

## Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag / Aargau  
5401 Baden  
058/ 200 53 10  
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 67'279  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 43  
Fläche: 24'026 mm<sup>2</sup>

## AUFGETISCHT Modernes Italien in Zürich



**Geschäftsführer Patrick Pimpini im «Più» in Zürich, Europaallee Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich. Tel. 044 242 33 22, [www.piu-ristorante.ch](http://www.piu-ristorante.ch), geöffnet: Mo bis So 11.30–14.30/17–24 Uhr**

**KÜCHE** Moderne, italienische Küche, sehr gute Pizzen

**SERVICE** Freundlich, aber noch nicht so aufmerksam

**AMBIENTE** Modern, aber sehr warmer grosser Speisesaal

**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 20.–, Pizza dello Chef Fr. 22.– bis Fr. 27.–.

Hauptbahnhöfe sind nicht gerade bekannt als Orte hochstehender Gastronomie. Ranzige Imbisse, 08/15-Kioske, unheimliche Gestalten sowieso an jeder Ecke. Seit es die Europaallee in Zürich gibt und seit im geschichtsträchtigen Gebäude der alten Sihlpost ein italienisches Restaurant namens «Più» aufgemacht hat, ist das anders. Bei der Toplage wundert es nicht, dass Pendler jeden Abend an einem rappenden Restaurant mit glücklich aussehenden Gästen vorbeiziehen. Tritt man ein in das erst im Dezember letzten Jahres eröffnete Bijou, kommt vor dem Gaumen noch das Auge zum Genuss. Das Interieur: nüchtern und trotzdem warm, ein gemütlicher Speiseraum mit grosszügigen Fensterfronten, Holz, Messing und Marmor ge-

sellen sich zu grauen und terrakottafarbenen Polstern. An der Wand hängen antike Telefonapparate. Starten sollte man mit Stuzzichini (so etwas wie Naschereien) oder Focacce. Wir entscheiden uns für das sardische Fladenbrot mit Trüffelricotta. Ein guter Start. Weiter mit dem rohen Thunfisch mit Orangensauce und Gurken – ein Gaumentraum. Da wissen wir noch nicht: Das Beste kommt erst noch: die Pizzen. Wir wählen aus der Reihe «Pizze dello Chef» und waren glücklich mit Büffelmozzarella, Datteltomaten und Pesto. Bei den Weinen liegt einem ganz Italien zu Füssen. Leicht getrübt wird der Abend durch den etwas langsamen Service. Wir entschuldigen es mit einem «noch nicht eingespielt». Sehr angesagt, daher reservieren. ALEXANDRA FITZ