



AZ-Redakteurin
Annette Baronikians

(089) 23 77-345 Fax: (089) 23 77-465
Mail: essenundtrinken@abendzeitung.de

Essen & Trinken

Veranstaltungen
Was am
Wochenende
los ist
Seiten 37 - 39



Bei Carlo, Luca und

Pizza mit ganz viel Italo-Charme

Schnörkellose Küche zu zivilen Preisen in Marcellos Ristorante

Die schlechte Nachricht zuerst: Stammgäste des beliebten Restaurants „Buon Gusto“ von Promi-Wirt Rinaldo Talamonti müssen künftig auf dessen ewig gut gealunten Oberkellner Marcello verzichten. Die gute Nachricht: Den 26-Jährigen zog es nicht zurück in seine Heimat, in die italienischen Marken – Marcello hat sich selbstständig gemacht.

fenen Weinen ab 3,50 Euro nicht der Top-Tipp sein, doch nach der umfassenden Renovierung ist ein durchaus gemütliches Ristorante entstanden: mit dunklem Steinboden, hellen Wänden, braunen Lederstühlen, kleiner Bar... Für Italien-Feeling sorgen nicht zuletzt die beiden Chefs Marcello und Anusch, die persönlich für den Service sorgen – mit viel italienischem Charme, versteht sich. **bar**



Mit voller Kraft voraus: die jungen Wirte Marcello Nishori (26) und Anusch Gabrielli (24) auf ihrer Vespa; Kellner Bruno präsentiert die günstigen „Marcello“-Tagesangebote.



Erfolgreiche Gastronomen: Lucia und Carlo Rieder im „Menzingers“, das ihr inzwischen zehntes Lokal ist. Fotos: Petra Schramek (4), Klaus Primke

Im mediterranen Wohnzimmer

Das »Menzingers«: Trattoria-Tradition in neuem Glanz

Vor 25 Jahren startete Carlo Rieder in München als Kellner – der eine sensationelle Karriere machen sollte: Inzwischen ist der Südtiroler Großgastonom, Chef von zehn sehr erfolgreichen Lokalen. Sei's das „Il Mulino“, das „Romans“ oder das „Menzingers“, das jetzt nach neunmonatiger Renovierung in neuem Glanz erstrahlt.

(mit blankpolierten Holzstischen), denn Rieder setzt nach wie vor auf die solide Trattoria – mit Penne all'arrabbiata (6,80 Euro), Spaghetti alla busara (11,90), Saltimbocca alla romana, Seewolf (je 15,90) oder delikaten Mohnravioli (5,60) zum Abschluss. Pizza gibt es ab 5,90, das Glas offenen Wein für 3,90. Kein Edel-Ristorante mit höchstem kulinarischem Anspruch, sondern ein Lokal mit Flair, in dem die Klassiker der italienischen Küche sorgfältig zubereitet auf den Tisch kommen. **bar**

Rieder hat das denkmalgeschützte Gebäude in der Menzinger Straße 123 (© 89 16 19 41) gekauft und von Grund auf saniert. Statt dunklen Holzdecken gibt es nun leuchtend rote Installationen und moderne Lichtobjekte an den Wänden. Und doch bleibt das „Menzingers“ ein mediterranes Wohnzimmer



Neu gestaltet: das beliebte „Menzingers“ – mit roter Decke und modernen Lampen.

DANKE MÜNCHEN!



ENERGY
HITMUSICONLY!

ENERGY IST DER NEUE MARKTFÜHRER
IN DER WERBERELEVANTEN
ZIELGRUPPE 20 - 39 JAHRE*

184.000
ENERGY MÜNCHEN

168.000
RADIO GONG 96.3

134.000
RADIO ARABELLA

112.000
CHARIVARI 95.5

HITMUSICONLY!



Wachtelei und Hummer-Pasta

Raffinierte Kreationen im neu eröffneten »Martinelli«

Es liegt etwas versteckt in Bogenhausen, das Haus Wilhelm-Dieß-Weg 2 (© 93 14 16) mit großer kulinarischer Vergangenheit – war hier doch das unvergessene „La Vigna“, eine Feinschmecker-Pilgerstätte. Das schmucke Flair ist vor drei Jahren mit dem neuen Chef verschwunden, der das Lokal zum „Evviva“ machte. Und so heißt es erstaunlicherweise noch immer (auf Schildern und Speisekarten), obwohl nun Elena und Luca Martinelli Regie führen.

stückt, denn alles wird aus besten Produkten frisch zubereitet – vom Spargelsalat mit Wachteleiern (13 €) über hausgemachte Gnocchetti mit Kalbsragout (12) bis zum delikaten Thunfisch-Steak mit Ingwer-Sauce (23,50) oder dem Rinderfilet mit Trüffel-Kruste (27). Neben Pasta-Klassikern wie Penne all'arrabiata (9) gibt es auch raffinierte Kreationen wie Hummer-Ravioli mit Cognac-Schaum (14). Offener Wein wird ab 4 Euro angeboten, das feine Vier-Gang-Degustationsmenü für 38, persönliche Beratung der Martinellis inklusive. Bleibt abzuwarten, ob diese aus dem „La Vigna“-Schatten heraustreten können. **bar**



Sorgen für kulinarische Genüsse im neu eröffneten italienischen Restaurant „Martinelli“: die gleichnamigen Chefs Elena und Luca Martinelli.

* MA 2008, RADIO I, Hörer pro Tag, 20-39 Jahre, lokale Radiosender in München