

«Più Ristorante» – Italianità zum Mitnehmen



Bindella beschreitet mit dem «Più Ristorante» neue Wege. / © Gian Marco Castelberg

In Bindellas neuestem Restaurant «Più» gibt's richtig neapolitanische Pizza ohne Mozzarella – auch «to go».

Verbotenes schmeckt besonders süss», heisst es auf der Werbung für das neue «Più» Restaurant. Und wenn man sich all die gesundheitsbewussten, veganen Restaurants und Salat-Bars anschaut die in der Stadt entstehen, dann setzt das neueste Bindella-Restaurant einen klaren Gegentrend. Hier gibt's alles, was die Liebhaber der italienischen

Küche so an ihr mögen: Zum Frühstück Pasticceria-Spezialitäten wie knusprige Cannolo mit Ricotta gefüllt, echte neapolitanische Pizza ab Mittag bis Mitternacht, Pasta, dazu Focacce, Panzerotti und eine grosse Auswahl an Weinen, Spumanti und Grappa aus den eigenen Rebbergen.

Gitter vor den Fenstern bleiben

Die Umbauarbeiten der Alten Sihlpost beim Hauptbahnhof haben rund vier Monate gedauert und 4 Millionen Franken gekostet. Das aus den 1930er Jahren stammende Gebäude steht unter Denkmalschutz, so mussten etwa die Gitter vor den Fenstern bleiben. Das israelische Architekturbüro Pitsou Kedem hat den industriellen Chic gut genutzt und mit Messingeinsätzen und Glühbirnen-Lampen in die Gegenwart geholt. Für italienische Gemütlichkeit sorgen helle Holzmöbel und der in afrikanischen Granit gekleidete Kubus in der Mitte des Raumes. In dem befindet sich die Küche mit ihrem Holzofen, aus dem die herrlich knusprigen Pizzen kommen. Der Hingucker sind rund 90 antike Telefonapparate an der fast sieben Meter hohen Wand, welcher ein Zürcher Privatsammler beigesteuert hat – eine Erinnerung an die PTT.

Erstmals Take-away-Konzept

Seit mehr als 100 Jahren ist das Zürcher Familienunternehmen Bindella im Gastronomie- und Weinbereich tätig. Mit dem «Più» gibt's erstmals in der Geschichte des Unternehmens einen Take-away-Bereich. Pendler, Studenten und Passanten können ab morgens sieben Uhr ihren Cappuccino holen oder Salat und Pizza für den Zmittag. Letzteres

konnte man auch schon in anderen Bindella-Restaurants, hier gibt es nun aber eine Station (die gesamte linke Restoranthälfte ist für Take-away reserviert) inklusive langen Holztischen fürs rasche Verpflegen. Nachtschwärmer dürften sich besonders freuen: Die Theke ist samstags sogar bis zwei Uhr morgens offen. Der rechte Restaurantteil hingegen ist der traditionellen, bedienten Gastronomie gewidmet und wie geschaffen für gemütliche Familienabende oder das lockere Geschäftsessen am Mittag.



Auch im Takeaway-Bereich des «Più» gibt es köstliche Gerichte. / © Gian Marco Castelberg

Das Original

Unbedingt probieren: Die Pizza – und zwar im Restaurantteil, denn dort kommt sie aus dem Holzofen (im Take-away-Bereich sorgt der Elektro-Ofen für mehr Produktivität). Während «Bindella» die Pizza in ihren anderen Restaurants bisher dem Schweizer Gaumen angepasst hat, gibt es sie hier in zwei klassischen Ur-Formen, entweder als Margherita (mit Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum) oder als Marinara (Tomatensauce, Knoblauch, Oregano). Dazu bestellt man einzelne Zutaten zum Belegen, die wie Tapas in Schälchen an den Tisch gebracht werden und die man miteinander teilen kann; so etwa Parmaschinken, Ziegenfrischkäse oder Trüffelpaste.

Ruedi Bindella jun. (38) ist zuständig für das «Più»-Konzept und hat bereits einen zweiten Standort bekannt gegeben: Ab 2017 entsteht im Parterre eines entstehenden Neubaus beim Schiffbau im Kreis 5 ein zweites «Più».

«Più», Ristorante Bar, To go

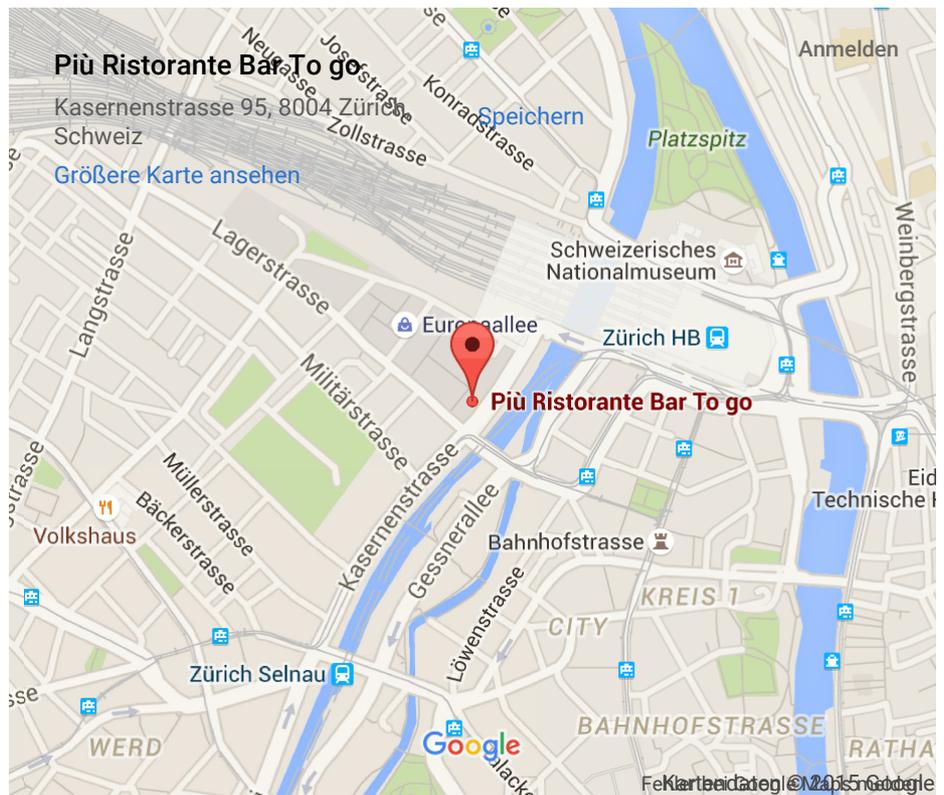
Kasernenstrasse 95

8004 Zürich

T: +41/(0)44/242 33 22

europaallee@piu-ristorante.ch

www.piu-ristorante.ch



Öffnungszeiten:

«Piu Ristorante Bar »: Montag – Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 bis 24.00 Uhr

«Piu To go»: Montag – Freitag 7.00 bis 24.00 Uhr, Samstag 08.00 bis 02.00 Uhr, Sonntag 09.00 bis 24.00 Uhr

(Von Cathrin Michael)

www.cathrinmichael.com

Erstellungsdatum: 10.12.2015