

PRINZ TOPGUIDE

MÜNCHEN 2013

**Sonnenstraße, Uni-
Viertel, Gärtnerplatz:**
Großer Karten-Teil
mit allen Top-Locations

**Besser
frühstücken:**
Cafés für
jedes Budget

Shopping Guide:
Mode, Möbel,
Münchner Design

Münchens beste Restaurants

EXKLUSIV:

600

PLUS: Bars, Clubs, Friseure und Hotels

5,90

That's Amore!

München ohne seine Italiener? Unvorstellbar! Die nördlichste Stadt Italiens braucht ihre Aushängeschilder. **PRINZ** kennt die besten Restaurants für Italophile. Plus: die Top-Pizzabäcker der Stadt



TOP 10

Italienisch

- 1 **Vino Caffé**
- 2 **Limoni**
- 3 **Porta Capuana**
- 4 **Monti**
- 5 **Italfisch**
- 6 **Tarullo's**
- 7 **Bar Giornale**
- 8 **Tazza D'Oro**
- 9 **Fedora Bar**
- 10 **La Baracca**



Spaßvogel, Charmebolzen, Meister der kleinen Preise und Top-Pizzen: Giovanni Tarullo in seinem Tarullo's

1 **Vino Caffé**

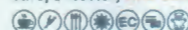
Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Die alte Absturzkneipe Mara hatte sich schon vor einiger Zeit in das einladende **Vino Caffé** verwandelt, aber erst nach der Erweiterung um einen ehemaligen Antiquitätenladen und dem Hinzuziehen eines Innenarchitekten wurden wir so richtig aufmerksam auf dieses Altstadt-Kleinod mit den auffälligen roten Markisen. Ein stattliches Weinregal, das schwer an Flaschen zu tragen hat, bildet den Raumtrenner zwischen Restaurant und Barbereich. 100 Prozent italienisch ist am **Vino Caffé** nur der Name. Der Chef Gerhard Pletschacher ist Münchner, und hinterm Herd rühren neben Italienern auch deutsche Köche in den Töpfen. Das tun sie gemeinschaftlich sehr gut. Von den Saiblingsfilets auf einem Gemüsebett waren wir ähnlich angetan wie von den gebratenen Jakobsmuscheln im Kartoffelmantel mit Rucolasalat oder den hausgemachten Strozzapreti mit Lammragout. Und mit dem immer wieder toll gewürzten und perfekt nach Wunsch gegarten Rinderfilet



(z.B. mit Bratkartoffeln und Chilirahmbutter) macht man garantiert alles richtig. Die Weinauswahl dazu ist mit Kennererschaft zusammengestellt, viele im „Gambero Rosso“-Führer gekrönte Italiener finden sich neben einigen deutschen, österreichischen und französischen Weinen.

>> Hochbrückenstr. 14, Zentrum, Tel. 089-210 28 83 88, Mo-Sa 9-1 Uhr, HG 7,90-22,90 Euro, S Isartor, vino-caffe.de



2 **Limoni**

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★

Auszeichnungen, die keiner haben möchte, heißen ja gerne „Saure Zitrone“. Im Gegensatz dazu bekommt das **Limoni** von uns langsam, aber sicher die „Goldene Zitrone“ verliehen, ist es doch seit Jahren eine feste Anlaufstelle, wenn man die italienische Küche auf einem Höhenflug begleiten will. Auch das Interieur ist zeitlos geschmackvoll. Die Deckenlampen schweben wie Frisbeescheiben über den Köpfen, das Mobiliar ist puristisch in schwarz-weiß gehalten und ein großes Zitronenbild setzt gelbe Farbakzente. Im Sommer lockt erfreulicherweise zusätzlich

ein kleiner Hinterhof. In Sachen Essen zeigt sich der Koch gerne experimentierfreudig. Wer hätte gedacht, dass sich lauwarmer Schwertfisch-Medaillons so gut mit pikant angemachter Mango verstehen? Und zur Rinder-Tagliata muss es ja auch wirklich nicht immer Rucola geben. Tomatenwürfel, dicke Bohnen und ein Schuss Tabasco-Schärfe setzen im **Limoni** andere Akzente. Auch die Weinkarte ist schön vielfältig, sie reicht bei etwa 100 Einzelposten von den Abruzzen bis nach Venetien.

