

gourmet / RESTAURANT- UND BEIZENGUIDE 2023
**GASTROKONZEPT
 DES JAHRES**

Gastronomisch sind wir Schweizerinnen und Schweizer verwöhnt – in kaum einem Land ist die Grundqualität der Lokale so hoch wie hier. Das ist unter anderem Gastrounternehmern wie Familie Bindella zu verdanken, die es versteht, trotz grosser Zahl an Betrieben (es sind mittlerweile fast 50!) die Grundqualität stets hoch zu halten. Fast schon Bahnbrechendes erlebt man beim Besuch einer der jüngsten Erfolgsgeschichten des Familienunternehmens namens «Più» mit zwei Standorten in Zürich sowie einem in Bern und seit Kurzem auch einem in Zug. Hier wird Pizza napoletana serviert, und das in einer Qualität, wie man sie auch in Neapel nicht immer findet. Als ob das nicht genug wäre, finden sich auf den Karten auch Pasta- oder Fleischgerichte in altbekannter Bindella-Qualität, aber mit zeitgemäßem Twist. Und dann wäre da noch die ungewohnte, modern anmutende Atmosphäre in den Lokalen, die einen beim Besuch keinen Moment realisieren lässt, dass das jeweilige Lokal kein Einzelfall, sondern Teil eines Konzepts ist. piu-ristorante.ch



**PIÙ, BINDELLA,
 ZÜRICH**

Essen	45 50
Service	18 20
Getränke	17 20
Ambiente	9 10
GESAMT	89 100



Perfektion in allen Belangen gehört zum Konzept der «Più»-Restaurants von Bindella. Entwickelt wurde es von Rudi Bindella Jr. (Kreis).