

Ausgabe 2009

€ 7,30



Stuttgart geht aus

Der große Gastroführer für Stuttgart und Region 2009

Frisch getestet Die 1.000 besten Restaurants, Cafés, Kneipen, Besen, Bars, Lounges und Clubs **Heiß serviert** Alle wichtigen Neueröffnungen **Feiner Zug** Wo Raucher noch rauchen können **Ist gekauft** Die 300 Top-Einkaufsadressen für Feine Kost zu Hause





Italienische Exkursionen

Ein kulinarisches Stück für vier Personen und eine Italienerin

Die „Trattorie da Loretta“ am Rande der Stuttgarter City. Nahezu alle Plätze belegt, die Atmosphäre entspannt, das Publikum bunt gemischt. Basti (40), und Anna (25) reichen Uwe (37) die Karten:

Basti ...und das Coniglio? Sollte er das nicht auch versuchen?
Anna ...in Agrodolce? Zart und süß, wie es sein muss. Dazu wieder den Montepulciano?
Basti Unbedingt! Und davor die Panzanella. Und zuerst Bruschette!

Uwe wirkt leicht überfordert, nickt jedoch zustimmend, will sich offenbar auf Neues einlassen. Anna geht.

Uwe Und warum gerade Sizilien? Was ist so toll da? Also Italien überhaupt? Ich mein, man kann überall auf der Welt schick Urlaub machen.
Basti Vielleicht die Klarheit, die in dieser kargen Landschaft liegt. Du machst das Beste aus dem, was du hast. Die Reduktion aufs Wesentliche.
Uwe Du willst also am Essen die Qualität einer Kultur festmachen?
Basti Genau.
Uwe Lächerlich...
Basti Lächerlich, dass Italiener im Schnitt fünf Jahre älter werden als wir? Vielleicht, weil sie gesünder essen? Stressfreier leben? Dass es dort

noch Großfamilien gibt, während unsere Kinder hier vor dem PC zu Sozialkrüppeln werden?

Schepfern in der Küche, dazu unverständliche Männerflüche, dann deftiges Frauengebrüll. Dann Ruhe.

Uwe (grinst) Intaktes Sozialgefüge. Gelassenheit. Klar.

Das Lokal wird leerer, die zweite Flasche Wein auch. Die Stimmung gelöst, Abendpublikum flaniert vorüber.

Uwe Mann, ich hab noch nie so köstliche Spaghetti gegessen! Wie machen die das bloß?

Basti Trapanese? Mandeln rösten, Knoblauch, viel Basilikum, Parmesan. Alles zermörsern. Tomaten dazu, tüchtig kneten. Fertig.

Montepulciano, die 3., Anna wuselt lächelnd vorbei: neue Gäste an den Tischen.

Basti Die Deutschen wälzen vorwiegend ihre Probleme im Kino. Zugegeben: witziger als früher. Aber die Italiener wälzen da alles Mögliche: Probleme, Familie, Mafia, Politik – aber mit mehr Leidenschaft, mehr Humor! Goethe war schließlich nicht wegen der hübschen Hügel und dem Licht

der Toskana von Italien begeistert.

Uwe Und jetzt zieh's dich dahin: das klassische Häuschen in der Toskana... Basti ...oder Kalabrien, oder Sizilien. – magst du noch Bruschette von mir? Uwe (nickt) Was'n da drauf? Nur Grünzeug? Gib her!

Basti (zeigt auf verschiedene belegte Brötchen auf seinem Teller) Avocado püriert, Olivenpaste, nur Kräuter, Öl und Knoblauch, kleingehackt. Super! Uwe (schmatzend) Stimmt.

Basti Aber es geht nicht um das Häuschen. Es geht um das Gefühl. Es geht immer um das Gefühl, das du mit einem Bild, einer Fantasie verbindest. Uwe Ah ja. Und was ist das für ein Gefühl? Beschreib's doch, damit ich nicht fantasielos sterben muss.