>> Amalienstr. 38, Maxvorstadt, Tel. 089-28 80 60 29, Mo-Sa 18.30-23 Uhr, HG 12-24,50

Euro, U Universität, limoni-ristorante.com



3 **Porta Capuana**

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Ein Hauch von bella Napoli: Die freigelegten Ziegelwände erinnern schon mal latent an das Steintor, dem das Ristorante seinen Namen verdankt. Und wer vor der Fototapete der Piazza Plebiscito im hinteren Raum sitzt, fühlt sich endgültig nach Neapel versetzt. Atmosphärisch also einer der schönsten Italiener der Stadt. Und wie ist das Essen? Auch sehr gut. Die von der Stadt



Italienisches Stilleben gefällig? Dann ab ins **Vino Caffé!** Die Neueröffnung hat uns von Start an begeistert. Deutsch-Italienische Küche vom Feinsten, ein familiär, beruhigtes Ambiente und eine Weinauswahl vom anderen Stern locken wieder und wieder in das sympathische Restaurant in der Hochbrückenstraße

gehen. Fische und Meeresfrüchte spielen also eine gewichtige Rolle in der italienischen Küche. Münchner, die bei unseren schwimmenden Freunden und bei krustigen oder verschalten Meeresbewohnern mit der Zunge schnalzen, sind seit über 30 Jahren bei Italfisch im Schlachthofviertel an der richtigen Adresse. Nach einem jahrelangen Patronat haben inzwischen die Kinder des Gründers charmant das Regiment übernommen, was der Qualität überhaupt keinen Abbruch getan hat. Der Wolfsbarsch im Salzmantel oder auch das Thunfischsteak mit Gemüse schmecken gut wie eh und je. Auch der Weinkeller ist weiterhin bestens sortiert. Tipp von Februar bis September: „Cucinare con Daniele“, der samstägliche Fisch-Kochkurs mit Daniele Antichi einmal im Monat.

>> **Zenetistr. 25, Schlachthofviertel, Tel. 089-77 68 49, Mo-Fr 11.30-14.30 und 18.30-1 Uhr (Okt.-Dez. zusätzlich Sa 18.30-1 Uhr), HG 10-25,50 Euro, U Poccistraße, italfisch-muenchen.de**


18 Tarullo's

Küche ★★★★★
 Atmosphäre ★★★

Hach, was ist das schön! Giovanni Tarullo lässt in seinem urigen Restaurant geniale Pizzen, saftige Pasta und allerlei Meeres- und Weidengetier auftischen – zu >>>




4 Monti

Küche ★★★★★
 Atmosphäre ★★★

Ganz Italien auf kleinem Raum: Dem Monti gelingt dieses Kunststück spielend. Mitten im Schlachthof-Areal gelegen, versprüht die Kombination aus Feinkosthandel und Bistro das Lebensgefühl zwischen Cucina della Mamma und ein wenig Dolce Vita. Zweimal wöchentlich wechselt die Tageskarte nach Marktlage, gekocht werden wunderbar einfach gehaltene Traditionengerichte. Präzise und harmonisch entzücken die Spaghetti mit Vongole und Gambas (11,90 Euro), deren Sugo so lecker ist, dass man ihn trinken möchte. Apropos trinken: Die Weinaus-

wahl ist fantastisch, es gibt hier mehr zu entdecken als den üblichen blassen Lugana. Die Panna Cotta mit Birnensoße (5,50 Euro) hat unseren Besuch in Isabellas und Sarahs Klein-Italien wunderbar abgerundet.

>> **Zenetistr. 11, Ludwigsvorstadt, Tel. 089-76 70 28 68/76, Bistro Mo-Sa 10-23, Feinkost Mo-Sa 9-20 Uhr, HG 9,90-19 Euro, U Poccistraße, feinkost-monti.de**


5 Italfisch

Küche ★★★★★
 Atmosphäre ★★★

Nicht neidisch werden! Auf einer Streckenlänge von 7600 Kilometern Küste können die Italiener ihre Füße ins Meer strecken – oder auch Angeln

am Vesuv stammende Erfindung Pizza gibt's nicht, dafür aber Maltagliati-Nudeln mit Baby-Jakobsmuscheln und Kichererbsen, Orecchiette mit Rinderbäckchen-Ragout oder Lammfilet auf Pilz-Gnocchi und glaciertem Weißkohl. Der Weinkeller bietet dazu ausgezeichnete Tropfen, die übrigens auch für den Heimgebrauch flaschenweise eingekauft werden können. Alles in allem ist das Vergnügen nicht gerade günstig, das siebengängige Degustationsmenü für 58 Euro bietet noch das beste Preis-Leistungsverhältnis.

>> **Thierschstr. 14, Lehel, Tel. 089-63 89 30 41, Mo-Fr 12-14.30 u. 18-24, Sa 18-24 Uhr, HG 13-36,50 Euro, S Isartor, santa-capuana.com**
