un appuntamento con noi e vi invieremo un'offerta speciale per i ristoranti "veri italiani" su misura per le vostre esigenze. Le nostre offerte di Leasing partono da 69 al mese.

kassen-gruber.gmx.de
Fon 0171 337 32 88

Jetzt mit
**5-Jahres-
Garantie**





Deutsch-Italienische Gesellschaft Germering bei München

Einigen unserer Aktivitäten

Opernreisen

Andiamo all'Opera



Busseto
Macerata
ODERZO: AIDA

Reisen: Italienische Städte

Le città d'Italia



Bologna
Brescia
Genova
FERRARA: DER DOM
Firenze
Mantova
Parma
Pesaro
Ravenna
Torino
Treviso
Trieste
Udine
Venezia

www.dig-germering.de
www.facebook.com/dig.germering
dig-germering.blogspot.de
dig2000@gmail.com

Reisen: Die schönsten italienischen Dörfer

I Borghi più belli



Asolo
Brisighella
Castell'Arquato
CISON DI VALMARINO
Compiano
Grottammare
Gualtieri
Macerata
Montagnana
Sabbioneta
San Benedetto Po
Verucchio
.....

Konzerte



150 Jahre Italien:
Jubiläumskonzert

Italienische Woche

Settimana italiana



Der italienischer Markt



DIE SCHWARZEN SCHWEINE DES NEBRODI

I suini neri di Nebrodi

Di Stefanos Mitarbeiter versetzen gerade ein Gehege, um einige Schweine umzusiedeln. Das scheint auch bitter nötig. In der Ferne sieht man das Blau des Meeres schimmern, aber hier ist überall alles grau, die Bäume sind mit einer grauen Staubschicht überzogen, nur Steine und Staub, kein Quadratmeter mehr grün. Und das, obwohl hier gar keine Wildschweine wohnen, nur halbe. Die andere Hälfte kommt vom Hausschwein.

Fast ausgestorben waren sie schon, aber jetzt gibt es glücklicherweise Leute wie Gioacchino Di Stefano und seinen Vater Rosario, die in Militello Rosmarino, auf mehr als 450 m Höhe mitten im Nebrodigebirge eine 60 ha große Azienda bewirtschaften, deren Schwerpunkt auf der Zucht dieser schwarzen Schweine liegt.

Es handelt sich um eine sehr alte Rasse: vor mehr als 2000 Jahren gab es sie bereits im griechischen Raum und in Karthago. Verbreitet wurden sie in Europa und Mexiko unter der Herrschaft der Bourbonen. Heute sind sie nur noch in Spanien, in Mexiko, Sardinien, Kalabrien und Sizilien

zu finden. In Spanien hat man sie deutlich früher wiederentdeckt, deshalb ist der Pata Negra-Schinken auch viel berühmter als die Nebrodi-Salami.

Die Di Stefanos haben viel Zeit, Geld und noch mehr Herzblut in ihre Zucht investiert.

In den Hügeln des Nebrodi sind die Bedingungen für die schwarzen Schweine bestens. Viel Platz wird benötigt, denn alle 15 Tage müssen die Pferche versetzt werden, da sonst die kleinen Ferkel von den großen vom Futter verdrängt werden. Zum Fressen gibt es genug und wie die spanischen Vettern bekommen auch die italienischen Vertreter hier in den Laubwäldern genügend Eicheln ab - Garanten für würzigstes Fleisch.

Den Geschmack verdankt es neben dem natürlichen Futter der ganzjährigen Bewegung im Freien, weshalb sich das Fett eben im Fleisch und den Muskeln verteilt und nicht nur unter der Schwarte sitzt. Diese Fett-Maserung ist der Grund, dass das Fleisch von einer zart-schmelzi-

GESUNDER SCHWEINEBRATEN VOM SCHWARZEN SCHWEIN

gen Konsistenz ist, die Farbe etwas dunkler als beim Hausschwein. Der Geschmack ist nussig, aber ohne das intensive Aroma des Wildschweines.

Größter Vorteil scheint aber der Umstand zu sein, dass sich durch den Verzehr dieses Schweines keine Erhöhung des „bösen“ Cholesterins beobachten lässt, wie es bei den Hausschweinen der Fall ist, also durch den Genuss keine Ablagerungen in den Arterien entstehen: ein gesunder Schweinebraten also! Mehrere italienische Universitäten führen in diesem Vorzeigebetrieb Studien durch, um genau diesen Umstand zu erforschen.

Di Stefano ist sehr stolz darauf, als einer der besten Produzenten Italiens zu gelten, mit einer Linie von allerreinsten Rasse. Jedes einzelne Schwein wird von der ANAS, der „Associazione Nazionale Allevatori Suini“ -registriert und zertifiziert. „Der Missbrauch ist in Sizilien mittlerweile sehr groß“, weiß Di Stefano, „viele kreuzen die schwarzen Schweine mit gewöhnlichen Hausschweinen, weil diese Tiere dann schnell ein höheres Gewicht auf die Waage bringen und dadurch schon viel früher verkauft werden können.“ Die aufwendige Zucht und langen Reifezeiten machen luftgetrockneten Schinken und Salami zu hochpreisigen Delikatessen.

Neben der Schweinezucht produziert Di Stefano auch feinstes biologisches Olivenöl. Neue Projekte, wie Experimente mit dem Anbau von Krokus sativus, aus dem man Safran gewinnt und die Zucht von Flussgarnelen aus dem Trasimenischen See, zeigen bereits erste Erfolge.



DOTTORE ROSARIO DI STEFANO

KONTAKT

Azienda Agricola Di Stefano
Contrada Menta
98070 Militello Rosmarino (ME)

Coordinate GPS
LAT 38.0258699
LON 14.6774395





Auch Giuseppe Oriti züchtet schwarze Schweine, denn er betreibt einen Agriturismo mit Restaurant und Gästezimmern an Siziliens schöner Nordküste mit malerischem Blick auf die äolischen Inseln Salina, Filicudi und Alicudi.

Ein holpriges und unbefestigtes Stück Landstraße endet unter knorrigen alten Olivenbäumen an der Azienda. Das Anwesen mit dem behutsam renovierten Bruchsteinhaus ist Giuseppe's Elternhaus.

Die Entscheidung, dort einen Betrieb mit Zucht und Restaurant aufzubauen hat er nie bereut, vor allem, weil seine Frau Eliana, eine Psychologin, bereit war, ihren Beruf der Liebe wegen aufzugeben, um die Küche zu leiten. Ihr Gatte Giuseppe - er hat das Handwerk gelernt - half ihr beim Umsatteln, aber auch externe Berater wurden verpflichtet, bis Eliana mit der Restaurantküche zurechtkam.

Heute ist sie eine leidenschaftliche Köchin, deren Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit liegt. Hinter dem Haus wuseln die schwarzen Schweine mit ihren Ferkeln in den Gehegen. Die Verarbeitung zu Schinken, Salsiccia und Salami hat Eliana bei einem Metzger gelernt, das Verwursten wird heute von dem Ehepaar selbst übernommen. Einen Gemüse- und Kräutergarten haben sie angelegt, in Sizilien ist das Klima so günstig, dass man fast das ganze Jahr



etwas ernten kann. Fast unnötig zu erwähnen, dass das grün-goldene, fruchtige Olivenöl von den eigenen Bäumen stammt. Experimentiert wird gerade mit alten Getreidesorten - auch das Brot wird selbst gebacken. Dazu hat man sich einen Bäcker ins Haus geholt, um die Professionalität des neuen Produktionszweiges sicherzustellen.

Ein Abendessen im „Vecchio Carro“ ist ein unvergessliches Erlebnis - ein „Tischlein deck dich“ - bis sich der Tisch biegt.

Es gibt ein lokales Menü, in dem man allenfalls einzelne Komponenten verhandeln kann, eigentlich kommt alles von selbst: Eine immense Auswahl an Vorspeisen: Vieles vom schwarzen Schwein - bester luftgetrockneter Schinken, würzige Salami, feiner Speck, kleine Fleischbällchen in süß-saurer Sauce, aber auch viel Gemüse - geschmorte Zwiebelchen, milde Babyartischocken, Timaballo von schmelzigen Kartoffeln und Pilzen, Käse in ungewöhnli-



AGRITURISMO IL VECCHIO CARRO

chen Kombinationen, als Bonbon eingewickelt, cremiger Ricotta, gereifter Cacciocavallo, luftiges Parmesansoufflé; frittiertes Brot und kleine frittierte Reisbällchen mit Safranreis und Hackfleisch gefüllt. Dann geht es weiter mit den sizilianischen Maccheroni mit schweinerer Tomatensauce, Tagliatelle mit duftenden Steinpilzen aus dem Nebrodigebirge und danach - eigentlich ist man ja schon völlig satt - kommen Porchetta - das Spanferkel, Salsiccia und kleine Koteletts, alles natürlich vom schwarzen Schwein. Dann muss noch ein bisschen Platz bleiben, für Elianas cremig-schmelzendes Mandel-Semifreddo und danach braucht man eigentlich ein Bett, weil man sich nicht mehr bewegen kann.

Dass es sich hier um einen Vorzeigebetrieb handelt, wird spätestens klar, wenn man weiß, dass bereits diverse Reportagen über die Oritis von italienischen Sendern wie Linea Verde und Rai 1 gedreht wurden.

Giuseppe ist aber auch ein unermüdlicher Botschafter für beste sizilianische Produkte.

Auf Messen und Streetfoodfestivals ist er mit seinen Spanferkelpanini vertreten und mit anderen lokalen Produzenten hat er sich zur Vereinigung „Strada dei sapori di nebroidi“ zusammengetan, um eine umsichtige lokale Produktion unter den Gesichtspunkten von Biodiversität voranzutreiben.



Per ricevere maggiori informazioni sui prodotti e servizi, è possibile inviare una mail a agrit.ilvecchiocarro@alice.it, o compilare il form di contatto. Sarete ricontattati al più presto dal nostro staff.

