



Italianità!
 Chef Giuseppe Gigliotti
 und Gastgeber Roberto
 Mazzitelli bringen den
 Süden nach Luzern.



Ravioli con Asparagi fatti in Casa

«LA CUCINA», LUZERN Italienische Restaurants sind auch in Luzern beliebt. Ganz besonders das «La Cucina». Kein Wunder, **SIGNOR ROBERTO** ist ein genialer Gastgeber. Und **CHEF GIUSEPPE** steht auf hausgemachte Pasta. Auf Spargelravioli der Extraklasse etwa.

Konversationssprache im «Cucina» ist Italienisch. Die Ragazzi in der grossen Showküche stammen aus Napoli, Puglia und aus den Abruzzen, auch die wirbligen Kellner sind im Süden aufgewachsen. Über allem wacht Signor Roberto, einer der besten Gastgeber der Stadt. Maître Roberto und Chef Giuseppe aus Kalabrien sorgen dafür, dass man hier so gut isst wie schon lange nicht mehr.

Das Standardangebot ist gut, die Karte «Specialità di Stagione» besser. Vor allem die

Spargelravioli mit Ricotta sind der Hammer. Sie werden jeden Morgen im Haus selber hergestellt (gilt für alle Pasta, ausser natürlich für die Spaghetti), sind dünn im Teig, mit einer sehr angenehmen Füllung und reichlich Butter. Ein zweites Spargelgericht ist gewissermassen ein EU-Produkt: Spargeln aus dem Badischen, Zutaten aus Italien (Parmesan, pochiertes Ei!); es muss wirklich nicht immer eine Hollandaise sein. Und weil sich die Spezialkarte an der Saison orientiert, gibts noch Variante 3: Tagliolini, grüner Spargel,

Jakobsmuschel, Peperoncini. Danach eine «Orata alle Livornese» (Dorade) mit Tomaten, Kapern und Oliven.

Klassiker im «Cucina»: 22 Monate alter San-Daniele-Schinken und ein munterer Mozzarella zum Start. Ein wunderschön präsentierter Tuna-Carpaccio in sehr angenehmer Temperatur mit Rucola und Olivenöl. Pappardelle mit Riesencrevetten oder mit Kalbsragout; eine gute Alternative zur branchenüblichen Bolognese. Megaklassisch und ziemlich gut: Saltimbocca alla

Romana, mit einem ordentlichen Risotto und Zuccherini. Jüngere Gäste strömen wegen der zehn Pizza-Varianten ins italienisch-elegante Restaurant. Die Desserts? Zabaione con Marsala – oder wunderbare Thai-Mangos. Das «La Cucina» gehört zum Urs-Karli-Imperium, also ist das Angebot in jedem Outlet erstklassig.

Astoria - Restaurant La Cucina
 Pilatusstrasse 29
 6003 Luzern
 Tel. 041 226 88 88
 Samstagmittag, Sonntagmittag
 (ausser Muttertag) geschlossen
www.astoria-luzern.ch

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Weintipp Top-Spanier zu einem Top-Preis

Die Aufmachung ist so elegant wie der Wein: Dicht und konzentriert erinnert der Ebeia 2013 (14 %), aus der Sorte Tempranillo vinifiziert, in der Nase an Ebenholz, Cassis und Kerala-Pfeffer, im Gaumen frisch und elegant, mit viel Cassis und Brombeeren in jedem Schluck. Er macht es

einem leicht, ihn zu mögen. Stammt aus der bekannten Weinregion Ribera del Duero. Die Portia-Kellerei, vom Stararchitekten Lord Norman Foster gebaut, gehört der Familie Faustino, die bereits in den 1990er-Jahren begann, im Ribera del Duero Land zu kaufen.



Coop
www.mondovino.ch
 Bis 2020
 geniessen.
 Trinktemperatur:
 16 bis 18 Grad.
 CHF 12.95