



Das Veneto im Seefeld

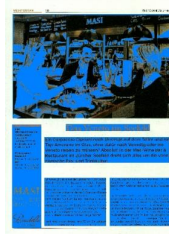
Ein Carpaccio Cipriani nach Urrezept auf dem Teller und ein Top-Amarone im Glas, ohne dafür nach Venedig oder ins Veneto reisen zu müssen? Absolut! In der Masi Wine Bar & Restaurant im Zürcher Seefeld dreht sich alles um die venezianische Ess- und Trinkkultur.

Amarone gilt als einer der Leitsterne in der weiten Welt der Weine. Die Tradition im Veneto, Traubenbeeren antrocknen zu lassen, um ihre Kraft und Süsse zu steigern – das «Appassimento» –, macht den Amarone und seine kleinen Brüder, den Ripasso und Recioto, nicht nur bei Kennern, sondern auch beim breiten Publikum beliebt. Besondere Leuchtkraft in Bezug auf Amaroni hat der Name Masi. Das Weinhaus, das sich im Besitz der Familie Boscaini befindet, gehört zwar nicht zu den einzigen Produzenten, die das Appassimento-Verfahren anwenden, aber zu denen, die es schon sehr lange machen. Doch zurück vom Veneto nach Zürich: Ein Leitstern in Sachen venetische Ess- und Trinkkultur ist hier ein Haus, das ebenfalls den Namen Masi trägt – die Masi Bar & Restaurant, die – der Name verrät's – aus einer gemütlichen Weinbar und einem edlen Restaurant



Fine to dine Zürich
4009 Basel
061/ 228 95 55
www.finetodine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 400'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 10
Fläche: 136'200 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 73601061
Ausschnitt Seite: 2/3

besteht.

Die Verwandtschaft des Lokals mit dem venezianischen Weinhaus ist nicht zufällig: Beim Restaurant handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt des Weinhändlers und Gastronomen Rudi Bindella mit der Familie Boscaini. Mit der Folge, dass hier natürlich die Weine des weltweit bekannten Weinhauses im Zentrum stehen und in ihrer Vielseitigkeit probiert werden dürfen: Die hochwertigen Masi-Tropfen werden sowohl flaschen- wie auch glasweise ausgeschenkt. Die Palette reicht dabei vom günstigen Rosso Verona bis hin zum vollmundigen Spitzen-Amarone Riserva di Costasera.

Nicht nur önologische Erhellungen stehen auf der Karte des stilvoll eingerichteten Restaurants am Eingangstor zum Zürcher Seefeld. Aufgetischt werden auch typische Gerichte aus dem Veneto. Zu den Klassikern gehören beispielsweise die Kalbsleberli, die in Zürich originalgetreu mit Polenta serviert werden. Immer einen Versuch wert sind die hausgemachten Pasta-Spezialitäten wie etwa Gnocchi alla Giardinale mit Gorgonzola-Sauce oder Fettuccine al Ragù di manzo. Bestellt werden kann hier auch ein Gericht mit einem legendären Ruf – das Carpaccio Cipriani: Das hauchdünn geschnittene Rindfleisch vom Entrecôte kommt mit einer sämigen Sauce, die – so will es das Originalrezept von Harry's Bar in Venedig – in einem Gittermuster über das Fleisch gegeben wird.

Und weil zur Italianità auch eine gesunde Portion Lebenslust gehört, finden sowohl in der Bar wie auch im Restaurant regelmässig Jazzkonzerte, Big-Bottle-Events und Wine-and-Dine-Anlässe statt. Diesen verleihen sporadische Besuche der Familie Boscaini einen besonderen Glanz.

Masi
Wine Bar & Restaurant
Seefeldstrasse 5
8008 Zürich
+41 (0)44 252 52 12
info@masiwinebar.ch
masiwinebar.ch

Öffnungszeiten
Restaurant
Mo – Sa 11:30 – 23:30
Bar
Mo – Do 11:30 – 23:30
Fr – Sa 11:30 – 01:00

MASI[®]
WINE BAR
RESTAURANT

DA

Bindella
la vita è bella

FINE TO DINE ZÜRICH

Top-Restaurants in Stadt und Land

Fine to dine Zürich
4009 Basel
061/ 228 95 55
www.finetodine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 400'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 10
Fläche: 136'200 mm²

Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 73601061
Ausschnitt Seite: 3/3