Il vecchio carro
Contrada Badetto
98072 Caronia, Sizilien



Pagina WEB per la tua
attività commerciale





SANTO STEFANO DI CAMASTRA

Zentrum sizilianischer Keramik

Dieses Städtchen ist überall bunt, so auch am Ortseingang und am Ortsende, dort wo die großen und kleinen Keramikmanufakturen angesiedelt sind – strategisch günstig an der S.S. 113, der Strada Nazionale von Messina nach Palermo. Das farbige Majolika-Sortiment beherrscht jeden Quadratzentimeter der Fassaden: bunte Teller und Schalen, davor große Amphoren und kleine Skulpturen und der Boden ist vollgepflastert mit Fliesen in jedem erdenklichen Muster. Im historischen Zentrum gibt es unzählige Läden, einer neben dem anderen, deren Auslage teils unter freiem Himmel aufgebaut ist; in leuchtendem Rot, sonnigem Gelb und sattem Grün glänzen die Keramiken und konkurrieren mit dem tiefen Blau des tyrrhenischen Meeres. So war es nicht immer. Bis weit ins 17. Jahrhundert lag Santo Stefano ganz woanders. Mehr landeinwärts. Und es hieß auch anders: Santo Stefano di Mistretta. Seine Bewohner wa-

ren Bauern und Hirten, ihr Leben karg. Das änderte sich dann schlagartig im Jahr 1682, als ein massiver Erdbeben den Ort unter sich begrub. Mit Hilfe eines feudalen Adligen, dem Herzog von Camastra, wurde die Stadt wieder aufgebaut – diesmal näher am Meer, auf einer Felsterrasse zwischen Messina und Palermo.

Mit dem Tonabbau wurde die Keramikproduktion neben der Fischerei zum einträglichen Wirtschaftszweig und Wohlstandsgaranten. Durch verfeinerte Techniken aus Neapel und Spanien wurde die Herstellung von Gebrauchskeramik, wie Ziegeln für den Bau, in großem Stil möglich. Aber auch dekorative Majolika wurde für Paläste und Häuser in ganz Sizilien gefertigt - kühlende Kacheln gegen die sizilianische Sommerhitze. Unbedingt zu empfehlen ist eine angemeldete Besichtigung einer der ortsansässigen Werkstätten.



links:
zeitgenössische
Keramik
im Keramikmuseum



oben:
Giovanni Patti von „LaGiare“

links:
typische Gasse in
Santo Stefanos Altstadt

Giovanni Patti von Ceramiche Artistiche LA GIARA weicht die Besucher gern in die Geheimnisse der Töpferkunst ein:

„Wichtig ist das hochwertige Ausgangsprodukt, also die besten heimischen Tonerden, die wir verwenden. Das fängt schon beim Abbau an, da muss bereits guter von schlechtem Ton getrennt werden. Und dann ist natürlich die Handarbeit das Qualitätskriterium, das unsere Produkte von industriell gefertigter Ware unterscheidet.“

Man schlendert durch seine riesigen Ausstellungsräume, in denen sich Keramik in allen Farben und Formen dicht an dicht drängt – Teller, Schalen, Tassen, Skulpturen, Lampen, riesige Tische mit Tischplatten aus Kacheln, die Glücksbringer in Form von Pinienzapfen, kleine kitschige Mafiosi aus Keramik und natürlich „La Giara“, die große namensgebende Amphore zur Aufbewahrung von Olivenöl. Ihr hat der Nationalschriftsteller Luigi Pirandello eine gleichnamige Novelle gewidmet, die als „Der Krug“ auch auf deutschen Theaterbühnen aufgeführt wird.

Seit mehr als 200 Jahren ist die Manufaktur in Familienbesitz und die Geheimnisse der Töpferkunst werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Nichtsdestotrotz lässt Signor Patti sich in den Werkstätten über die Schulter schauen und gibt Einblicke in die Produktion. In den deckenhohen Regalen im Keller türmen sich die Terracotta-Rohlinge, die bereits einmal

KÜHLENDE KACHELN GEGEN DIE SIZILIANISCHE SOMMERHITZE

gebrannt worden sind. Sie warten auf ihr Bad im „Smalto“, der Weißemaille und werden danach bemalt.

Doch auch bemalt sehen die Gegenstände sehr blass, matt und langweilig aus und erst durch den Brennvorgang in einem der riesigen Öfen schmilzt der Auftrag zur Glasur und dadurch erhalten die Farben Intensität und Glanz. Verwendet wird Kobaltoxid für ein strahlendes Blau, aus Kupferoxid entsteht ein heiteres Grün, und wenn Eisen dabei ist, ergibt es verschiedenste Rottöne. Die Geschichte der lokalen Keramiktradition wird

bestens im Keramikmuseum der Stadt dokumentiert. Untergebracht ist es im historischen Palazzo Trabia aus dem 17. Jahrhundert, der sich heute in kommunalem Besitz befindet.

Seine Räume sind in verschiedene Abteilungen gegliedert und beherbergen eine Sammlung von traditioneller Gebrauchskeramik mit riesigen Amphoren – den „Giare“, sowie traditionelle Santo-Stefano-Fliesen. Dann eine Sammlung historischer Fliesen

aus ganz Sizilien und Tunesien. Es gibt Majolika aus anderen sizilianischen Keramikstädten, wie Caltagirone und eine Ausstellung von zeitgenössischer Keramikunst, die sich bis in den palmenbestandenen Palastgarten mit bestem Meerblick erstreckt.

Anschaulich Auskunft über die Verwendung von Majolika gibt auch der örtliche alte Friedhof – der Cimitero Vecchio, auf dem eine große Zahl von Mausoleen mit traditioneller Majolika verziert ist.



oben:
Bunter Keramik-Kitsch

links unten:
Le Giare



La Giara
Fabbrica Ceramiche Artistiche
Via Nazionale 96/102
98077 Santo di Camastra

Cafè Belvedere
Via Umberto Primo
98077 Santo Stefano di Camastra

Museo Civico delle Ceramiche
Via Palazzo 1
98077 Santo Stefano di Camastra



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 al quanto costano.

TOYS & SURPRISE

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

HOTEL San Gabriele



Hotel San Gabriele

Genießen Sie im Hotel „San Gabriele“ das Ambiente eines mittelalterlichen Klosters auf höchstem Niveau. Lassen Sie sich bezaubern von der romantischen Atmosphäre der Zimmer, die mit Holzdecken, Gewölben, gotischen Fresken und teils wunderschönen Himmelbetten ausgestattet sind. Das Haus verfügt über 38 individuell gestaltete Zimmer, die exklusiv von Rudolf Rechl designt wurden – teilweise mit Himmelbett, Wasserbett und/oder Whirlpool, übergroßen Betten, Küchenzeile oder Kachelöfen und Dachterrasse. Die Möblierung entspricht einem mittelalterlichen Ansitz, ohne den Verzicht auf modernsten Luxus.



Mario Mattera Hotelier und Gastronom aus Leidenschaft

San Gabriele / Il Convento, Zellerhornstr. 16,
83026 Rosenheim, Telefon +49 (0)8031/2607-
0
E-Mail: info@hotel-sangabriele.de
Internet: www.hotel-sangabriele.de

Erlebnisastronomie auf höchstem Niveau
Speisen und Schlafen in mittelalterlicher Atmosphäre

Ristorante Il Convento

Außergewöhnlich in seiner Gestaltung ist zudem das hoteleigene und auch der Öffentlichkeit zugängliche Ristorante „Il Convento“. Dort servieren wir Ihnen erlesene Speisen der gehobenen italienischen Küche und eine Auswahl lädt zum Verweilen ein – abends spendet die offene Feuerstelle im Kreuzrippengewölbe wohlige Wärme. Der Weinkeller mit Ziehbrunnen und offener Feuerstelle bietet



einen besonderen Rahmen für unvergessliche Feste mit bis zu 35 Gästen. Egal ob Tagung, Konferenz, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenessen – wir bieten für jeden Anlass den richtigen Raum, zum Beispiel unseren Rittersaal – auch ideal als Konferenzraum für 35 Personen.

Il Monastero

Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich in das italienische Mittelalter entführen, denn „Il Monastero“ bedeutet im Italienischen „das Kloster“. Genießen Sie kulinarische Spezialitäten in verträumten Nischen bei Kerzenlicht und offenem Feuer. In diesem klösterlichen Ambiente servieren Ihnen mittelalterlich gewandete Mägde und Mönche italienische Speisen und ausgesuchte Weine. Ein besonderes Erlebnis ist auch unsere Sommerterrasse mit mittelalterlichem, venezianischem Garten.

Mario Mattera Inhaber mit Team



Il Monastero
Im Gilitzerblock/ 1. Stock,
Gilitzerstraße 1 • 83022 Rosenheim
Telefon +49 (0)8031/ 382555,

Internet: www.il-monastero.de

Erlebnisastronomie auf höchstem Niveau

Speisen in mittelalterlicher Atmosphäre in der Altstadt von Rosenheim



**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

★ **PREMIUM** ★
Restaurants
in ganz Deutschland

Echter Italiener
EchterItaliener.de

LA GIARA

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.



LA GONDOLA

Es war eine der ersten und eine der größten Pizzerien in Regensburg. Vor fünf Jahren jedoch wurde aus der original regensburgerischen Pizzeria endlich eine echt italienische, nämlich als Nino Puglisi, der bereits ein Ristorante in Regensburg betrieb, das „La Gondola“ übernahm. Und neben einer dekorativen venezianischen Gondel, die als Vorspeisenvitrine dient und Kellnern im Gondoliere-Outfit ist der größte Garant für italienische Esskultur die Mamma von Nino Puglisi, die in der Küche das den Kochlöffel schwingt.



Inhaber
Domenico e Nicola Papillo
Josef-Seifried-Str. 8
80995 München
www.trattoria-lagiara.de

Öffnungszeiten
DI - SO 11:30-14:30 Uhr
und 17:30-23 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

Inhaber
Antonio Puglisi
Gerlichstraße 2
93049 Regensburg
www.la-gondola.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

LA LANTERNA



Inhaber
Fabio Lostrangio
Offenthaler Straße 26
63128 Dietzenbach
www.ristorante-la-lanterna.de
Öffnungszeiten
MO - FR und SO
11:30 - 15 Uhr und
17:30 - 01:00 Uhr
SA 17 - 01.00 Uhr



PREMIUM

LA MEDUSA

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

Und das seit 30 Jahren.

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

Mediterran ist das Ambiente, mit seinen grün lackierten Holzstühlen und Wänden voller Weinregalen. Apropos Wein:

Seit neuestem kredenzt Vito auch einen süffigen roten Tropfen, der in Sizilien von seiner Familie kultiviert wird.

Bis heute steht Vito täglich selbst in der Küche, ein Perfektionist, der sicher sein will, dass nur das Allerbeste auf den Teller kommt.



Inhaber
Vito Cimino
Rheinstraße 16
41460 Neuss
Tel 021 31 / 718 19 34

Öffnungszeiten
DI - SO
17:30 - 22:30 Uhr und
SO 11 - 14:30 Uhr
MO Ruhetag

LA PERGOLA



LA PUGLIESE



Inhaber
Rosario Forte
Münchener Straße 4
85748 Garching
www.lapergola-garching.de

Öffnungszeiten
MO - SA 11 - 14 Uhr und
17:30 - 22 Uhr
SO Ruhetag



Inhaber
Antonio Santoro
Marienplatz 9
84130 Dingolfing
www.da-rocco.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 14 Uhr
und
17 - 21 Uhr



La migliore Porchetta

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 Nobel-schuhmarke „Tod's“.