Basti 'Ne Art Leichtigkeit des Seins vielleicht. Es geht um die Freiheit, so zu sein wie du bist. Nichts ausstellen zu müssen, mit wenig schon zufrieden sein zu können. Wie ist die Panzanella?

Uwe (schmatzend) Super!
Basti Altes Brot, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, manchmal Bohnen oder Thunfisch. Basta. Bauernessen.

Er hält inne, sieht sich um. Zwei sehr blonde Damen mit sehr teuren Handtaschen flanieren vorbei.

Basti (weiter) Wir hier sind getrieben von immer mehr, immer teurer, im-

mer luxuriöser – oder immer mehr Angst, dass wir all das, was wir auf Pump gekauft haben, nicht mehr bezahlen können.

Uwe Also lebt es sich in Italien einfach besser. Entspannter. Und die Mafia? Basti Jedes System hat Schwächen. Jetzt lenk nicht ab: wie ist dein Kaminchen?

Uwe (amüsiert schmatzend) Süß, wie sie gesagt hat! Aber um im Klischee zu bleiben: ist dann die Italienerin deine Idealfrau? Volle Lippen, große Ohrringe, riesige Sonnenbrille um ihre Unnahbarkeit zu demonstrieren? Basti Klar! Und dazu der Macho, der am Handy Vespa fährt. Und lässig seine Lederjacke trägt, um daran ungerührt diese Unnahbarkeit ablaufen zu lassen...

Loretta (off) Was ist? Lästert ihr über meine Landsleute?

Die funkelnden Augen überstrahlen ihr Lächeln, und fesseln Uwes Blick. Basti deutet mit beiden Händen zum Lästler.

Uwe (stotternd) Nie! Äh...wir...

Marc Hug ist Drehbuchautor, Chef der Filmgalerie 451 und würde sich nie mit einer Italienerin anlegen

STUTT GART

Überzeugend

Bella Italia Weine

☎ 0711/615 98 28 ☑ Vogelsangstr. 18, West H2 ☑ www.bella-italia-weine.de
☉ Mo-Fr 12-22, Sa 18-22 Uhr, Küche: Mo-Fr 12-14+18-21, Sa 18-21 Uhr
☑ Bismarckplatz ☑ 6,90-35, ☑ ☑ ☑

Tagliatelli im Parmaschinkenröbchen € 8,50; Lachstartare mit Kartoffelörtchen und Safran € 8,50

Essen in einer Weinhandlung? Was gibt's da? Käsehäppchen?

Wir sind skeptisch, werden aber schnell eines Besseren belehrt: Zwar kann man in Form von Weinen und Delikatessen einen Hauch Italien nach Hause tragen, das Bella Italia Weine bietet aber viel mehr: Mittags gibt's zwei günstige Gerichte, am Abend ein Menü, das auch in Einzelkomponenten bestellt werden kann. Und das Ganze in durchgestyltem und dennoch einladendem Ambiente: oliv gestrichene Wände, Weinregale in dezentem Grau, weiß eingedeckte Tische und, als besonderer Hingucker, zahlreiche Spiegel an der Decke.

Wir werden von der quirligen Chef Maria Patané empfangen und freuen uns auf jeden Gang des Menüs (€ 38,-), das an diesem Abend aus mariniertem Lachs auf Rucola, Ravioli mit Käsefüllung und Trüffelsauce, Rindermedaillons auf Balsamicosauce mit Rosmarinkartoffeln und der Dessertvariation „Bella Italia“ besteht. Und die Freude wächst mit jedem Gang: Der frische Lachs wird von einer fruchtigen Johannisbeer-Vinaigrette umschmeichelt, die Käsefüllung der Ravioli hat eine leichte Knoblauchnote und die Trüffelsauce trägt ihren Namen zu Recht, denn der kostbare

