



Pressemitteilung Bella Ciao – Pizza & Pasta

Neu in Stuttgart-West Bella Ciao – Pizza & Pasta Opening Mitte März 2020

Die Stuttgart-West-Achse Augustenstraße wird zwischen Hasenberg und Schwabstraße gastronomisch-kulinarisch wertvoll aufgerüstet: Daniele Linciano (Mitbetreiber People Club & SchatziBar/Sonja Merz-Zelt) und sein Partner Soner Özay, ebenfalls im People verwurzelt, eröffnen **Mitte März** im ehemaligen Primafila und neben dem Kulturzentrum Merlin das **Bella Ciao**.

Aktuell laufen die Sanierungsarbeiten. Die Location bekommt ein 2020er Jahre Upgrade und wird komplett neu aufgesetzt. Es dominieren Grautöne mit roten Nuancen und ein schnörkelloser, durchkonzipierter Metropolen-Look fernab vom overdosed „Edel-Italiener“-Habitus. Das Interieur-Design von Cyrus Ghanai sendet die Message: Das Bella Ciao ist locker, ungezwungen, easy und sociable. „Der Laden soll leben“, so Daniele Linciano und Soner Özay ergänzt: „Es kann gerne etwas lauter zugehen.“

So straight wie die Location ist auch die Karte: Pizza und Pasta. Kein Fleisch, kein Fisch, keine Vesperholzbrettchen. Dafür steht in der Küche zukünftig ein gasbefuerter Pizzaofen aus Italien, der auch von vier italienischen Experten aufgebaut wird. „Ein Ferrari-Ofen“, meint Soner voller Vorfreude, den Gästen die Pizzen frisch gebacken von der rotierenden Ofenplatte servieren zu können. „Damit wollen wir uns abheben.“

Bei einem hochwertigen Gasfeuer-Pizzaofen kommt's extrem auf Skills ihres Pizzabäckers an, ergänzt Daniele. „Man schmeckt da so richtig, wie gut der Teig ist.“ Das Bella Ciao schafft bei der Pizza-Karte den Spagat zwischen traditionellen Belägen und fancy Toppings, weil, so Daniele: „Ich esse einfach auch gerne eine Pizza Prosciutto.“ Und deswegen steht die Prosciutto neben modernen Pizza-Interpretationen genauso auf der Bella Ciao-Karte.

Klassische Pasta-Gerichte ergänzen das Portfolio aus dem Power-Ofen. Neben den Regulars gibt's eine wechselnde Specialkarte mit immer wieder neuen, saisonalen Pasta-Kreationen. Der in Karaffen servierte Hauswein kommt aus Süditalien, alternativ stehen ausgewählte italienische Rebenerzeugnisse zur Dinner-Begleitung parat. Und nicht nur dann: Das Bella Ciao öffnet auch für den Mittagstisch und auch da gilt, muss jeder selbst wissen: Wine not? Cheers.

Übrigens sieben Tage lang die Woche. An warmen Tagen mit Terrasse. Ciao Augustenstraße. Und die beiden Goodmens of Bella Ciao sind immer für ihre Gäste da. Trotz Doppelbelastung People Club. Immerhin geht für Daniele Linciano und Soner Özay mit dem Bella Ciao ein langer Traum vom eigenen Pizza-Pasta-Konzept-Restaurant in Erfüllung.

Bella Ciao – Pizza & Pasta
Eröffnung Mitte März 2020
Augustenstraße 70
70178 Stuttgart
www.instagram.com/bellaciao_stuttgart

Bella Ciao – Pizza & Pasta
Augustenstraße 70
70178 Stuttgart
Geöffnet Mo bis So / mittags / abends
www.instagram.com/bellaciao_stuttgart