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 Kräutlerikör „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

LA RUSTICA



Inhaber
Enio Epifani
Karmelitenstr. 29
97070 Würzburg
www.larustica-
wuerzburg.de

Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 24 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

LA TORRE

Wie der Name schon sagt, residiert Rosario Forte mit seinem Ristorante „La Torre“ tatsächlich in einem Turm und zwar am Neckarufer der Tübinger Altstadt mit spektakulärem Ausblick auf die Neckarinsel und den Fluß. Sitzt man auf der Terrasse kann man die berühmten Stocherkähne auf dem Neckar beobachten und das Ganze natürlich bei bester klassischer italienischer Küche.



Inhaber
Luciano Ruzza
Neckargasse 22
72070 Tübingen
www.ristorante-latorre.de

Öffnungszeiten
MO - FR
11-15 Uhr u. 17-23 Uhr
SA und SO
11 - 23 Uhr

LA VILLETTA

Klein-Apulien im Westen Regensburgs. Zwischen den Einfamilienhäusern mit ihren schön gestalteten Gärten kann man das La Violetta glatt übersehen, es sieht aus wie ein Privathaus mit Vorgarten.

In ihrem intimen kleinen Restaurant kümmern sich beide Capiellos um ihre Gäste. Für Franco ist es nur ein Ausgleich zu seiner Arbeit als Gastronomieküchenbauer. Kochen wie bei Mamma ist das Motto der beiden, denn neben einer klassischen Speisekarte erzählen sie am Tisch, was die Küche außerdem noch bereit hält und da kann man schon mal feinste apulische Pastaspezialitäten ergattern, wie die „Orecchiette alla pugliese“, die kleinen „Öhrchen“ mit Broccoli, Knoblauch und bestem apulischen Olivenöl. Dazu darf es dann gerne ein Gläschen von Francos Primitivo sein - naturbelassen gekeltert aus eigenen apulischen Trauben.



Inhaber
Famiglia Capiello
Roter-Brach-Weg.16
93049 Regensburg
Tel 09 41 / 78 51 40

Öffnungszeiten
DI - SA 17 - 23 Uhr
SO 11:30-14 Uhr und
17 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

LAURAS PIZZA EXTRA

Schwäbisch Hall und Umgebung braucht sich um die Grundversorgung mit italienischen Speisen keine Sorgen mehr zu machen. Denn es gibt ja Lauras Pizza Extra.

Extra gut. Extra schnell. Extra geliefert. Wenn der Hunger auf Italienisches sich meldet, bringt Lauras Pizza Extra auf Anruf alles ins Haus: Pizza, Pizzabrot, Pasta, Salate, Vorspeisen und Desserts. Rufen Sie an!



Inhaber L. D'Ariano
Lissandrello
Hessentaler Str. 32
74523 Schwäbisch Hall
www.lauraspizza-extra.de

Öffnungszeiten
MO - FR 11 - 13:30 Uhr
und 17 - 22:30 Uhr
SA 16:30 - 22:30 Uhr
SO 16:30 - 21:30 Uhr

LE 2 LANTERNE

Christian Califano ist gleich mit Mamma und Papa aus dem Piemont gekommen.

Das ist natürlich eine kulinarisch privilegierte Region. Man denke nur an den vollmundigen Barolo und die weißen Trüffel aus Alba, die mit nichts auf der Welt zu vergleichen sind.

Mildes Klima läßt dort alles reifen und wo sich sanfte Hügel mit weiten Ebenen abwechseln, wachsen an den einen die weltberühmten Barolotrauben und in den anderen Obst, Gemüse, Getreide und die weltbesten Haselnüsse: die „Tonda Gentile“ aus dem Piemont. Und sogar Berge hat man dort, die Ausläufer der Alpen mit dem bekannten „Aosta-Tal“ und dessen feine Käsevielfalt.

Da hatte Christian natürlich viel piemontesische Tradition im Gepäck, als er sich 2014 in Bayreuth niederließ und sein Ristorante „Le 2 Lanterne“ eröffnete.

Die Mamma ist für die Küche verantwortlich und tischt den Gästen die ganze Vielfalt des Piemonts auf: Tajarin al Tartufo - die unwiderstehlichen schmalen Eierbandnudeln mit gehobelten Trüffelscheiben; dann die gefüllten Agnolotti al Plin. Natürlich gibt es bei den Califano auch Pizza, die Christian macht. Der Papà ist für den Service verantwortlich - ein klassischer italienischer Familienbetrieb also.



Inhaber
Christian Califano
Leopoldstr.21
95444 Bayreuth
Tel 09 21 / 34 76 80 85

Öffnungszeiten
DI - SO
17 - 22:30 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

LEONARDI

Seit Herbst 2015 begrüßen Leo und Corradina Leonardi 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. In der Küche schwingen er und seine Frau Corradina das Zepter und sie kochen mit Herz und mit Leidenschaft, mit frischesten Zutaten, nach Möglichkeit direkt aus der Region. Italienisch, traditionell und mediterran, so beschreibt Corradina die Ausrichtung ihrer Küche.



Inhaber
Corradina Leonardi
Ingolstädter Straße 138
85049 Ingolstadt
www.leonardi-

ingolstadt.de
Öffnungszeiten
DI - SO 11:30 - 14 Uhr
und 17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

LUCIO'S AM GOLFPLATZ

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. Doch 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. 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.



Inhaber
Lucio Grinzato
Matthias-Bauerstrasse 108
86633 Neuburg/
Heinrichsheim
www.lucios.de

Öffnungszeiten
DI - SO
10 - 24 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

MAMMA ROSA



Inhaber
Rosa Montagna
Steinbruchstraße 1
93326 Offenstetten
Tel 094 43 / 79 17

Öffnungszeiten
MI - MO
11:30 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23:30 Uhr
DI Ruhetag



Massvoll-
geniessen.de

Il re dei vermouth

SOLO PER I VERI ITALIANI: ANTICA TONIC

Ingredienti:

5cl Carpano Antica Formula
Tonicwater

Bicchieri:

Longdrink

Preparazione:

Mescolare gli Ingredienti nel
Bicchier e guarnire con Scorza
di Arancia o di Limone .

Lasciatevi ispirare da **CARPANO ANTICA FORMULA** e testate il re dei vermouth. È possibile ottenere gratuitamente una bottiglia 0,375 l di Antica Formula * - da provare tramite l'invio di una e-mail con oggetto „Nur die echten Italiener“, insieme alle informazioni sul vostro contatto, e il nome del Vostro ristorante a info@echteritaliener.de.

Inoltre riceverete anche una bottiglia 0.75l del mitico vermouth **PUNT E MES** anche dalla tradizionale casa Carpano. Un Must-have in una extra classe per i veri italiani, che vogliono godere dello stile di vita della loro patria nel modo più gustoso in Germania.*

*Solamente per i soci dell'associazione veri italiani e solo fino ad esaurimento scorte



BORCO
www.borco.com

MAMMUZZA MIA



Inhaber
Francesco Fiumara
Geschwister-Scholl-Str. 30
04610 Meuselwitz
www.
pizzeriamammuzzmia.de

Öffnungszeiten
MI - MO
17 - 23 Uhr
DI Ruhetag



MARINI EISCAFÉ



Inhaber
Andrea Marini
Neumarkt 7
99947 Bad Langensalza
Tel 036 03 / 89 27 97

Öffnungszeiten
MO - SA
9 - 19 Uhr
SO
13 - 19 Uhr

MENTA CUCINA ITALINA

In Luigi Mazzolas Restaurant Menta Cucina Italiana geht's lebhaft und quirlig zu, wie eben auch in Düsseldorfs Stadtteil Unterbilk, wo Luigi sein „Menta!“ seit 2005 in der Lorettostraße betreibt.

Mit dabei ist die ganze Familie - Ehefrau und Söhne sind für Service und Küche verantwortlich. Modern-rustikal ist es, das Ambiente des Lokales und bei Luigi gibt's - laut Luigis origineller Homepage - italienisch für alle: Für Anfänger: Rucola mit Birne und Parmesan. Für Unerschrockene: Strozzapreti all'arrabiata - übersetzt sind das „Scharfe erwürgte Priester“ und für Fortgeschrittene die Kartoffelpizza mit Taleggio und Thymian - ein bereits legendäres Gericht im Menta.

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

Es steckt viel drin in den spannenden Gerichten von Luigi: ein bisschen Mittelmeer, viel Piemont und wie gesagt, auch noch etwas Orient.



Inhaber

Luigi Mazzola
Lorettostraße 25
40219 Düsseldorf
www.menta-cucina.de

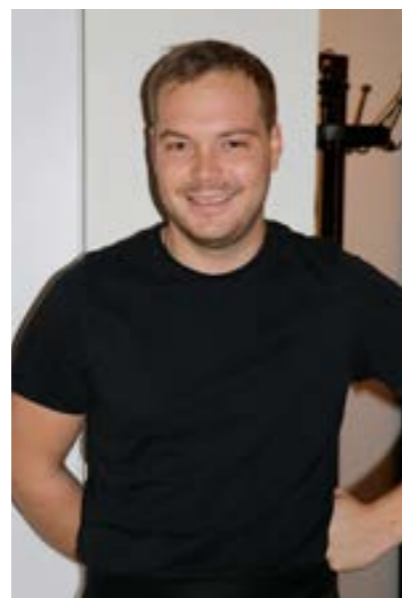
Öffnungszeiten
MO - SO
12 - 14:30 Uhr



PREMIUM

NUNZIO'S

Als er 2013 sein „Nunzio's“ eröffnete, war Valentino Mondì mit seinen 23 Jahren einer der jüngsten Gastronomen Regensburgs. In dem historischen Gebäude mit kastanienbestandenen Biergarten am Ufer des Flusses Regen genießt man feine italienische Küche im kleinen gemütlichen Gastraum mit gotischer Holzdecke oder im Sommer im lauschigen Garten. Beim Lesen der Speisekarte merkt man, dass das sizilianische Erbe durchschlägt: gegrillte Salsiccia - mit dem typischen Aroma von wildem Fenchel nach original sizilianischem Rezept, wunderbare Caponata aus Siziliens sonnengereiftem Gemüse komponiert und täglich frisch gebackenes Hartweizen-Weißbrot lassen einem schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen.