Pilz ist reichlich vorhanden. Und es geht noch besser: Das Rindfleisch zerfällt auf der Zunge, die Rosmarinkartoffeln sind knusprig. Krönender Abschluss: Tiramisu, Panna Cotta und Schokoladenkuchen. Dazu flutscht der Service wie geschmiert. Selig entschweben wir nach Hause und freuen uns schon auf den nächsten Besuch in Bella Italia. HEGE

●●●●● Essen
●●●●● Drumherum

Politik auf Italienisch

Cantina Toscana

☎ 0711/24 11 80 ☑ Brennerstr. 27, Mitte G6 ☑ www.cantina-toscana.de
☉ Mo-Fr 17-23, Sa 15-24 Uhr, Küche: Mo-Fr 18-23, Sa 15-23 Uhr ☑ Charlottenplatz ☑ 5,50-7,50 ☑ ☑ ☑

Spaghetti mit Tomaten-Basilikum € 5,50; Wildhasenragout mit Papardelle € 7,50

Gesundheitsfonds! Wirtschaftskrise! Unfähige Politiker! In der Cantina Toscana kann man hören, was der Bürger so denkt über die Weltläufe. Eigentlich hatten wir bei diesem Namen eines dieser überstilisierten italienischen Restaurants erwartet, in denen die Gäste bei vermutlich albanisch-stämmigen Kellnern unbedingt ihr VHS-Italienisch loswerden wollen. Aber in der Weinstube von Günther Sulz im Bohnenviertel geht es ganz und gar unpräzise zu und die Stammgäste sind eher damit beschäftigt, sich an der großen und kleinen Politik abzuarbeiten.

Zum stilgerechten Politisieren gehört der rechte Wein. Sulz importiert sie zum großen Teil persönlich von der Costa degli Etruschi (Toskana) und schenkt sie zu einem außerordentlich fairen Preis aus. Wir entscheiden uns für einen barriquebetonten

und tanninreichen Le Gluncaie von 2000, der mit 4 Euro 20 einer der teuersten auf der Karte ist. Außerdem einen öligen 2005er Linaglia (€ 2,50) sowie einen leichten Sangiovese (Morellino di Scansano 2005 für € 2,60) – mit denen wir allesamt zufrieden sind.

Die Speisekarte ist sehr überschaubar. Hauptsächlich Begleiter zum Wein wie Bruschetta oder – etwas langweilige Oliven – mit Grano Padano. Außerdem eine Tageskarte. Bei unserem Besuch stehen Spaghetti darauf, einmal mit Gemüse ordentlich, aber nicht überwältigend, (€ 7,-); einmal mit sehr fruchtigen Tomaten und zu wenig Basilikum (€ 6,-). Ja, wohlfeil könnten wir uns in dieser eher spartanisch eingerichteten Weinstube – und gleich fallen uns allerlei Bösartigkeiten über Ulla Schmidt, Angela Merkel und Franz Müntefering ein. MSR

●●●●● Essen
●●●●● Drumherum

Fürstlich

Conte

☎ 0711/72 23 09 82 ☑ Kronprinzstr. 24, Mitte ☑ www.conte-stuttgart.com
☉ Mo-Sa 12-open end, Küche: Mo-Sa 12-open end ☑ Stadtmittel ☑ 7,50-24,50 ☑ ☑ ☑ ☑

Hausgemachte kalabresische Pasta mit Salsiccia und getrockneten südländischen Tomaten € 9,50; Gegrilltes Charolais-Filet mit Colonnata Lardo, Rosmarin und Gemüse € 24,50

Edel ist der Italiener, hilfreich und gut: Und so verhilft Maurizio Estrano dem innerstädtischen Nachtleben zu einem weiteren lukullischen Italo-Tempel.

Als Garant für Schick und Mick –

spricht extravagante Küche und moderne Architektur – führt der Stuttgarter Oggi- und Ex-Maurizio-Gastronom nun auch den Adel ins Rennen: Feudal und üppig prözt das Conte (italienisch für Graf) mit seinen rund 500 Quadratmetern über zwei Stockwerke. Oben ist eine Lounge vorgesehen, im Erdgeschoss bildet die elegante, weitläufige Bar die Hauptattraktion, um die sich das Restaurant mit rund 35 Sitzplätzen drapiert.

