



Pressemitteilung Italo Disco – Pizza & Pasta & Amore

Neu in Stuttgart-West

Italo Disco - Pizza & Pasta & Amore

Endlich Opening!

Aus Bella Ciao wird Italo Disco

Eröffnungswochenende 20.5. bis 24.5

Stell dir vor, du willst dein brandneues Restaurant eröffnen, der Hype bläst strong durch die City, die Einladungen sind raus, alle freuen sich auf Pizza und Pasta und dann kommt: Corona. Shutdown. So erging es Daniele Linciano und Soner Özay, die am 18. März das Bella Ciao im Stuttgarter Westen eröffnen wollten und in den Startlöchern standen wie Usain Bolt. Man hat monatelang geplant und umgebaut, einen Top-Look von Cyrus Ghanai installiert, einen Power-Pizzaofen aus Italien aufgebaut, Abläufe gecheckt, testgegessen und dann? Dann legt sich die Welt schlafen. Wann wacht sie wieder auf? Jetzt und die Restaurants in BW dürfen am 18. Mai 2020 wieder aufstehen.

Zwischendurch sind zwei Dinge passiert: Ende März feuerten Daniele und Soner kurzfristig die neue Feuermaschine an und gaben dem Diakonie-Klinikum eine sehr große Runde Pizzen aus. Die überlasteten Mitarbeiter*innen kamen somit in den wohlverdienten exklusiven Premierengenuss des magic Ofens. Zweitens: Es gab ein bisschen Trouble mit dem Namen. Hat sich aber positiv aufgelöst. Das Bella Ciao-Schild wurde abmontiert, eine neue Brand geboren und alle waren cool. In Krisenzeiten kommt man sich in kleinen Streitigkeiten entgegen.

Kurz zusammengefasst: Das Bella Ciao war eine kurze Ära und man geht offiziell als **Italo Disco** ins Stuttgarter Gastro-Rennen. Ansonsten bleibt alles gleich: Pizza, Pasta und noch mehr Amore. Kein Fleisch, kein Fisch, keine Vesperholzbletchen. Natürlich werden dabei ab dem **20. Mai (17 Uhr)** im **Italo Disco** alle vorgeschriebenen Regeln für Restaurants (Abstand, Hygiene, Masken fürs Personal etc.) zum Schutz der Gäste und des Personals akkurat umgesetzt.

Bedeutet zunächst auch: Die volle Pracht des Interieur-Konzepts (Grau & Rottöne, schnörkellos, straight, kein Chichi, keine Candle-Light-Atmo) entfalten sich noch nicht wie ursprünglich geplant, so lange eben die Maßnahmen gelten und das **Italo Disco**-Setting entsprechend angepasst werden muss. Also bitte nicht enttäuscht sein und am Anfang ein Auge zu drücken. Der gasbefeuerte Pizzaofen aus Italien, der von vier italienischen Experten aufgebaut wurde, gibt natürlich Vollgas, das ist seine Mission. „Ein Ferrari-Ofen“, meint Soner voller Vorfreude, jetzt endlich mit zwei Monaten Verspätung den ersten 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 die Skills ihres Pizzabäckers an, ergänzt Daniele. „Man schmeckt da so richtig, wie gut der Teig ist.“ Das **Italo Disco** schafft bei der Pizza-Karte den Spagat zwischen traditionellen Belägen und fancy Toppings, weil, so Daniele: „Ich esse einfach gerne eine Pizza Prosciutto.“ Und deswegen steht die Prosciutto neben modernen Pizza-Interpretationen genauso auf der **Italo Disco**-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 werden ausgewählte italienische Rebenerzeugnisse ausgeschenkt. Übrigens sieben Tage die Woche. Die warmen Tage kann man auf der Terrasse genießen (natürlich ebenso Regel-konform aufgebaut). Und die beiden Goodmens of Italo Disco sind immer für ihre Gäste da. Denn endlich geht für Daniele Linciano und Soner Özay ein langer Traum vom eigenen Pizza-Pasta-Konzept-Restaurant in Erfüllung. Und sie sind noch mehr bereit als vor zwei Monaten.



Pressemitteilung Italo Disco – Pizza & Pasta & Amore

Italo Disco – Pizza & Pasta & Amore

Eröffnungswochenende vom 20. bis 24. Mai 2020

Augustenstraße 70, 70178 Stuttgart

Öffnungszeiten: Täglich ab 17 Uhr

Um Reservierung wird gebeten / Abholung möglich / Bar & Kartenzahlung

reservierung@italodisco.pizza

Tel 711 41492791

Insta www.instagram.com/italodisco.pizza