Inhaber
Valentino Mondì
Untere Regenstrasse 7
93059 Regensburg
www.nunzios-regensburg.de

Öffnungszeiten
FR - SO 11 - 14 Uhr und
DI - SO 17 - 22 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

NUOVA ANEMA E CORE



Nach München kam der Neapolitaner Franco Pecchia 1980, er blieb und eröffnete Anema e core, benannt nach einem alten romantischen 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. Bis zu 13 Sorten werden so hergestellt und mit Spezialitäten aus dem heimatlichen Kampanien, wie die Tomatensauce mit Schweinerippchen und Hackfleischbällchen serviert, dazu ein Gläschen Hauswein, den Bianco Veronese, der eigens für Franco am Gardasee abgefüllt und mit seinem persönlichen Etikett versehen wird.

Inhaber
Franco Pecchia
Lohengrinstr. 11
81925 München -
Bogenhausen
www.anema-e-core.com

Öffnungszeiten
SO - FR
11 - 23 Uhr
SA Ruhetag



PREMIUM

NUOVA TAORMINA

Nuova Taormina heißt Roberto Ferraras Ristorante weil er es bereits das zweite Mal gepachtet hat, nachdem er einige Jahre in seine Heimat Sizilien zurückgekehrt war und man findet es nahe des Flüsschens Abens, inmitten der Altstadt Abensbergs. Seine Frau und sein Schwager Onofrio sind für die Küche verantwortlich. Die leidenschaftliche Köchin Beatrice schöpft für ihre Gäste aus dem Vollen der mediterranen Kochkunst: wechselnde Saisongerichte, frische Marktmenüs und ausgefallene Dessertvariationen setzen ganz besondere Akzente. Auch weil Beatrice immer ein Auge auf die Entwicklung der zeitgenössischen italienischen Küche hat, kreiert sie darauf basierend immer neue Teller-Überraschungen. Im Service umsorgt Roberto seine Gäste mit viel Witz, Humor und entwaffnender Fröhlichkeit. Wer nach dem Essen bei Beatrice und Roberto noch Zeit für einen kleinen Verdauungsspaziergang hat, sollte sich eine Besichtigung des nahe gelegenen Turms des österreichischen Architekten Friedensreich Hundertwasser auf dem Gelände der Kuchlbauerbrauerei nicht entgehen lassen.



Inhaber
Roberto Ferrara
Babostrasse 12
93326 Abensberg
Tel 094 43 / 406 41 63

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



PREMIUM



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

Get it 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 Segmenten 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.



OSTERIA SICILIANA

2006 hat Pietro Pino seine Osteria in einem ehemaligen Bootshaus auf einer der beiden Donauinseln eröffnet.

Hinter der Fachwerkfassade haben er und seine Frau die Räume mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Wenn es seine Zeit zulässt, ist er oft auf den Flohmärkten der Gegend unterwegs, um seine Sammlung von Antikem und liebenswertem Trödel zu ergänzen.

Im Herbst 2017 gab es dann große Veränderungen: Die Osteria Siciliana zog um. In der Straubinger Straße hat man nun viel mehr Platz. Dort konnte sich Piero auch endlich einen Herzenswunsch erfüllen: eine eigene Eisdiele mit Manufaktur - klar, für einen Sizilianer ist bestes Eis natürlich ein Grundnahrungsmittel, genauso wie Pasta.



Inhaber
 Pino Pietro
 Straubinger Str. 26
 93055 Regensburg
www.osteriasiciliana.de

Öffnungszeiten
 MO - SO
 11 - 23 Uhr

PENTOLA D'ORO



Wegen der Familie wurde Francesco Bruno in Deutschland sesshaft.

Schon 1988 eröffneten Francesco und seine Frau ihr erstes Restaurant hessischen Schöneck, einem Ort mit 1200 Jahre alter Geschichte. Viel Geschichte war Francesco auch vorher schon gewohnt, kommt er doch aus dem geschichtsträchtigen Tropea in Kalabrien. Sein Anspruch in der Küche ist, seinen Gästen immer etwas Neues zu bieten, wie zum Beispiel hausgemachte frische Tagliolini mit Pilzen. Das Restaurant hat viele Stammgäste, denn für die Brunos sind ihre Gäste wie eine große Familie. Francescos Lebensmotto hat natürlich auch mit Essen zu tun: Mangiare e salute non si risparmia - am Essen und an der Gesundheit soll man nicht sparen.

Inhaber
 Francesco Bruno
 Falltorstr. 33
 61137 Schöneck
www.pentoladoro.de

Öffnungszeiten
 DI - SO
 11:30 - 14 Uhr und
 17:30 - 23 Uhr
 MO Ruhetag



PREMIUM

PICCOLA ANDREA

Seit November 2008 betreibt Andrea Tabuso diese kleine, aber feine Pizzeria im Herzen von Wernberg-Köblitz. Als waschechtem Sizilianer liegt ihm besonders das Wohl jedes einzelnen Gastes am Herzen.

Mit seinem Team bietet er seinen Gästen alles, was Sie sich unter echter italienischer Gastronomie vorstellen: frisch zubereitete Antipasti, leckere Nudelgerichte, ofenfrische Steinofenpizzen sowie eine große Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten.

Für alle, die sich Italien lieber nach Hause holen wollen, bietet er am Wochenende, sowie an den Feiertagen einen kostenfreien Lieferservice.



PIZZA AL METRO



Inhaber
Andra Tabuso
Nürnberger Straße 8
92533 Wernberg-Köblitz
www.oiccolo-andrea.de

Öffnungszeiten
MI - MO
17 - 23 Uhr



Inhaber
Anika Casa
Steinweg 19
93059 Regensburg
www.pizzaalmetro.de

Öffnungszeiten
DO - MO
11 - 13:30 Uhr und
17:30 - 22 Uhr
MI Ruhetag

PIZZA PASTA ROMA



Inhaber
Antonio Schiavi
Sudetenstrasse 32
93073 Neutraubling
www.roma-neutraubling.de
Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
MI Ruhetag



RIVIERA

Es gibt viel zu sehen im bayerischen Kelheim, einst beliebte Stadt der Wittelsbacher: Die Befreiungshalle auf dem Michelsberg gibt den allerbesten Blick über Stadt und Donau. Eine kleine Schifffahrt bringt einen durch den Donaudurchbruch und zum Kloster Weltenburg mit seiner berühmten barocken Asamkirche. Irgendwann kommt dann aber der Hunger. Gut, wenn man dann bei Carmela Luongo in ihrem Ristorante Riviera einen Platz findet. Kaum ein italienischer Klassiker, den sie nicht auf der Karte hat. Angefangen mit Bruschetta und Vitello Tonnato, kann man über Spaghetti Carbonara, Cotoletta Milanese und Calamari wirklich alles bekommen.



Inhaber
Carmela Luongo
Am Pflegerspitz 1
93309 Kelheim
www.riviera-kelheim.de

Öffnungszeiten
Di - SO
14:30 Uhr und
11:30 - 17:30 - 23:30 Uhr
MO Ruhetag

ROMA



HOTEL SAN GABRIELE

Ein Hotel wie eine Festung, ein Gebäude mit dicken Mauern, in dem Menschen Geborgenheit suchen. Die Zimmer erinnern an vergangene mittelalterliche Zeiten und in vielen kleinen Nischen brennen Kerzen und verströmen warmes Licht. Hier und dort glaubt man jemanden aus diesen vergangenen Tagen zu sehen, aber es sind Menschen der Gegenwart, geschützt von San Gabriele, dem Schutzpatron dieses Hauses.



Inhaber
Nicola Bevilacqua
Marktstrasse 17
97645 Ostheim v.d.Rhön
Tel 097 77 / 16 11

Öffnungszeiten
FR - SO 11 - 23 Uhr
DI - DO 17 - 23 Uhr
MO Ruhetag



PREMIUM

Inhaber
Mario Mattera
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
www.hotel-
sangabriele.de

Öffnungszeiten
24 Stunden täglich

SAN MARINO

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.



Inhaber
Romano Di Ronco
Greflingerstr.15
93055 Regensburg
Tel 09 41 / 79 43 09

Öffnungszeiten
MO - SA
11 - 14 Uhr und
17 - 23 Uhr
SO 17 - 23 Uhr



PREMIUM

SILVIO EISCAFÉ



Inhaber
Silvio Secco
Unterer Markt 4
92681 Erbdorf
www.eiscafe-silvio.de

Öffnungszeiten
Februar bis Oktober
MO - SO
11 - 22 Uhr



Team Bellardita Energie-Service

- Seit 10 Jahren im Energie-Bereich (Gas und Strom) tätig
- Für Hotels, Restaurants, Pizzarias, Bars, Eiscafés
- Für alle Privat- und alle Gewerbe-Großkunden
- Mehr als 450 Unternehmen

Team Bellardita Servizio energetico

Da 10 Anni Sono Consulente energetico per Hotel Ristorante Pizzeria Gelateria Bar Privato
 Più di 450 Compagnia
 Consulenza Energetica

Confronto I costi del Gas quelli della corrente e vi diro quanto potrete risparmiare senza che voi dobbiate pagare qualche cosa solo preparare le fatture del scorso anno conquaglio dovete investire solo un paio di minuti e arresto ci penso tutto io

Maurizio Bellardita & Maria Magdalena Lacatis

Wilhelmstraße 23 - 53474 Bad Neuenahr Ahrweiler
 02641/2908322 - Mobil 0171/4966400
 bellardita59@gmx.de

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.



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

TAORMINA-EIS-TEAM



Inhaber
Salvatore Liotta
Aachener Str. 4
53359 Rheinbach

Öffnungszeiten
MO - SO
9 - 22:30 Uhr



TUTTOBENE

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 nur aus selbst gezogenem Sauerteig und belegen sie mit Fior di latte, dem Ferrari unter den Mozzarellasorten. Seine Küchenphilosophie gibt er bereits an einen seiner drei Söhne weiter, der jetzt in seinem letzten Jahr auf der „Albergheria“ ist, der Schule, an der in Italien die Köche ausgebildet werden.



Inhaber
Giuseppe Lenti
Graubündener Str.100
81475 München
www.trattoria-tuttobene.de

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

TAORMINA

Seit vielen, vielen Jahren betreibt Guido Mondì sein Ristorante Taormina, eine Institution in Sachen italienischer Küche in Regensburg. 2015 gab es einen Standortwechsel in die Dürerstraße, aber von sich reden macht er auch durch die Vereinigung „echteritaliener“, die er vor einigen Jahren ins Leben gerufen hat. Dort haben sich bereits viele echt italienische Gastronomen zusammengeschlossen, denen die italienische Esskultur am Herzen liegt. Man genießt eben gern echt italienisch! Und Sie?