Glas, Kupfer und dunkles Holz samt Lichtregie fügen sich zum gehobenen Rahmen für die italienische Klassiker-Küche: Naturalmente mit hausgemachten Maccaroni, Linguine und Fettuccine, exquisit von schwarzen feinen Trüffel-Spänen gekrönt oder sautierte Austern und Steinpilze auf Kartoffel-Carpaccio sowie Ochsenfilet-Tatar mit gebratenen Schnittlauch-Jakobsmuscheln. Nahtlos folgen das Vitello Tonnato, würzige Thunfischcreme an zarten Kalbfleischscheiben (€ 11,50) und der rosa gebratene Lammrücken „Römische Art“ mit Rosmarinkartoffeln (€ 21,50).

Selbst das Wasser, in der hauseigenen Karaffe gereicht, macht dazu eine gute Figur. Die Qualität ist überzeugend, die Portionen übersichtlich, die Preise gräflich, um nicht zu sagen: fürstlich.

Lohnenswert ist ein Blick in die reichhaltige Weinkarte. Neben einer kleinen Auswahl an internationalen Gewächsen sind ausgesuchte Tropfen aus tutto Italia vertreten. Und was passt besser, als an der edlen Bar einen veredelten Barbera mit intensivem Rubinrot, vielfältigem Duft und bemerkenswerter Intensität zu genießen (€ 6,50)? Adel verpflichtet. SALT

●●●●● Essen
●●●●● Drumherum

L'Osteria

*della pasta fresca!

Doris & Angela Brunetti
Reinsburgstrasse 102
Stuttgart-West
Tgl. 18-24, Fr/Sa 18-1 Uhr
Montag Ruhetag
0711/6 15 26 94

di genaro

RESTAURANT · VINOHEK · CAFE-BAR · FEINKOST

KRONPRINZSTRASSE 11 · 70373 STUTTGART
TELEFON (0711) 22 20 80-3 · WWW.DIGENARO.DE

Geheimnisse

Di Gennaro

☎ 0711/22 29 60 51 ☒ Kronprinzstr. 11, Mitte G5 ☒ www.digennaro.de
 ☉ Mo-Fr 9:30-23, Sa 9-23 Uhr, Küche: Mo-Fr 12-15+18-22, Sa 12-22 Uhr
 ☒ Rotenbühlplatz ☒ 26-32- ☒

Heilbutt mit gebratenen Steinpilzen und gefüllten Maccaroni € 28,50; Medaillon vom Kalbsfilet mit Kalbskopf- und Gänseleberragout mit grünen Bohnen und Steinpilzen € 32,-

„Diese Oliven-Gnocchi (€ 18,50) sind einfach zauberhaft!“, sagt ein Ivana Trump-Double am Nebentisch zu ihrem Begleiter im edlen Zwirn. Dabei leckt sie genüsslich die rot bemalten Lippen und lehnt sich mit einem enthusiastischen Seufzer im Designerstühlchen zurück. „Ich bekomme dasselbe wie sie“, höre ich mich flüstern. Weich zergehen die Gnocchi im Mund. Zum milden Geschmack der Pasta gesellt sich ein Sößchen mit leicht bitterer, pikanter Schärfe.

Der Magier am Herd, der solche Geschmackserlebnisse aus dem Kochtopf zaubert, ist Konrad Sluga. Als Martin Öxle im Juni 2007 altersbedingt seine Kochmütze an den Nagel hängte und die Speisemeisterin verließ, ist sein Küchenchef Sluga mit ihm gegangen.

Seit Februar 2008 bindet sich Sluga nun hier die Kochschürze um und zaubert auf die Teller, was er im einzigen Restaurant mit zwei Michelin-Sternen in der Region Stuttgart gelernt hat. Seine Zutaten kommen aus dem gleichnamigen angegliederten Feinkostgeschäft.

