

Datum: 20.10.2016

ZÜRITIPP

Tages-Anzeiger

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
www.zueritipp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: wöchentlich



Bindella
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 41
Fläche: 40'317 mm²



Gerichte wie diese Piccata milanese sind typisch für das neue Santa Lucia.

SANTA LUCIA PARADEPLATZ

EINFACH GUT

An einer der exklusivsten Lagen der Stadt setzen die Bindellas seit ein paar Wochen auf preiswerte italienische Klassiker. Das verdient Applaus.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 63125985
Ausschnitt Seite: 1/2



VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

ITALIENISCH «Ab 11. 9. gibts hier knusprige Pizza – auch für Banker ohne Boni!», stand auf einem Plakat, das die Bindella-Gruppe nach der Schliessung des noblen Restaurants Contrapunto an der Altstadtliegenschaft Waaggasse 5/7 angebracht hatte. Inzwischen ist das Santa Lucia Paradeplatz in die renovierten und überaus gemütlichen Räumlichkeiten eingezogen – mitsamt Pizzaiolo am grossen Holzofen im Untergeschoss.

Die Pizzas – von der einfachen Margherita (17 Fr.) bis zur Luxusausgabe mit Riesencrevetten und Spinat (27 Fr.) – sind tatsächlich knusprig und auch geschmacklich exzellent. Man merkt, dass die Bindellas über 50 Jahre Erfahrung im Pizzabacken haben. Überambitionierte Kombinationen wie Birne/Lachs/Ziegenkäse sucht man auf der Karte Gott sei Dank vergeblich.

Überzeugt haben uns auch die übrigen Gerichte, allen voran die warm servierten Frutti di Mare (16 Fr.) an einer Tomatensauce mit Speck, Kapern, Parmesan und grünen Peperoncini, die der Kreation eine schöne Schärfe gaben. So eine Vorspeise würde manch viel teurerem Lokal sehr gut zu Gesicht stehen! Absolut solid fanden wir die reichhaltige Minestrone (10 Fr.). Wäre das im Stoffsäckchen gereichte Brot noch ofenwarm gewesen, wir hätten geschnurrt wie junge Kätzchen.

Die perfekt bissfesten Spaghetti carbonara (22 Fr.) waren ein weiterer Beweis dafür, dass gutes Essen eben oft sehr einfach ist: Die Sauce bestand nur aus den klassischen Zutaten Speck,

Eigelb, Rahm und Parmesan, das aber im genau richtigen Verhältnis. Die Piccata milanese, mit fairen 37 Franken nach den Rindsfiletmedaillons mit Balsamicosauce (48 Fr.) schon das zweit teuerste Gericht hier, war sehr zart, die Ei-Parmesan-Hülle aussen hübsch gebräunt und innen schön saftig. Passend dazu die Tomatenspaghetti, an denen es nichts auszusetzen gab. Kinder können im Santa Lucia Paradeplatz übrigens bis zur Vollendung des 12. Altersjahrs für 9 Franken frei aus der Karte wählen. Im unteren Stock befindet sich zudem eine Spielecke. So viel Familienfreundlichkeit sieht man in Zürich nicht oft.

Auf ein Dessert verzichteten wir, weil es uns gar fest in den benachbarten Zeughauskeller rüberzog, wo es die besten Vermicelles der Stadt auch über die Gasse gibt. Es sind im Santa Lucia aber alle gängigen italienischen Evergreens erhältlich. Für Kinder gibts Rakete und Smarties-Cornet (je 2.50 Fr.). Die Weinkarte konzentriert sich auf Italien. Die meisten Flaschen kosten zwischen 40 und 50 Franken, es findet sich aber auch ein Tignanello (145 Fr.) für besondere Gelegenheiten.

WAAGASSE 5/7 8001 ZÜRICH

TEL. 044 211 65 25 WWW.BINDELLA.CH

Mo–Sa 11.30–23.30 Uhr, So 11.30–22.30 Uhr
Vorspeisen 9–21 Franken, Hauptspeisen 17–48 Franken