Inhaber
Guido Mondì
Dürerstr. 3
93051 Regensburg
www.taormina-regensburg.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr



VENEZIA EISCAFÉ



Inhaber
Antonio Michelin
Markt 5
49509 Recke
www.eiscafe-recke.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 22 Uhr

VERONA EISCAFÉ



Inhaber
Angelo Santoro
Marienplatz 11
84130 Dingolfing
www.da-rocco.info

Öffnungszeiten
MO - SO
9:30 - 22:30 Uhr

VENEZIA EISCAFÉ



Inhaber
Alessandro Danieli
Lange Str. 7
99610 Sömmerda
www.esenti.de

Öffnungszeiten
MO - SA
9 - 19 Uhr
SO 11 - 19 Uhr

VILLA LUKANIA



Inhaber
Enrico Di Stasi
Bahnhofstraße 24
93161 Sinzing
Tel 09 41 / 30 76 77 70

Öffnungszeiten
MO - SA
16 - 24 Uhr
SO 11 - 23 Uhr

VOLARE



Inhaber
Antonio Misseri
Ahrallee 39
53474 Bad Neuenahr - Ahrweiler

Öffnungszeiten
MO - SO
10 - 22 Uhr



ZIO PEPPE

Es ist die italienische „Mamma“, der Giuseppe Mammolito sein Restaurant zu verdanken hat. Sie weckte im kleinen Giuseppe die Leidenschaft für's Essen: „Immer, wenn ich aus der Schule kam, stand ein dampfender Teller für mich auf dem Tisch.“ Jeden Tag verwöhnte die Mama ihren Sohn mit dem was er am liebsten mochte. „Meine Mama hat alles frisch selbst gemacht, bei uns gab es nichts Fertiges. So war der Kalabrese schon früh damit vertraut, auf den Wert der Lebensmittel zu achten, auf Frische und auf Qualität. Und das Ergebnis dieser Erziehung wissen die Moosburger zu schätzen, seit Giuseppe 2011 sein Ristorante „Zio Peppe“ eröffnet hat und für sie das Glück auf dem Teller zubereitet - frisch und aus den allerbesten Zutaten.



Inhaber
Giuseppe Mammolito
Landshuter Str.14
Tel 087 61 / 756 89 52

Öffnungszeiten
MI - MO
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 23 Uhr
DI Ruhetag

ZUM AMICO



Inhaber
Pietro Amico
Neckarstr. 47
63225 Langen

Tel 061 03 / 231 60
Öffnungszeiten
MO, MI, DO, FR, SO
11:30 - 14:30 Uhr und
MI - MO
17:30 - 22:30 Uhr



★
PREMIUM
★

Tutto Italiano

Al Tutto Italiano trovi i prodotti che cerchi.

Chiedi a Enzo!



Enzo Quatrini
von
Tutto Italiano
Auweg 13

93055 Regensburg
Tel 09 41 / 60 01 16 58
www.tutto-italiano.de
info@tutto-italiano.de



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



SELLWERK bringt Gäste

Ihr Experte für individuelle und regionale Online „Werbe-Rezepte“:

- ✓ Websites
- ✓ Google- und Facebook-Werbung
- ✓ Das Telefonbuch, Gelbe Seiten und Das Örtliche
- ✓ und vieles mehr

Kostenlose
Servicenummer
**0800
34 09 340**

Jetzt unverbindlich
Beratungstermin sichern!



www.sellwerk.de/kontakt

Echte Italiener in Deutschland

Ristorante Da Salvatore
Enogastroitalia
Pizzeria Paradiso da Carlo
Nino Verso dal 1967
Pam Pam
Trattoria Da Fernando
Gelateria Pizzeria Milano
Uni Pizzeria Ristorante
Center Italia Eis Caffé
Sportgaststätte Villa Rustica****
Gelateria Azzuro Eisdiele
Ristorante Pielmühle
Da Pietro e Fabbio
Ristorante Pizzeria Ettore
Ristorante Pizzeria Da Tino
Catania Café Eisdiele Pizzeria
La Dolce Vita
Pasta Rustica
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Tiziano
Ristorante Milano
Frenks Restaurant
Ristorante Da Gianni****
La Locanda am Karlstern
Ristorante Costa Smeralda
Da Michele
Eis Fontanella Café
Casa della Pasta
Osteria Limoni
Ristorante Da Angelo e Salvatore
Pizzeria Napoli Neckarau
Ristorante Bella Napoli
Ristorante Rosa Bianca
Ristorante Adria
Portale 50 Ristorante
Ristorante da Paolino
Ristorante San Felice
Ristorante Pizzeria Italy Italy
Osteria Feinkost La Medusa
Fattoria da Federico
Ristorante Pizzeria La Dolce Vita
Ristorante la Tegola
Ristorante da Nino
Trattoria Da Salvatore
Ristorante Borsalino
Eiscafé Cortina
Ristorante Peppone
Alla Famiglia Restaurant
Alba Trattoria
Ristorante Bella Roma

Nonsolovino
Mil's Sportrestaurant Pizzeria da
Luigi & Enzo
Rossini - Das Ristorante zum Film
Ristorante Pizzeria Calabrone
Trattoria & Feinkost La Giara 2
Ristorante Il Padrino
SESTO SENSO PIZZA & BAR
Miaterra-sardinien
Il Castagno
Ristorante Pizzeria Dal Cavaliere
Ristorante La Mucca Pazza
Bellini Ristorante
Osteria il Melograno
Ristorante Pizzeria Etna
Ristorante Pizzeria Il Buongustaio
Corretto
Ristorante Il Ruscello
Ristorante Il Mistero
Ristorante Pizzeria Il Fagiano
Ristorante Pizzeria Da Umberto
Ristorante Verdi
Ristorante da Ugo
Trattoria Pizzeria da Bello e Bello
Osteria Il Gambero
Osteria Malandra
La Cantinetta di Sergio Bolzan
Trattoria Alfredo
Trattoria Al Paladino
Ristorante Pizzeria La Dolce Vita
mezzodi Enoteca Cafe
la locanda ISCHITANA
Bianco Rosso e Nero
ROMA Ristorante Pizzeria Cafe
Ristorante Roma Pizzeria
Osteria La LIRA
H'ugo's Pizza - Bar - Lounge
Da Noi Ristorante
Osteria Intermezzo Pizzeria
Adria Ristorante Bar Lounge
Trattoria Seitz
TAVERNETTA CUCINA PIZZERIA
Ristorante Albarone
Lago di Garda Trattoria . Pizzeria
Ristorantino 2510
Trattoria La Scala
Bar Pizzeria Ristorante Monte
Grappa
Ristorante Da Rosario
Ristorante Pizzeria Al Pacino

Cucina con Taverna del Sud
Bella Italia
Trattoria San Michele
L'Antica Bella Italia
Beim Staudinger Da Francesco
Ristorante La Stalla
Trattoria da Paolo
Arte in Tavola
L'Angolo della Pizza
Tiziano Ristorante
Osteria Katzelmacher
Ristorante Pizzeria Schäfflerstube
Pizzeria Mamma Mia
Mocciaro Feinkost
Ristorante Cupido
Ristorante Bella Italia Pizzeria
Ristorante ITALY
Casa della Pizza
Locanda-Schlosswirtschaft
Enoteca Feinkost Grasso
Ristorante Pizzeria La Viletta
Ristorante San Marino
LA RUOTA Ristorante italiano
City Lounge Café und Restaurant
Ristorante Pizzeria Forestella
Ristorante Monaco
Ristorante Pizzeria Acquarello
Ristorante Martinelli
Ristorante Acetaia
Osteria Blu Notte
Osteria Italiana
Ristorante Pizzeria Tabie
Ristorante Pizzeria Amalfi
Trattoria bei Luigi
Ristorante Pizzeria bei Raffaele
Ristorante BellaVista
BELMONDO Ristorante Pizzeria
Osteria Da Nico Ristorante Bar
Ristorante Pizzeria Cafe Bar Cucina
Italiana
Ristorante Padelle d'Italia
Ristorante dal Gatto Rosso
Ristorante Minecci
Ristorante Da Claudio
Ristorante Culina
Passato Presente
Osteria Pizzeria Pinocchio
Ristorante Pizzeria La Fabbrica
Osteria Sertolli
Osteria C'era Una Volta

L'Osteria Amici
Villa Fontana Ristorante
Ristorante Michelangelo
Ristorante Pizzeria Portofino
Pizzeria la Piccola Italia
La Grotta Azzurra
Trattoria Ristorante Mercatino
Pizzeria Lupo
Casa Luigi Trattoria
Ristorante Devona
Saitta Locanda del Conte
Ristorante Lerose
Ristorante Da Capo
La Cantina DA FRANCO
La Donna Cannone Trattoria
Osteria Italiana
Ristorante Amici
Ristorante ROSSINI
Trattoria Baccalá
Ristorante Gatto Verde
Ristorante da Vinci
Trattoria Pizzeria Strassenhof****
Ristorante Pizzeria da Nico
L'Orangerie
Ristorante Pizzeria TOTO
Ristorante Pizzeria Imperatore
Eiscafé by Rino Ochsenhausen
La Vecchia Trattoria
Ristorante Pizzeria da Bruno****
Ristorante Al Pappagallo
Pizzeria Salerno bei toto
Ristorante Antonio's dal 1984
Ristorante Da Mimmo
Ristorante Pizzeria San Marco
Ristorante Pizzeria Romana
Pizza In La Trattoria Mosca
Pizzeria Da Mimmo
Ristorante Pizzeria La Molisana
Ristorante Pizzeria Donato****
Ristorante Pizzeria Gino
Hotel Ristorante Pizzeria Kelter
Hotel Restaurant Lamm - Alte Post
Ristorante & Weinbar CASA ROSSA
Ristorante Pizzeria La Primavera
Trattoria Pizzeria Insieme****
Pizza Pazza Ristorante Pizzeria
La Osteria Cucina Italiana
Ristorante Pizzeria Pegasus
Ristorante la Gondola
Ristorante Cafe Bar Vincenzo