Und warum sind die Gnocchi so fein? Unter die sämige Kartoffelmasse hebt der Maître de Cuisine feinstes Olivenpüree. Mehr verrät er nicht. Auch die Linguine mit Jakobsmuscheln (€ 19,-) sind fantastisch: Sonnensaftige Cocktailtomaten veredeln den feinwürzigen Muschelsud. Wie's geht? Auch das bleibt sein süßes Geheimnis.

●●●● Essen
 ●●●● Drumherum

Verliebt

Due Stanze e Cucina

☎ 0711/699 47 67 ☒ Ludwigstr. 99, West H2 ☒ www.duestanzeecucina.com ☉ Di-Sa 18-1 Uhr, Küche: Di-Sa 18-23 Uhr
 ☒ Schwalbstr. ☒ EC-Karte, Visa, Eurocard/Mastercard ☒ 19,50-23,50 ☒

Rinderfilet umhüllt mit Lardo di Colonnata auf Ruccola mit Zucchini-Salat und Risotto € 22,50; Plin: gefüllte Nudeln mit Artischocken, dazu Gorgonzola-Soße mit Walnüssen € 11,50

Wir sind verliebt. Nein, nicht in Multi-Gastronom Felice Civale, der den Club Rumors betreibt, im Restaurant Takeshi mitmischt und obendrein den kleinen Italiener im Westen schmeißt. Auch wenn Herr Civale vor Charme sprüht, als er sich an unseren Tisch setzt und spitzbübisch fragt: „Na, wollt ihr wissen, was es heute gibt?“, haben wir uns vielmehr in seinen charmanten Laden verknallt, in die zwei Zimmer mit Küche, Crème- und

türkisfarbene Holzpanelen an den Wänden, wenig Tische, Zucchero raunt leise im Hintergrund. Und was gibt es denn nun? Erst einmal einen prickelnden Aperitif aufs Haus. Eine Karte gibt es nicht, dafür sitzt ja der Gastgeber höchstpersönlich am Tisch, um mit Feuereifer zu berichten, welche kleine Auswahl an Vorspeisen, Pasta-, Fleisch- und Fischgerichten zubereitet wird. Das grandiose Rindercarpaccio (€ 10,50) kommt mit hauchdünnen Trüffelscheiben daher. Die Pilze stammen aus China, sind weniger geschmacksintensiv als ihre europäischen Verwandten und stehlen dem Fleisch nicht die Show. Das gelingt dafür der Pasta Vongole (€ 15,50) mit reichlich Petersilie und den frischen Teigtaschen in cremiger Percorinosauce mit Kürbistückchen und Walnüssen (€ 12,50). Felice bitten wir noch einmal an unseren Tisch – natürlich nur um zu erfahren, zu welchem Dessert wir uns hinreißen lassen....

●●●● Essen
 ●●●● Drumherum

Habemus Lieblingsitaliener!

Goldoni

☎ 0711/659 98 89 ☒ Reinsburgstr. 151, West H2 ☒ www.goldoni-online.de
 ☉ Mi-Mo 18-1:30 Uhr, Küche: Mi-Mo 18-23:30 Uhr ☒ Seyfferstr. ☒ EC-Karte, Visa, Diners, Master/Eurocard ☒ 6-19,50 ☒

Entencarpaccio mit Frühlingszwiebeln € 7,50; Dünne Nudeln mit Seeteufel und Kirschtomaten € 10,50



