



## Lokaltipp Ristorante Più, Zürich

Der Besuch des Ristorante Più in der alten Sihlpost beginnt mit einer Überraschung: Trotz dem offenen Grundriss, der grosszügigen Halle und dem munteren Treiben an der langen Bar ist der Lärmpegel nicht zu hoch, um ein vernünftiges Tischgespräch zu führen. Ebenfalls bemerkenswert sind die schlichte, jedoch sehr elegante Einrichtung des Lokals mit warmen Farben, Messing, Marmor und Holz sowie der gut assortierte Brotkorb, dessen Inhalt zeigt, in welche Richtung die kulinarischen Ambitionen hier weisen. Im jüngsten Lokal des Gastrounternehmens Bindella setzt man auf eine süditalienisch inspirierte Küche mit einfachen, schnörkellosen, jedoch sehr schmackhaften Gerichten. Zur Vorspeise empfiehlt sich beispielsweise ein roher Thunfisch an einer sehr erfrischenden Orangensauce (19 Fr.), während man zur Hauptspeise nicht auf das saftige Kalbschnitzel in einer Parmesan-Brot-Panade (32 Fr.) verzichten sollte. Eine gute Alternative sind die wunderbaren Pizzas aus dem Holzofen.

David Streiff Corti

### Facts

**Was? Restaurant, Bar und Take-away mit italienischen Spezialitäten im Gebäude der alten Sihlpost.**

**Für wen? Studenten der nahen Pädagogischen Hochschule, Architekturtouristen und Liebhaber einer guten, schnörkellosen Küche.**

**Wo? Ristorante Più, Kasernenstr. 95, Zürich, Tel. 044 242 33 22, Mo–So 11.30–14.30 und 17–24 Uhr; piu-ristorante.ch**

FOTOS: CLAUDIA LINZI, GIAN MARCO GASTELBERG, MASSIMO FESSINA, PD