Taormina Ristorante e Pizzeria
Trattoria Italia
Pizzeria Catania
Pizzeria Rigoletto
Vesuvio Ristorante Italiano
Café Ristorante Miró
Eis Cafe Lido Dal Fabbro
Ristorante Pizzeria & Vinoteca
Riviera
Ristorante Pizzeria Da Pino
Capriccio Ristorante Pizzeria
Ristorante Da Leo
Ristorante Pizzeria Da Vinci
Hotel Ristorante IL CASTELLO
Ristorante Pizzeria La Barchetta
Pizzeria Europa
Ristorante Pizzeria Bella Napoli
Ristorante & Winebar Botticelli
Ristorante Pizzeria Milano
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pizzeria Milano
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pizzeria Bella Napoli
Ristorante San Marino
Ristorante Pizzeria San Marino
Ristorante Sicilia
Hotel Ristorante Sicilia
Ristorante Calabria
Trattoria al Gallo Nero
Ristorante DON CAMILLO
Gambero Rosso da Domenico
Pizzeria Tutto al Forno
Ristorante Am Blasturm
La Romanina
Ristorante Pizzeria Sant' Angelo
Ristorante Pizzeria Portofino
Ristorante il Punto
Ristorante Mario
Francucci's Ristorante
Vino e Libri cucina italiana
Ristorante Cavallino Rosso
Ristorante AeB
Ristorante IL PORTO
Ristorante Pizzeria Daniele
Ristorante Brescia
L'Osteria del Pescatore
Trattoria Italiana la Cantina
Il Calice Enoteca
Ristorante Trattoria del Corso
Ristorante Landhaus Rudow
Ristorante Piccolo Mondo

Ristorante Italiano Berlin
Miseria & Nobiltà
Ristorante Italiano Dolce
Ristorante Italiano Berlin
Pizzeria Trattoria il Girasole
Il Grottino da Salvatore
Pizzeria Trattoria La Contadina
La Casina Rosa
Pizzeria Don Pietro
Ristorante Al Capone
Pizzeria Trattoria il Giardino
Ristorante Ausonia
Ristorante e Pizzeria Medici
Ristorante & Pizzeria Fellini
Ristorante la Campagnola
Ristorante Il Punto
Ristorante Da Dante
Ristorante Kajute
Ristorante Sassella
Ristorante Pizzeria Borsalino
Ristorante Vineria Da Angelo
Ristorante Pizzeria Tuscolo****
Ristorante Vesuvio
Ristorante Lui e Lei
Ristorante Pizzeria Tivoli dal 1964
Ristorante Canal Grande
Ristorante Stella del Mare
Ristorante Pizzeria San Paolo
Ristorante Pizzeria La Gondola
Ristorante Monte d'Oro
Ristorante da Ciro
Trattoria & Pizzeria Italia
La Piazzetta
Ristorante Charleston****
Ristorante Don Giovanni
Trattoria la Grappa
Ristorante Fellini
Ristorante Pizzeria Versilia Weimar
Ristorante Rosmarino
Ristorante Acquario
Ristorante Mona Lisa
Ristorante Oase Due
Trattoria Trüffel Da Diego
Trattoria Pizzeria Paolo
L'Opera Restaurant UG
Ristorante Pizzeria da Gina
La Piazzetta Da Mario
Eiscafe La Dolce Vita
Ristorante Casa Lodato
Trattoria Fine Secolo
Ristorante La Grappa

Echte Italiener in Deutschland

Echte Italiener in Deutschland

Casa Della Pasta Grande
 Ambiente Italiano in der Alten
 Oberförsterei
 Ristorante Sardegna
 Bistrorante Forno d' Oro II
 Ristorante Romanella
 Da Malena
 Casa Nova Enoteca e Griglia
 Trattoria Culinaria
 Ristorante Settimo Cielo
 Osteria L'isola Sarda
 Pizzeria Bistrorante Forno d' Oro
 Ristorante Classico Alte Kanzlei
 Ristorante Brighella
 Ristorante-Pizzeria DA Michele
 Ristorante Fontana di Trevi
 Ristorante Gallo Nero
 Eis Café Venezia
 Bar Corso Italia
 Trattoria da Flavio
 Kulto e Cucina
 Ristorante Pizzeria il Ritrovo
 Osteria A Modo Mio
 Ristorante Pizzeria Michelangelo
 Ristorante Pizzeria by Giuseppe
 Ristorante Pizzeria SORRENTO
 Condotti Bar Restaurant
 Ristorante Pizzeria Il Golosone
 Pizzeria la Corona Caffè Eisdiele
 Ristorante Pizzeria San Pio
 Ristorante Osteria""
 Ristorante Pizzeria La Sicilia
 Trattoria Bavarese da Nello
 Ristorante Riva del Fiume
 Eiscafé-Bistro Dolce Nera
 Bar Centrale
 Ristorante San Daniele
 Ristorante La famiglia seit 1975
 Ristorante Pizzeria Luce
 Ristorante Italiano Piccobello
 Ristorante Borsalino
 Toscanello Vini e Cucina Italiani
 Osteria Liguria
 Ristorante Mediterraneo
 L' incontro IL BISTRO
 Galatea bei Bruni
 Taormina Poppenbüttel
 Taormina Barmbek
 Ristorante CUNEO dal 1905
 L' incontro AL TEATRO
 L' incontro

Ristorante Gallo Nero
 POLETTO WINEBAR
 La Locanda 26
 Trattoria Vecchia Bari
 Ristorante Piccolo Mondo
 Salerno il Calabrese
 Ristorante Italia
 Pizzeria Il Sogno
 Ristorante Leone D'oro
 Ristorante ~ Pizzeria ~ Sardegna
 Da Mario's Ristorante
 Ristorante Casa Sorrento
 Ristorante Da Vinci
 Pizzeria Corona Da Rocco
 Bar Ristorante Valle
 Ristorante-Vinobar da Maurizio
 Oggi Tavola Mediterranea
 Ristorante Franca e Franco
 Pizzeria Primafila Trattoria
 Ristorante Goldoni Catering
 Mezzogiorno Bar Ristorante Café
 Trattoria Santa Lucia
 Ristorante Italiani
 Ristorante Pizzeria Il Terrazzino
 da Maurizio - Ristorante Vinobar
 Osteria La Vite
 Ristorante La Fenice
 Ristorante Leonardo
 OSTERIA LA STELLA
 Ristorante Bella Napoli
 Ristorante Pizzeria Bella Napoli
 Ristorante da Domenico
 Ristorante La Scala
 Ristorante Insieme
 Pizzeria San Gennaro
 Ristorante Zi' Teresa
 der Katzmacher im Milano
 Pastissima - Ristorante & Atrium
 Ristorante La Commedia
 Ristorante Nel Cantuccio
 Ristorante NiNo
 Ristorante Pizzeria Dragone
 RISTORANTE PALLADIO
 Leonardo da Vinci Park-Ristorante
 Ristorante Pizzeria Gallo Nero
 Ristorante Pizzeria Mondo Italiano
 Ristorante La Commedia
 Ristorante La Commedia
 Ristorante Capobianco
 Ristorante Pizzeria La GRAPPA
 LA VITA Ristorante italiano

Ristorante Casa Marinello
 Ristorante Alfredo dal 1973
 Ristorante Antica Roma
 Ristorante Etrusca
 Ristorante Al Gufo
 Ristorante Da Damiano
 Ristorante Il Valentino
 Ristorante L' Accento
 Ristorante La Botte
 Ristorante L'Assaggio
 OSTERIA da PAOLO
 Piccola Essen & Trinken.
 Ristorante Pinocchio
 Ristorante Arena
 GATTI im HOTEL ENGELSHOF
 Trattoria Palermo da Salvatore
 Trattoria La Stella
 Trattoria Sicula
 Gastronomia Veltri
 Da Capo Trattoria
 Ristorante Grande Milano
 Ristorante Il Carpaccio
 Ristorante casa di biase
 Ristorante Faro
 Ristorante Fioretto
 Ristorante IL MEZZOGIORNO
 Latio Hotel Ristorante Italiano
 Fellinis Ristorante
 Trattoria Silvano
 Trattoria Rispettare Mamma Mia
 Pizzeria Trattoria Toscana
 Pizzeria Piccola l'originale
 Ristorante Pizzeria Mitica Italia
 Ristorante Pizzeria San Marco
 Bennyssimo la Trattoria
 Trattoria Salento
 Pizzeria Trattoria SICILIANA
 Pizzeria Santa Maria
 Sardegna da Claudio
 Trattoria Tiziano
 Ristorante da Francesco
 La Piazza da Luigi
 Riverside Saal Italienisches Marina
 Restautarant & Pizzeria
 Ristorante Italiano Waldhaus
 Ristorantino Pizzeria Centrale
 Ristorante Costa Smeralda
 Ristorante Dolce Vita Da Salvo
 Ristorante Fellini
 Sale e Pepe
 Ristorante Pizzeria Imperatore

Echte Italiener in Deutschland

Pizzeria Carlo
 Pizzeria Capri da Tino
 Ristorante Pizzeria Il Gabbiano
 Café Raffaello Ristorante - Pizzeria
 Pizzeria Pasquale
 Ristorante Pizzeria Santa Lucia
 Ristorante Pizzeria Pinocchio
 Ristorante Al Giardinetto
 Ristorante Da Pino""
 Ristorante Mamma Rosa
 Eiscafé Pizzeria Ristorante San
 Remo
 Ristorante Roma
 Piazza Italiana
 Osteria dei Vini
 Ristorante Golden Rose
 Pizzeria Kälberer
 Ristorante Valtellina
 Ristorante Paladino
 Ristorante Pizzeria Tropea""
 Ristorante Pizzeria da Salvatore
 Ristorante Garda
 Ristorante Isabella
 Sapori d'Italia
 Ristorante Pizzeria Roma
 Fontanella Eiscafé
 Trattoria da Flavio
 Fabio' s Eiscafé
 Ristorante Da Rocco
 Restaurant Grissini da Alfredo
 Trattoria Toscana
 Ristorante Pizzeria Fra Diavolo
 Pizzeria La Stella
 Ristorante Pizzeria O Sole Mio
 Ristorante Don Vito
 Ristorante Pizzeria PORTO CERVO
 Ristorante Rotonda
 Pizzeria Zum Weißen Stein
 Trattoria Da Enzo
 Hotel Italia" - Altstadt House"
 Ristorante da Mario
 Bistro La Dolce Vita
 Ristorante Al Duomo -
 Ristorante da Gaetano
 Ristorante Pizzeria Dolcevita
 Ristorante - Pizzeria Galizia
 Ristorante L? Opera
 Ristorante Pizzeria Don Giovanni
 Eiscafé Il Gatto
 Ristorante Pizzeria Milano
 Ristorante Salento

