

# Più

## Einmalig

Wenn wir aufzuzählen beginnen, was uns am «Più» so besonders gut gefällt, wird dies eine endlos lange Geschichte. Aber wer gerne in angenehmster Umgebung gut isst, wird uns verstehen. Einmalig ist allein schon der grossartige Raum, eine Halle mit einer geschätzten Höhe von sieben Metern. In der Mitte ein Kubus (die Küche), der Take-away und Ristorante trennt. Die Musik: kein Bummbumm, sondern Jazz. Der schönste Tisch: der quadratische in der Ecke für acht Personen, dünnes Tischblatt, Marmor. Zum stilsicher ausgewählten Mobiliar gehören elegant geschwungene Tische und Stühle aus hellem Holz. Der Boden: rau und dunkel, ebenfalls Holz. Längs, unterhalb der hohen Fenster mit Eisengittern, zieht sich eine Bank in die Länge, gepolstert in rostigem Orange. Über den Tischen hängen unzählige Lämpchen. An einer Wand macht eine dekorative Sammlung alter Telefone auf sich aufmerksam, ein Hinweis darauf,

dass wir uns in der früheren Sihlpost befinden. Darauf deuten auch die überall aufgehängten Post-Briefkästen aus verschiedenen Ländern hin.

Das «Più» ist ein Bindella-Betrieb, und einmal mehr zeigen die Bindellas, dass sie ideenreiche und investitionsfreudige Restaurant-Betreiber sind. Nebenbei zudem, dass Schönes den Menschen guttut. Die Küche hält im «Più» mit dem Ambiente locker mit. Was bereits die eindrücklichen Bruschette zeigen: schmale, längliche Brotscheiben, geröstet, mit einem Linsenpüree, in dem dekorative Chips von Parmaschinken stecken, mit einem Ziegenfrischkäse, der mit Honig beträufelt ist. Besonders sind die Pizze. Dank einem Teig aus Mehl aus einer Mühle in Neapel, dem 48 Stunden Dolcefarniente gegönnt wird. Man wählt die Pizza-Basisvariante und ergänzt nach eigenem Gusto aus zwölf Zutaten oder wählt eine der sechs Pizze dello chef, vielleicht die teuerste (und beste) für 27 Franken mit Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Datteltomaten und

Mozzarellaperlen. Die «Più»-Speisekarte wird nicht von Carne (Perlhuhnbrust, Kalbsschnitzel, Rindsfilet) oder Pesce (Riesenscrevetten, Wolfsbarschfilet, Miesmuschel-Risotto) dominiert, Salate und Antipasti werden in zwei Portionengrössen angeboten. Wein ist bei Bindella nie ein Problem, aber manchmal, einen Platz im «Più» zu finden. Gut, wird das «Più» bald zweimalig: nahe Escher-Wyss-Platz, wie wir gehört haben. *wm*

Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich  
Fon 044 242 33 22

[www.piu-ristorante.ch](http://www.piu-ristorante.ch)  
mo-fr 11.30-14 & 18-23.30 Uhr  
(Küche bis 23 Uhr),  
sa 11.30-24 Uhr (Küche bis 23.30 Uhr),  
so 11.30-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)  
HG Fr. 21-46, Pizza 17-27

**h m s t v**

**Zürcher Trendsetter: Rang 6**



Più