Bella Italia Weine, S-West

Es gibt diese gelackten Möchtegern-Edel-Italiener, bei denen man zumindest immer drei Konstanten hat: arrogantes Personal, eine hohe Rechnung und mäßiges Essen. Umso begeisterter sind wir nach dem Besuch im „angesagten“ Goldoni. Hier gibt es auch drei Konstanten: aufmerksam-sympathisches Personal, angemessene Preise und eine sagenhafte Küche. Das Carpaccio Salmone (€ 8,-), ist eine Offenbarung. Auch die Parpadelle Manzo (€ 9,50) zeigt sich mit ihren Rinderfiletstreifen von der zarten Seite. Weniger experimentell, dafür nicht minder umwerfend sind die ewigen Klassiker Italiens, hier zeigt sich was der Koch kann. Der Insalata Mista (€ 5,20) muss nicht im geringsten nachgewürzt werden und jeder Bis-

sen knackt. Das Saltimbocca Romana (€ 18,50) verbreitet eine geradezu andächtige Stille, die dem puren Genuss huldigt. Dass der Pinot Grigio (0,2l € 4,90) das Weihwasser dieses Schlemmerdienstes ist, versteht sich da fast von selbst. Während des ganzen Abends werden wir dabei von der stets für geistreiche Scherze – auch mal auf Kosten der selbst lachenden Gäste – aufgelegten Familie Brunetti umsorgt: familiär, unaufdringlich und mit dem Gespür für den richtigen Zeitpunkt. Alles in allem, ist klar, dass wir unseren neuen Lieblingsitaliener gefunden haben. Aber das verraten wir natürlich niemandem, damit das auch so bleibt!

●●●● Essen
 ●●●● Drumherum

Die neue „Nahrungskette“

Il Pomodoro

☎ 0711/892 27 96 ☒ Silberburgstr. 72, West ☉ Mo-Fr 11:30-14:30+17:30-24, Sa 17:30-24 Uhr, Küche: Mo-Fr 11:30-14+17:30-23, Sa 17:30-23:30 Uhr ☒ Rosenberg/Johannesstr. ☒ 4,00-12,80 ☒

☎ 0711/236 20 57 ☒ Wilhelmsplatz 4, Mitte H5 ☉ Mo-Fr 11:30-14+17:30-24, Sa 17:30-24 Uhr, Küche: Mo-Do 11:30-14+17:30-23, Fr 11:30-14+17:30-23:30, Sa 17:30-23:30 Uhr ☒ Österreichischer Platz ☒ 4,90-12,80 ☒

☎ 0711/310 11 33 ☒ Bernsteinstr. 130, Heumaden ☉ Di-Fr 11:30-14+17:30-23, Sa 17:30-23, So 11:30-14+17:30-23 Uhr, Küche: im Winter bis 22 Uhr, im Sommer bis 23 Uhr ☒ Bockelstr. ☒ EC-Karte ☒ 4,90-16,90 ☒

Pizza Amore (Pizza in Herzform mit Ruccola, Kirschtomaten und Mozzarella) € 6,90; Wolfsbarsch aus dem Backofen € 12,80

„Gehören Sie eigentlich zum Il Pomodoro am Wilhelmsplatz?“ Angefangen bei dem fehlgeschlagenen Versuch kurzfristig einen Platz zu bekommen („Hallo, hätten Sie heute Abend noch einen Tisch für zwei Personen?“ – „Nein, wir sind bis übermorgen komplett ausgebucht!“), über die erste Sichtung der Speisekarte mit viel Pizza und Pasta (am Tag nach übermorgen), bis zum vor sich hin knisternden Steinofen – die Ähnlichkeiten fallen auf. „Die drei Il Pomodoros teilen sich