Ristorante Pizzeria San Marino
 Ristorante Roma
 Hotel Ristorante Taormina
 Ristorante Pizzeria Taormina
 Trattoria Taormina
 Pizzeria Da Cappetta
 Ristorante Italia Solitude
 Le Candele Ristorante
 Ristorante Giuseppe e Amici
 La Calabrisella Bistró Pizzeria
 Pizzeria Bräustüberl bei Michele
 Ristorante Da Mamma Lucia
 Il Kiosko
 Ristorante Da Nino Dolce Vita
 Ristorante Alla Rustica""
 Ristorante Pizzeria da 'da Nino"
 Eiscafé Bassanese
 Ristorante Pizzeria Daniele
 Ristorante Vicarum - Trattoria
 Ristorante Villa Meraviglia
 Ristorante il Passetto
 Da Mauro
 Pizza House da Luciano
 Piccola Italia
 La Cantina
 Ristorante Piccolo Mondo
 Il Vagabondo
 Ristorante La Locanda
 San Marino Ristorante Pizzeria
 Paradiso
 Pizzeria Trattoria A Tarantella
 Ristorante da Renato
 Ristorante da Giuseppe
 Ristorante Pizzeria Da Mario
 Trattoria Da Mario
 Ristorante Pizzeria Da Mario
 Ristorante da Mario
 Ristorante Pizzeria Da Franco
 Ristorante Da Franco
 Ristorante Da Franco
 Trattoria Ristorante da Franco
 Buonissimo in Bad Neustadt
 Ristorante - Pizzeria Da Anton
 Osteria da Antonio
 Ristorante da Antonio
 La Locanda
 La Locanda Ristorante & Bistro
 Italiano
 Ristorante Da Enzo
 Ristorante Osteria Da Enzo
 Ristorante Da Enzo

Ristorante da Pippo
 Ristorante Pizzeria da Pippo
 Federico Secondo
 Trattoria da Giorgio
 MAMAMIA Pizza Snack Bar Da Max
 Osteria la Vita é bella
 Ristorante Pizzeria La Pergola
 Ristorante Azzurro da Giovanni
 Restaurant Da Nicola
 Ristorante il Trullo
 Sant' Angelo
 Bergpizzeria da Luigi
 Pizzeria Eiscafé Milano
 Trattoria Pulcinella
 L'Osteria Pasta e Basta
 L'Osteria Pasta e Basta al Porto
 La Famiglia am Golfplatz
 Ristorante Pizzeria da Luigi
 La Cucina di Francesco
 Ristorante La Pineta
 Ristorante Golden Twenties
 Bella Italia Iserlohn
 Ristorante CA' D'ORO
 Roma Cucina Italiana
 Ristorante Pizzeria Ti Amo „
 Bar48
 Ristorante & Pizzeria Da Nello
 Ristorante & Pizzeria Il Cavallino
 Ristorante Pizzeria Al Cavallino
 Hotel
 Al Contadino sotto Le Stelle
 Ristorante Piccolo Mondo
 Ristorante La Piazzetta
 Ristorante Pizzeria Conca d'Oro
 La Rustica Da Claudia Ristorante
 Bella Italia Ristorante Eiscafé
 Casa Leone Ristorante Italiano
 Ristorante Michelangelo
 Ristorante Rosati
 Ristorante Italiano La Piazzetta
 Claudio Ristorante
 La Cantina Italiana
 IL CIELO
 Trattoria Pizzeria Taormina II
 Ristorante Pizzeria Da Carmelo
 Pizzeria Bella Venezia
 La Fattoria Ristorante Pizzeria
 Ristorante Pizzeria Da Roberto
 Eiscafé Da Marco
 Delizia Ristorante e Wein Bar
 Grissini Ristorante Trattoria

Echte Italiener in Deutschland

Ristorante Piazza Michelangelo
Ristorante al Teatro
Lucullus Königstein
Mangia Mangia
Ristorante Malatesta
Trattoria a' Muntagnola
Osteria Ribaltone
Trattoria Italia
Trattoria Etna
Ristorante Pizzeria da Giovanni
Capriccio Ristorante Pizzeria
Ristorante Capriccio
Pizzeria Il Capriccio
Ristorante Belvedere im Anger-Hof
Ristorante Bella Napoli
Ristorante Nuovo Casale
Ristorante Mediterraneo
Cucina Mediterraneo Ristorante
Hotel Ristorante Mediterraneo
Ristorante Sicilia
Ristorante - Pizzeria Sicilia""
Sorelle Calabrese
Ristorante il Calabrese
Ristorante Pizzeria al Portico
Don Corleone ital. Restaurant-Bar
Ristorante Il Padrino
Stella Eis Café Crêpes
Bar Ristorante Trattoria Celentano
Di Rosa 2 Espresso Bar
Cafe West-Ingolstadt
Ristorante Pizzeria Da Peppino
Pizzeria Da Massimo
Pizzeria da Massimo
Ristorante Trattoria Casa Massimo
Ristorante Pizzeria Da Marcello
Ristorante al Cortile
Pizzeria Trattoria Santa Marta
Trattoria La Terrazza
Pizzeria Europa
Ristorante Galleria Da Peppino
Trattoria da Franco
La nuova Trattoria Da Franco
Trattoria da Angelo
Trattoria da Michele
L'ENOTECA Weinschwärmer Restaurant & Bar
Ristorante Pizzeria Krone
Ristorante Amici Miei
TRATTORIA DA PINDINELLO
Pizzeria A Livella

Ristorante da Franco
Ristorante buon gusto
Ristorante Pizzeria Masaniello
Restaurant-Hotel Scarpati
Anna Sgroi
Ristorante La Vigna
Ristorante La Scala
Ristorante Villa Medici
Villa Medici Hotel & Ristorante
Porta Capuana Restaurant - Bar
Ristorante WeinBar Osteria
Ristorante Ponte
Hartweizen Cucina Italiana
Restaurant Taberna
Alimentari
Ristorante Di Gregorio
Ristorante Geranio
LA SCUDERIA
Ristorante Bassano
INCONTRO
Ristorante Caffé Bocconi
Ristorante Enoteca Divino Amore
Delikatessen aus der Toscana
Ristorante Piccola Taormina
Ristorante Perazzo
Trattoria La Scala
L'Arte Italiana bei Luigi
Ismaele Cattaneo Restaurant
Caffe Ferro
Volare cucina italiana
Ristorante Mamma Mia
Mozzarella e Pomodoro
Ristorante Luardi
Pizza Pazza da Leo
la famiglia trattoria & bar
Bianco & Nero Ristorante
Gizzi Ristorante Pulcinella
L'Osteria d'Abruzzo
Osteria Caruso
Pension & Pizzeria Da Nino
Ristorante Marco Polo im la Piazza
Pizzeria Luigi
Restaurant Da Nino
Ristorante - Pizzeria La Piazzetta""
Ristorante & Pizzeria Da Nino
Ristorante Da Giulio
Ristorante Da Luigi
Ristorante da Nino
Ristorante da Nino
Ristorante Dante

Ristorante Firenze
Ristorante Firenze
Ristorante La Piazzetta
Ristorante La Piazzetta
Ristorante La Tavernetta da Nino
Ristorante Marco Polo Pizzeria
Ristorante Marco Polo
Ristorante Marco Polo
Ristorante Trattoria Bruno
Ristorante Pizzeria da Giacomo
Ristorante Primafila
Toni's Restaurant und Bar
Toni's Ristorante
Trattoria Da Giacomo
Trattoria da Gino
Trattoria da Pasquale
Trattoria da Pino
Ristorante la Bottega
La Tavernetta da Nino
Ristorante Pizzeria La Piazza
Ristorante La Piazzetta
Ristorante-Piazza-Italia
Blitz Pasta Pizza
Gelateria Dolce Angelo
Pizza in arrivo
Eis Spezialität
Il Camino - Ristorante Pizzeria
Pizzeria La Piazza
Ristorante la Piazza
Pizzeria Ristorante La Conchiglia
La Conchiglia Restaurant Pizzeria
Ristorante La Conchiglia
Trattoria Italia Pizzeria Bamberg
Ristorante - Pizzeria De Vita
Ristorante Pizzeria Da Lele
Restaurant Bella Napoli ,Da Luigi'
Trattoria Augusto
Hotel Restaurant San Remo
Ristorante Ciao
Trattoria Uno Rombach
Pizzeria Napoli Rheinau
Restaurant Pizzeria Napoli
Ristorante Il Carretto
Ristorante Italiano Bibulus
Angelos via Napoli - Steinback
Trattoria
Trattoria Fellini
La Trattoria
BECCO FINO - CUCINA E VINO
Ristorante Pizzeria Da Antonio

Echte Italiener in Deutschland

La Masseria Toscana
Ristorante Galleria
Trattoria Olive
Ristorante l'Ancora
Ristorante Pizzeria Tartufo
PIZZERIA Da Ciro""
Ristorante Oldtimer
Da Carlo Ristorante - City West
Ristorante und Pizzeria Capri
Ristorante Il Melograno
SAN PIETRO Cafe-Risto-Bar
Ristorante Roma
Al Borgo
Ristorante al Caminetto da Mario
Ristorante Danubio - Donauhof
Il Caminetto Italien mitten in Linz
Restaurant IL CASALE
Gustofino Cucina Italiana
VECCHIA NAPOLI - Pizzeria Trattoria
Ristorante Ai Parioli
Il Casale
Ristorante Il Casale
Ristorante Al Pappagallo
Ristorante Da Antonio Pappagallo
Ristorante il Gallo AG
Ristorante Il Sole
Ristorante Il DiVino
La Casa im Westend
Ristorante Cavallino
La bella Vita
Ristorante Da Calogero
Pizzeria Sole
Osteria da Gianni (Erlangen)
Gionti Bar & Restaurant
Ristorante Pizzeria la Vita é Bella
Pizzeria Bella Vita
Pizzeria IL MARE
Trattoria Il Casale
Ristorante Rosalia
Ristorante don Camillo e Peppone
Mille Tentazione Ristorante Feinkost
Peppino im Hofkeller
Trattoria da Cosimo
Ristorante Vito
Ristorante Galileo
Ristorante Italy
Ristorante ITALIA im Klosterkrug Lüneburg?

