



  **ab 1709 CHF** inkl. MwSt. und Transport, exkl. SWICO (10 CHF)
Klicken Sie hier Gültig bis 26.02.04 Easy as 

Machen Sie 20min.ch zu Ihrer Startseite!
[So funktioniert's.](#)

LOGIN | ANMELDEN | **MESSENGER • START** Users: 115684 Online: 146 Chat: 17 Neu drin: indyhead,Misa,Groovebox

- IHR WEBCENTER
- FRONT
- NEWS
- UNTERHALTUNG
- COMMUNITY
- SERVICE**
- MP3
- AUDIO & VIDEO
- MULTIMEDIA
- PC & INTERNET
- WHEELS
- KARRIERE
- WEITERBILDUNG
- EAT & DRINK
- LIFESTYLE
- HOROSKOP
- TRAVEL
- TV-GUIDE
- BOOKMARKS
- TARIFVERGLEICH
- FAHRPLAN
- TELEFONBUCH
- DIASHOWS

SERVICE / EAT & DRINK

Publiziert am: 11. Dezember 2003 20:11

Goldenes Zeitalter

Die Reise in die Vergangenheit beginnt mit einem Blick an die Decke. Darauf prangt in voller Pracht ein klassisches Gemälde mit engelsgleichen Frauen, die die Gäste beim Mahl begleiten. Schwere Kronleuchter, das gedämpfte Licht und die weiss gedeckten Tische mit Rosen und goldenen Kerzenständern lassen dann vollends vergessen, in welchem Jahrhundert wir uns befinden.



Story-Tools
[Save](#) | [Schicken](#) | [Top-Stories](#)

Gerardo Viggiano, Geschäftsführer des Restaurants Napoli, begrüsst jeden seiner Gäste persönlich: Mit festem Händedruck und einnehmendem Lächeln führt er an den Tisch. Im Nu steht vor jedem Gast ein Glas Prosecco – kostenloser Willkommensdrink und Vorbereitung aufs folgende Festmahl. Und zwar eines erster Güte: Das Schwertfisch-Carpaccio könnte delikater

«RÄPZEPT»


Rap-Koch Ivo Adam rappt exklusiv für 20 Minuten. Lassen Sie sich eine Hörprobe schmecken!
[Audio](#) [Story](#)


Kaufen? Verkaufen? Alles im Reseller - der Second-Hand-Börse auf 20min.ch. Jetzt auch mit Motorfahrzeugen und Premium-Platzierung von Inseraten.
[Shopping](#)

 **SUCHE**
 20min.ch Web


WIN
Der Urban On-Roader: Gewinnen Sie den neuen Rover Streetwise im Wert von 25'400 Franken!
[W'bewerb](#)

GEWINNE
Philips Home-Cinema


- [FORUM](#)
- [SUCHEN](#)
- [ONLINE-ZEITUNG](#)
- [AUTO, IMMO & JOB](#)
- [SUPERMARKT](#)
- [INTERN](#)
- [ONLINE-ZEITUNG](#)

kaum sein, der Nüsslisalat mit Ei unterscheidet sich von der üblicherweise in Italo-Restaurants erhältlichen Vorspeise um Welten. Zum Hauptgang wird ein butterzartes Schweinsfilet an Olivenöl und Knoblauch mit hausgemachten Tagliatelle aufgetischt. Das ebenfalls zarte Entrecôte hat leider eine Sehne, die Scaloppine mit Mozzarella und der bissfeste Safran-Risotto zeugen dafür vollends von der Qualität der Küche.

Als zwei Musiker am Eingang Platz nehmen und den Rest des Abends mit traditionellen Liedern begleiten, ist die Zeitreise in die Vergangenheit perfekt. Die Reise hat aber ihren Preis: Wer sie im Restaurant Napoli antritt, lässt pro Person gut und gerne hundert Franken liegen.

Text -- Jan Graber

Foto -- Dina Haas

Info

Restaurant Napoli, Sandstrasse 7, 8003 Zürich, 01 462 07 64. Reservation empfohlen.



Der Exklusiv-Gastronomieführer Gault Millau hat die Köche und Köchinnen des Jahres erkoren. In welchem Gourmettempel hat man Sie fürstlich bedient?

[Forum](#)



Suchen Sie in unserer Datenbank nach einer Film-Besprechung.

Philips-Heimkino- und Musiksystem mit Klasse zu gewinnen bei avguide.ch!
[Zum Wettbewerb](#)

TRAILERSTATION

Deep Blue
Noch nie gesehene Bilder aus den Weiten der Weltmeere.
 [Video](#)

Monster
Charlize Theron brilliert als Serienmörderin.
 [Video](#)

Cold Mountain
Blut, Schweiß, Herzschmerz und Bürgerkriegswirren.
 [Video](#)

Krokus - As Long As We Live
Doku über den erfolgreichsten Hardrock-Export der Schweiz.
 [Video](#)