

Italian Passions im Ristorante Liguria

Das für seine ausgezeichnete Fischküche bestens bekannte Zuger Ristorante Liguria und die Divina Food AG aus Dietikon, bekannt durch ihren Online-Weinshop www.divinawine.ch, luden zum Wine & Dine. Die Gäste kamen in Scharen. Und sie wurden nicht enttäuscht. Die wunderschöne Menüabfolge in Begleitung edler Tropfen italienischer Provenienz vermochte auch die verwöhntesten Gaumen zu erfreuen.

Die Gastfreundschaft des Geschäftsführers Paolo Boldini, gepaart mit bester italienischer Küche, frischestem Fisch und authentischer Zubereitung durch Küchenchef Adelfino Antonino, vermag stets von neuem zu überzeugen. Die beiden Chefs zeigten sich auch an diesem speziellen Abend von ihrer besten Seite.

Weingenuss

Die Weine, perfekt präsentiert vom Divina-Weinfachmann Carmelo Palella, passten bestens zum gepflegten Ambiente. Dabei überzeugten unter anderem der spritzige Prosecco Conca d'Oro Extra Dry Conegliano DOC, der frische weisse Piemonteser Roero Arneis Quantus DOCG, die rote Neuentdeckung Arcà Aglianico

Bankette

Die Gastgeber des Ristorante Liguria helfen gerne, Bankette und Weihnachtsessen zu organisieren. Achtung, neue Öffnungszeiten: Mo-So 11.30 bis 15 Uhr sowie ab 18 Uhr geöffnet. PD

del Vulture DOC aus der Basilicata und der Barbaresco aus dem Hause Serragrilli, dessen Export-Manager Bruno Piernicola persönlich anwesend war.

Cuccina Italiana

Die Perfektion des Menüs mit einem wunderschönen Antipasto mari e monti, den Trüffel-Ravioli mit gehobeltem schwarzem Norcia-Trüffel und dem Duo aus Kalbsfilet und Riesencrevette an Langustensauce vervollständigte den Genuss in bester Art und Weise. Mit dieser Leistung vermag sich das «Liguria» als erstklassige Adresse zu bestätigen und verspricht viele weitere Geniesser-Abende. DANIEL TROXLER

Info: Ristorante Liguria, Fischmarkt 2, 6300 Zug, Telefon 041 710 24 24, www.liguria-zg.ch, Weine unter www.divinawine.ch



Glücklich is(s)t, wer im «Liguria» geniessst.

BILD PD

Quelle:

Neue Zuger Zeitung Donnerstag, 22. November 2007 / Nr. 270