ein gemeinsames Konzept und einige Gerichte auf der Speisekarte. Aber alle drei werden in Eigenverwaltung von den jeweiligen Familien betrieben.“ klärt Chef Petra Reim auf. „Neben dem Il Pomodoro am Wilhelmsplatz gibt es das in Heumaden und seit April 2007 auch unseres hier im Westen“. Dass auch hier im winzig-lauschigen West-Pomodoro die knusprigen Pizzen aus dem Steinbackofen unsere kulinarischen Gewinner sind, merken wir schnell. Denn sowohl die Tintenfisch-Pasta (€ 8,20) als auch die Lasagne al Forno (€ 7,50) sind zwar wunderbar bodenständig und gut zubereitet – aber eben nicht mehr. Mehr wollen wir hingegen vom himmlisch cremigen hausgemachten Tiramisu (€ 3,50). Und auch vom aufmerksamen und italienisch-feurigen Service können wir nicht genug kriegen. Immer wieder fegt die Chef in mit Temperament und vollen Tellern um die schmalen Ecken – und man fragt sich wohin sie mit den vielen Speisen will, denn so viele Gäste haben hier kaum Platz. Denn auch im dritten Teil der Pomodoro-Gastronomie heißt es eben: Eng zusammenrücken! Wie bei einer echten italienischen Familia.

Nach dem Lustprinzip

La Fenice

☎ 0711/615 11 44 ☒ Rotenbühlplatz 29, Mitte G4 ☒ www.ristorante-la-fenice.de
 ☉ Mo-Fr 12-15+18-24, Sa 18:30-24 Uhr, Küche: Mo-Fr 12-15+18-22, Sa

GASTROTIPP



Anja Dauschek

Leiterin des Planungsstabs des neuen Stadtmuseums

„Schon aus professionellen Gründen teste ich gerne Museumsgastronomie. Hier in Stuttgart ist natürlich das Cube im Kunstmuseum mein Favorit, nicht nur wegen der Küche, sondern auch wegen der tollen Aussicht. Dank der gläsernen Wände hat man einen tollen Blick aufs zukünftige Stadtmuseum im Wilhelmspalais. Ein schöner Ort für besondere Anlässe ist das Hegel 1 im Lindenmuseum – aufmerksamer Service, ausgefallene Genusserlebnisse und ein angenehmes, ruhiges Ambiente. Pasta esse ich am liebsten im Punto Fisso, der kleine Italiener im Stuttgarter Gerberviertel. Hier kann man sich auf Qualität und Geschmack verlassen. Auf den neuen Punto-Fisso Ableger „Delicious“ darf man gespannt sein...“



Lassen Sie sich verzaubern...

Italienische „Dolce Vita“ trifft französische Eleganz im beschaulichen Stuttgarter Westen. Ob selbst gemachte Pasta, das Beste aus dem Meer oder köstliche Fleischschlemmereien, die Speisekarte des Due Stanze e Cucina ist leicht, frisch und mediterran, wobei das bezaubernde Ambiente die Gäste zum Wohlfühlen einlädt. Dazu tragen die Gastgeber Felice Civale und Munat Bayal mit großem Charme die wöchentlich wechselnde Speisekarte vor und verbreiten zudem noch eine sehr freundliche Stimmung. Ein exklusiver Catering Service runden das vielseitige Angebot ab.

Due Stanze e Cucina

Barkeeping · Restaurant · Catering

Ludwigstraße 99 · 70197 Stuttgart
 Tel. 0711/699 47 67 · www.duestanzeecucina.com
 Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag 18.00 - 1.00 Uhr

SALVE

Italienisch und im Grünen! Täglich im Mezzogiorno.

Im Mezzogiorno geht Liebe durch den Magen. Und zwar auf italienisch, wie es im Kochbuch der „cucina italiana“ steht: mit hausgemachter Pasta, Pizzen, Antipasti, Fisch- und Fleischgerichten, Desserts sowie erlesenen Weinen. In unsere Küche können Sie sich nicht nur mittags verlieben, sondern durchgehend von 11.00 bis 1.00 Uhr – und im Sommer auch in unserem Weingarten. Übrigens: Das Mezzogiorno ist der ideale Rahmen für Firmenfeiern und Familienfeste.

Weitere Informationen unter: www.mezzo-giorno.de

mezzogiorno
 bar · ristorante · caffè

Kriegelbergstr. 99, 70174 Stuttgart
 Telefon: 0711/80 50 88, Fax: 0711/8 89 43 40
www.mezzo-giorno.de