Ristorante La Palma
Ristorante la Fontana
Trattoria Bella Napoli
Abholservice Pizza da Giovanni
Al Torchio Trattoria Vinoteca
Boccaccio - cucina italiana
DA FRANCO
Dal Piccolo Salvatore
Ristorante / Hotel O Sole Mio
Ristorante Pizzeria il Giardino
Ristorante San Remo
Osteria da Gianni (Nürnberg)
Ristorante Pizzeria Roma
Gego's Restaurant
Ristorante ITALIA
Ristorante Portonovo
Nabucco Ristorante italiano
Ristorante Prosecco
Ristorante Corona
Ristorante Ecco
Ristorante La Romantica
Ristorante Italiano
Ristorante & Pizzeria Ciao
Ristorante Da Tonino
Ristorante La Villa
Ristorante Zucchini
Quattro Ristorante Italiano
Ristorante Avino
Ristorante Pina
LA LOCANDA Ristorante e Pizzeria
Ristorante e Pizzeria da Piero
Ristorante Isoletta
Ristorante Pizzeria Alte Göttenbach
Ristorante Vesuvio
Trattoria Sansone
Ristorante Calimero
Ristorante La Villa
Ristorante Bad Furth
Ristorante Cellini
Ristorante Divino
Ristorante La Tettoia
Ristorante La Cucina
Ristorante Rossini Degustazione
Dino's Cafe
Ristorante Italiano Daga
Nido Ristorante Pizzeria
Ristorante Trattoria Da Francesco""
Ristorante Vivarium
Ristorante Pizzeria Trattoria l'Eden
La Lanterna

Ristorante Vito
Ristorante Pizzeria San Marco da Claudio
Ristorante da Marcello
Ristorante Arena
Da Vinci Ristorante Italiano
Ristorante Morellino Cotugno
Ristorante Pizzeria Rusticana
Ristorante Pizzeria Da Mario
Ristorante Il Camino
Ristorante DANTE
Ristorante il Salento
Ristorante Italiano Al Giardino da Toni""
Ristorante Galleria
Restaurant Mezzanotte
Ristorante Taormina
Restaurant il Gambero
RISTORANTE PINOCCHIO
Ristorante Pinocchio
Ristorante DOLCE VITA
Ristorante IL PALAZZO
Ristorante MASCARPONE
Ristorante Armonia
Da Nico Ristorante Italiano
Ristorante Pizzeria del Sud
DA CLAUDIO Ristorante im Hofgarten
Ristorante Amato
Ristorante Il Punto
Ristorante Campioni
Ristorante Verdi
Ristorante Paganini
Ristorante Nuraghe
Ristorante il Doge
Ristorante Pizzeria da Luciano
Ristorante Cleopatra
Ristorante Rosati
Ristorante Pizzeria Sardegna
Brunello Ristorante
Ristorante Lucania
Ristorante da Emilio
Ristorante Pizzeria Pinocchio
Pizzeria Nuova Mirabella
Ristorante Perla
Ristorante L?Ulivo
Ristorante Posthorn
Ristorante Orlando
Ristorante Pizzeria Da Pietro
Osteria da Michele

Echte Italiener in Deutschland

Pizzeria la Ruota
Tiramisu Café e Gelateria
Ristorante C. PIO
Osteria La Corte dell'Angelo
Cafe Bistro West
Il Faro da Salvatore
La Cambusa Ristorante
La Torre da Salvatore
Pizzaservice Il Giardino
Ristorante Carmelo Greco
Ristorante da Pace
Ristorante Farinelli da Franco
Ristorante Panini
Ristorante Pizzeria Roma
Rosalia Ristorante Pizzeria
Trattoria Pulcinella
Trattoria Bellini
Trattoria Da Giuseppe
Trattoria Sicula
Trattoria Pizzeria La Casetta
Vini e Panini
Ristorante la Sorpresa
Pizzeria Gorgonzola
Ristorante Gino
Ristorantino Giuseppe
Ristorante Marco Polo
Ristorante Villa Lauda
Trattoria Cardelli
Restaurant Puccini
Ristorante Tullio
Ristorante Tonino
Pizzeria Epoca Italiana
Ristorante Vinoteca Emmendingen
Ristorante Piaggio
Restaurant La Valle
Stadion Ristorante
Ristorante Pizzeria Harmonie
Ristorante Angelo
Ristorante Pizzeria Gallo
Ristorante Pinocchio
Ristorante Paradiso
Ristorante Pizzeria Fässle
Ristorante Pizzeria Gusto
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pane & Vino
Luciano il Ristorante dal 1969
Ristorante Pizzeria Roseto
Ristorante Pizzeria Zur Rose
Ristorante Cristina?s
Ristorante Marilù
Ristorante Raffaello
Ristorante Italiano Adria
Ristorante Pizzeria Allegro
Ristorante Sandro
Ristorante Pizzeria Latina
Ristorante essenza
Pizza Pazza Pizzeria
Ristorante Katané
Ristorante Pizzeria Borsalino
Ristorante Pizzeria CASA MIA
Pizzeria Pasticceria ETNA
Ristorante Pizzeria da Salvo
Trattoria Da Enza
Cucina Italiana Hutmakers
La Grappa
Cafe & Bistro CaliBocca
Bar & Pizzeria Napoli
Tiramisú Café e Gelateria
ITALIEN JOB Pizza Service
Giorgio's Ristorante Vineria
Eis Cafe e Pizzeria Firenze
La Strada
Trattoria - Osteria da Nico""
Pizzeria Avellino
Toro Grosso Steak House
Dolce é Vita - Ristorante Pizzeria
L'Italiano Pizza e Pasta Bar
Ristorante Zur Post“ da Enzo“
Ristorante Bellavista
Pizzeria Venezia
Al Castello Ristorante Pizzeria
Bologna Catering Pizzeria
Da Gino Ristorante Pasta e Vino
Pizzeria La Piccola
Eis Pizza Tiziano
Ristorante Rosalia
Trattoria Bruno
Eiscafe-Pizzeria Venezia
Ristorante Ciao
Casa del caffè
Ristorante Pizzeria La Stazione
Stella d'Oro - cucina italiana
Trattoria da Carmelo
Trattoria da Vito
Ristorante Pizzeria Calabria
Osteria Pizzeria Al Trullo doro
Eiscafé Pizzeria Don Vito Zizzi
Ristorante Pizzeria - La Mula
Ristorante Rossini Patera
Ristorante a Casa

Ristorante Fellini
Ristorante Gallo Nero
Ristorante il Camino
Ristorante IL Gabbiano
Ristorante Il Marchese
CUCINA ITALIANA
RISTORANTE La Rosa
Ristorante Marinelli
Ristorante OTTAVIO
Ristorante Peperoncino Berlin
Ristorante Pinocchio
Ristorante Pizzeria Da Tina
Ristorante Pizzeria La Murgia
Ristorante Pizzeria Lichtenstein
Ristorante Sara
Ristorante Tie-Break
Ristorante Tridico
Ristorante Valentino
Ristorante VITA VERA
Ristorante-Pizzeria Vanessa
Rosati
Schabbelhaus zu Lübeck
Silo' 16-Bar-Lounge-Terrasse
Sorriso Ristorante
Trattoria Fellini al Teatro
Vecchia Lanterna
Ego Restaurant
Ristorantino Gjsmondi
Bar Paparazzi
La Vespa
Taormina Eis Team
Oltre L'Infinito
Cafe Bar Bistro Milano
La Pugliese Pizzeria Trattoria
Verona Eiscafé
La Buona Italia
Tre Tavoli Cafe Pizzeria
La Delizia Italiana
Bistro Pizzeria bei Luca
Classico Italiano
PIZZAITALY
Eiscafe il Gelato
Vita mia Eiscafe
Palato Fine
Pizzeria Salentino
Pizzeria La Capricciosa

Il Giardino
Il Quinto Quarto
Il Ristorante Villa Rustica
La Brace Grill & Bar
La Masseria
La Romantica Ristorante Pizzeria
La Trattoria del Postillione
La Vita Ristorante
Limoni Ristorante
Nannina
Osteria Il Tenore Cucina Italiana
Osteria Limoni
PAOLO'S LANDHAUS AM
GOLFPARK
Passetto
Pizzeria Ristorante Tutto Ok! Da
Anna
Restaurant L?Unico
Restaurant La Dolce Vita
Restaurant Schuppen 13
Restaurant TIRA tardi
Ristorante & Bar La Grappa
Ristorante & Pizzeria Schenken-
burg
Ristorante Ai Portici
Ristorante Al Pappagallo
Ristorante Antonio Lava
Ristorante Aversa
Ristorante Basilikum
Ristorante Bocca di Bacco
Ristorante Carmelo
Ristorante Caruso
Ristorante Da Signora
Ristorante Da Vinci
Ristorante Elba
Ristorante Fellini
Ristorante Gallo Nero
Ristorante il Camino
Ristorante IL Gabbiano
Ristorante Il Marchese
Ristorante Italia ? CUCINA ITA-
LIANA
RISTORANTE La Rosa
Ristorante Marinelli
Ristorante OTTAVIO
Ristorante Peperoncino Berlin

Ristorante Pinocchio
Ristorante Pizzeria Da Tina
Ristorante Pizzeria La Murgia
Ristorante Pizzeria Lichtenstein
Ristorante Sara
Ristorante Tie-Break
Ristorante Tridico
Ristorante Valentino
Ristorante VITA VERA
Ristorante-Pizzeria Vanessa
Rosati
Schabbelhaus zu Lübeck
Silo' 16 Ristorante-Bar-Loun-
ge-Terrasse
Sorriso Ristorante
Trattoria Fellini al Teatro
Vecchia Lanterna
Villa Behr
Villa Medici
Vinoteca da Enzo Ristorante
Picone's Il Ristorante
Ristorante Pizzeria Italia Da Gio-
vanni""
Eiscafe Italia
Feinkost Saperi d'Italia
Ristorante Edelweiß""
10 Dieci
Il Faro
La Scala
Alla Fontana Osteria Pizzeria
Castello Ristorante
De Pellergrin Eisdiele
Peperoncino
Ristorante Piceno
Don Camillo
Ristorante Unterwirt Gufidaun
Capobiancos Little Italy
Restaurant Capofino
Ristorante Capobianco
Vabene Italia
Ego Restaurant
Ristorantino Gjsmondi
Bar Paparazzi
La Vespa
Taormina Eis Team
Oltre L'Infinito

Cafe Bar Bistro Milano
La Pugliese Pizzeria Trattoria
Verona Eiscafé
La Buona Italia
Tre Tavoli Cafe Pizzeria
La Delizia Italiana
Bistro Pizzeria bei Luca
Classico Italiano
PIZZAITALY
Eiscafe il Gelato
Vita mia Eiscafe
Palato Fine
Pizzeria Salentino
Pizzeria La Capricciosa

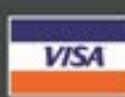
Echte Italiener in Deutschland

Qui
potresti
esserci tu la
prossima edizione.

Registrati
SU
EchterItaliener



paytronic
EC & Kreditkartengeräte



PATTI CHIARI
AMICIZIA LUNGA!



Ingenico
ICT250



Ingenico
IPPH - Touch 480

paytronic

ITALIANO

iamo 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.

paytronic

DEUTSCH

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 exclusives Angebot, das nur für Mitglieder "Echter Italiener" gilt. Wir übernehmen die Kosten der vorzeitigen Vertragsauflösung und den kompletten Schriftverkehr.



paytronic
EC & Kreditkartengeräte

DISTINGUITI CON I PRODOTTI ECHTERITALIENER
E RISPARMIA!



info@echteritaliener.de