

Die besten Pizzen Wiens: Neue Trüffel-Kreationen bei Via Toledo

Francesco Calò, bester Pizzabäcker Europas, präsentiert in Wien zwei exquisite Luxus-Pizzen mit Alba-Trüffel. Entdecken Sie die neuen Kreationen im "Via Toledo Enopizzeria"!

Francesco Calò, der innovative Pizzabäcker, bringt frischen Wind in die gastronomische Szene Wiens. Mit seiner Enopizzeria „Via Toledo“ hat er sich einen Namen gemacht und nun setzt er eindrucksvoll noch einen drauf. Nachdem er kürzlich in den „50 Top Pizza Europe 2024“ ausgezeichnet wurde, wo er die beste Marinara Europas gebacken hat, können sich Feinschmecker nun auf zwei neue, luxuriöse Pizzakreationen freuen.

In der charmanten Josefstadt, einem Stadtteil von Wien, hat Calò mit seinen Pizzen immer wieder die Spitzenplätze in europäischen Rankings belegt. Im Wettbewerb um die beste Pizza Europas landete er 2024 auf Platz drei, hinter zwei anderen erstklassigen Pizzerien aus London und Barcelona. Diese Anerkennung ist nicht nur ein beruflicher Meilenstein, sondern zeigt auch die hohe Qualität seiner Arbeit an.

Die neuen Luxus-Pizzen

Die neue Speisekarte umfasst nun zwei kunstvoll gestaltete Pizzen, die zur herbstlichen Saison passen. Die erste Neuheit, „Terra Magnatum“, kostet 155 Euro. Ihr Preis mag zwar hoch erscheinen, doch dafür steckt eine Auswahl von außergewöhnlichen Zutaten darin: Haselnusspaste, Cime di Rapa-Creme, Parmesancreme und durch Haselnussmehl sowie

Trüffelbutter gegarte Artischockenwürfel, vollendet mit frischen Alba-Trüffeln.

Die zweite Pizza, „Magnatum“, die im letzten Jahr bereits Teil des Menüs war, wird für 160 Euro angeboten. Diese Köstlichkeit vereint Spinat, Eigelb, Mascarpone und ebenfalls Alba-Trüffel. Um sicherzustellen, dass nur die besten Trüffel verwendet werden, bezieht Calò diese von Luca Miliffi, einem angesehenen Trüffelhändler, der mit seinen erlesenen Pilzen auch andere Spitzenrestaurants in Wien beliefert.

Zu diesen exquisiten Pizzen empfiehlt Calò einen feinen Barbaresco-Wein von Gaja. Laut seinen Worten ist dieser „intensiv, weich und samtig und passt perfekt zu dem einzigartigen Aroma der Alba-Trüffel“. Mit seinen Neuerungen zeigt Calò, dass er weiterhin an der Spitze der feinen Pizzakunst bleibt und den anspruchsvollen Gaumen der Wiener verwöhnt. Weitere Informationen zu seinen Angeboten sind auf der offiziellen Webseite von **Via Toledo** zu finden.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at