



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 201'738
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 53
Fläche: 9'683 mm²

Bönigers Restaurantkritik

Ein sicherer Wert

Das Konzept Santa-Lucia der Bindella-Gruppe gibt es elfmal in der Schweiz. Wie lässt sich der anhaltende Erfolg erklären? Klarer Pluspunkt am Standort Zürich-Wiedikon: Die Hingabe, mit der man sich um Kinder kümmert. Es hat Farbstifte und Malvorlagen, die Kleinen bekommen den Sirup gleich karaffenweise, für 9 Franken können sie irgendein Gericht aus der Karte auslesen. Und am Ende gibts ein Glace oder einen Schleckstängel geschenkt.

Manches macht man besser als viele andere Pizzerien: Auf jedem Tisch steht ein Olivenöl, das diesen Namen verdient. An den Wänden hängen statt billiger Fotos von Sehenswürdigkeiten echte Ölbilder. Meist wird – die Schweizer lieben Selbstbedienung! – ein Antipasti-Buffer angeboten. Und als Vorspeise stehen neben Klassikern wie Insalata Caprese auch Saisonales wie Spinatsalat mit Zwiebeln und warmem Speck zur Auswahl. Köstlich! Leider allzu typisch für ein italienisches Restaurant: Das Rindscarpaccio, appetitlich angerichtet mit halber Zitrone, ist einmal mehr etwas zu kalt. Die Pizza? Sie kommt aus dem Holzofen – und die Version mit Salsiccia, Peperoncini und Rosmarin ist und bleibt ein Treffer. Übrigens wird das Olio piccante dazu unaufgefordert serviert. Dies erklärt, Konzeptgastronomie hin oder her, doch schon so einiges. Daniel Böniger



Santa Lucia
Birmensdorferstr. 320,
8055 Zürich, Tel. 044 463
85 45, www.bindella.ch

365 Tage im Jahr
geöffnet. Vorspeisen ab
9, Hauptgänge ab 17 Fr.

Fragen, Anregungen, Wünsche?
Schreiben Sie uns auf kulinarik@sonntagszeitung.ch