

))) mezzogiorno 15.4.-22.4.

Vorspeise:	Fischterrine nach Toscanischer Art
Hauptgericht:	Gefüllte Kalamaris auf Lauch-Tomaten-Fond
Dessert:	Panna Cotta

Mezzogiorno heißt soviel wie „Mittag“. Doch nicht nur um diese Tageszeit ist das italienische Restaurant im Unipark beliebt. Selten wird die gute italienische Küche so zelebriert wie im Mezzogiorno. Authentizität hat oberste Priorität. Die Zutaten sind frisch, die Gerichte delikät. Das hat sich in der Stadt vom Germanistikstudenten bis zum Banker herumgesprochen. Mit ein wenig Understatement und charmanter Zurückhaltung hat sich das Mezzogiorno etabliert. Inhaber Vincenzo Stamati (auch Exil di Nuovo) und Geschäftsführer Angelo D'Agostino haben mit der besonderen Mischung von

gutem Essen und moderner Atmo genau ins Schwarze getroffen. Denn seit dem großen Umbau im vergangenen Jahr ist nichts mehr wie zuvor – zumindest was das Ambiente betrifft. Die hohe Qualität der Speisen ist beim Alten geblieben. Doch das Design der Räume ist modern und trendy, ohne überladen und aufgesetzt zu wirken. Hier gefällt es allen, die einen gewissen Anspruch haben.

■ **Mezzogiorno, Kriegsbergstr. 55, S-Mitte, Tel. 29 50 89, Ö: tägl. 11.30-1.30 Uhr**

→ so geht's: anrufen und das Prinz-Menü vorbestellen

