



Tagblatt der Stadt Zürich
8021 Zürich
044/ 248 42 11
www.tagblattzuerich.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 121'566
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 16
Fläche: 31'435 mm²

Italianità in der alten Sihlpost – Bindella eröffnet das Più

Più In der alten Sihlpost hat Bindella sein erstes Restaurant mit Take-away-Bereich eröffnet. Ab sieben Uhr in der Früh kommt man hier in den Genuss von Kaffee und italienischen Spezialitäten. **Von Ginger Hebel**

Das neue Bindella-Restaurant Più bietet, wie es der Name ankündigt, etwas mehr, und zwar vor allem in Bezug auf den Raum. «Wir wollten ein Restaurant eröffnen, das Grosszügigkeit ausstrahlt, wo sonst schon vielerorts Gedränge herrscht», erklärt Rudi Bindella das Konzept. Das bediente Restaurant verfügt über hohe Decken, wirkt aber dennoch behaglich, was auf die Materialien und Farben zurückzuführen ist. Neben Holz wurde viel Messing, Stein und Stahl verarbeitet. Für das Interieur ist ein israelisches Architekturbüro verantwortlich, welches bereits Christian Bindellas Osteria in Tel Aviv gestaltet hat.

Pizza, Pasta und Cannolo

Das Più setzt auf Pizza aus dem Buchenholzofen. Die klassische Margherita kommt, wie in Neapel üblich, mit Fior di latte daher; Pasta, Fleisch- und Fischgerichte runden das Angebot ab. Erhältlich sind zudem typisch italienische Softgetränke wie Aranciata und italienischer Gin an der Bar. Abgetrennt vom bedienten Restaurant befindet sich der modern gestaltete Take-away-Bereich. Hier gibts die Pizza aus dem Elektroofen zum Mitnehmen oder Hieressen, Panzerotti – gefüllte Teigtaschen – und verschiedene Salate. Wer Süsses liebt, wird sich über die grosse Auswahl an Leckereien wie Bombolone und Cannolo – ein typisches sizilianisches Gebäck mit Cremefüllung – freuen.

Der Take-away ist ab morgens um sieben geöffnet – ideal für Pendler. «Mit dem Frühstücksangebot betreten wir Neuland», sagt Rudi Bindella junior, der als Ideengeber und Projektleiter für das Più-Konzept verantwortlich zeichnet. Seit mehr als 100 Jahren ist das Zürcher Familienunternehmen im Gastronomie- und Weinbereich tätig. Generationen sind mit Restaurants wie der Cantinetta Antinori oder den Santa-Lucia-Pizzerias aufgewachsen. Im neuen Più soll man sich ebenfalls ganz wie in Bella Italia fühlen.

Restaurant offen von Mo bis So: 11.30 bis 14.30 Uhr und 17 bis 24 Uhr. To go, Mo bis Fr: 7 bis 24 Uhr; Sa: 8 bis 2 Uhr. So 9 bis 24 Uhr.

Datum: 09.12.2015

STÄDTISCHES
AMTSBLATT
Tagblatt
DER STADT ZÜRICH

Tagblatt der Stadt Zürich
8021 Zürich
044/ 248 42 11
www.tagblattzuerich.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 121'566
Erscheinungsweise: wöchentlich



Bindella
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 16
Fläche: 31'435 mm²



Grosszügige Behaglichkeit im neuen Restaurant und in der Bar Più.



Take-away-Bereich mit Sitzgelegenheiten.

Bilder: Gian Marco Castelberg