

## Lokaltipp Vallocaia, Zürich

**D**er Zürcher Weinhändler Rudi Bindella besitzt seit mehreren Jahren in der Toskana ein Weingut namens Vallocaia. Dieses befindet sich bei Montepulciano, wo Weine aus lokalen, aber auch internationalen Rebsorten erzeugt werden. Unter dem gleichen Namen hat Bindella kürzlich im Zürcher Niederdorf ein Restaurant eröffnet, dessen Küche auf traditionellen Gerichten aus der Toskana basiert. Diese Küche gilt als einfach und ungeschminkt, einzelne Produkte werden bewusst in den Vordergrund

gestellt. Auf der kleinen Karte des «Vallocaia» sind denn auch Klassiker wie etwa Pici al Ragù di Manzo (Fr. 26.-) oder Chianina-T-Bone-Steaks (Fr. 60.-) zu finden. Am Mittag kann der Gast aus drei preiswerten Menüs auswählen. Der Schwerpunkt liegt auf den Teigwaren. Bei der Weinkarte richtet sich der Fokus – «nomen est omen» – auf die Gewächse aus dem Gut Vallocaia. Vom *Vino Nobile di Montepulciano* und vom Vallocaia werden ältere Jahrgänge angeboten, etwa der gut gereifte, dichte und elegante Vallocaia 1990. *Peter Keller*



### Facts

**Was?** Authentische, ländliche Küche aus der Toskana in einer schlichten, fast archaischen Umgebung.

**Für wen?** Für alle, die Heimweh nach der unwiderstehlich schönen Toskana haben.

**Ristorante**  
Vallocaia, Zürich,  
Niederdorfstrasse 15,  
Tel. 043 268 51 68;  
[www.bindella.ch/restaurants](http://www.bindella.ch/restaurants)