

# LINCIANOS

PIZZA AL TAGLIO

## **LINCIANOS - Pizza Al Taglio**

Eröffnung Montag, 22. Juni 2020

Steinstraße 9

Öffnungszeiten: Täglich 11:00 Uhr til late

[www.instagram.com/lincianos\\_pizza\\_al\\_taglio](http://www.instagram.com/lincianos_pizza_al_taglio)

### **Neu in Stuttgart: Pizza al Taglio**

Nach der Shutdown-Phase kommt wieder richtig Dynamik in die Stuttgarter Gastronomie: Daniele Linciano und Apostolos Chatzopoulos eröffnen am Montag, 22. Juni 2020 das Lincianos am Hans im Glück-Brunnen (Steinstraße 9, ehemals XXL Burger). Erstmals in Stuttgart gibt es einen Spot, der konsequent und ausschließlich Pizza al Taglio („Pizza in Stücken“) to-go oder zum schnellen Verzehr im oder vor dem Lincianos anbietet. Und das täglich bis in die Nacht hinein: Die frisch gebackenen, rechteckigen Pizza-Pieces sind die perfekte Alternative, um anstatt mit Döner, Burger oder Fritten den nächtlichen Heißhunger zu stillen.

Das Pizza- und Lifestyle-Food-Game ist für die beiden Macher nicht neu: Daniele Linciano hat erst kürzlich im Stuttgarter Westen erfolgreich das Restaurant „Italo Disco“ eröffnet und ist Mitinhaber des Club People und sowie Co-Host der SchatziBar im Sonja Merz-Zelt (Cannstatter Volksfest). Apostolos Chatzopoulos betreibt unter seinem Label „Pops Burger“ zwischenzeitlich drei Filialen in Cannstatt, Esslingen und Ostfildern und hat zwischendurch das griechische Restaurant-Konzept „Thios Inn“ in der Stuttgarter Innenstadt lanciert. Sein Vater ist übrigens Mr. Udo Snack in S-Ost.

Die Idee vom gemeinsamen Pizza al Taglio-Geschäft hatten die beiden freundschaftlich verbundenen Gastronomen schon länger auf ihrer Agenda und konnte nun endlich in der belebten Hans im Glück-Brunnen Area umgesetzt werden. Die Location wurde grundsanziert und das zeitgemäße Interieur-Konzept von Linciano und Chatzopoulos mit Unterstützung von den Brüdern Daniele und Michele Ferrazzano umgesetzt. Um das operative Geschäft kümmert sich die Familie Linciano höchstpersönlich – so schmeckt die Pizza al Taglio noch ein Level authentischer.

Das Lincianos bringt mit hohen Qualitätsansprüchen die klassische italienische Snack-Tradition, mit Ursprung in Rom, in die Stuttgarter Innenstadt. Der hauseigene Pizzabäcker belegt die 60x40 cm großen Bleche mit frischen italienischen und regionalen Zutaten und backt die Pizza al Taglio nach dem traditionellen italienischen Rezept raus. Direkt aus dem Ofen werden die Stücke mit einer Schere zurechtgeschnitten. Die Slices gibt's mit verschiedenen Toppings, darunter auch vegane Variationen. Ergänzt wird das Lincianos-Angebot von original italienischen Focaccias und Paninis, ebenfalls garniert mit frischen Zutaten, wie z.B. Grillgemüse.

Das Lincianos kommt genau zur richtigen Zeit. Ein Gastro-Konzept interpretiert erstmals neu in Stuttgart und für jeden erschwinglich ein altbewährtes und vielleicht das beste Gericht der italienische Küche. Gut und schnell mal sich was gönnen kann so einfach sein. Mit einem leckeren Stück Pizza al Taglio von Lincianos. Denn jeder liebt Pizza.