

Napoli da Gerardo (italienisch)

Sandstrasse 7, Tel. 01 462 07 64, Fax 01 492 91 67

Tram 9, 14, Bus 33: Schmiede Wiedikon

Offen: Mo–Fr 11.45–24.00 Uhr, Sa 18.00–24.00 Uhr

Kreditkarten: AE, DI, MC, VI, Lunch-Checks

Gerardo Viggiano, während 14 Jahren Chef de Service in der Kronenhalle, versteht sein Handwerk. In der Küche stehen Küchenchef Franco Di Santo mit seinem Assistenten Filippo, und was die beiden fabrizieren, darf sich göttlich nennen. Die mit Ricotta und Rucola gefüllten Panzerotti sowie jeweils donnerstags das Bollito misto sind besonders bekömmlich. Die Fleisch- und Fischgerichte werden meist gegrillt, und die Pasta nennt sich hier Sinfonia. Als Besonderheit kann auch das Anrichten der Gerichte am Tisch erwähnt werden, beispielsweise der Lammcarrés (genau richtig durchgebraten und zart wie Butter) mit einem frischen Spinat und diversen Gemüse für 44.– p. P. Gerardo serviert meist selber und träufelt über jedes Essen (in der Tat!) ein paar Tropfen kostbaren südtaliesischen Olivenöls. Er hat das Lokal anfang 2003 übernommen, legt Wert auf die Qualität der Produkte und die À-la-minute-Zubereitung. Er gilt als Kunstsammler und Ästhet, denn sein Lokal ist dezent und einfach eingerichtet, und an der Wand hängen von Baselitz bis Hans Falk einige Bilder, wobei er flüsternd erzählt, dass er selbstverständlich die Künstler persönlich kennt.

Menü mittags 21.50 bis 28.50, à la carte 8.50 bis 48.–.