

Cellini in Wien: Mediterranes Flair trifft exquisite Küche

Entdecken Sie Cellini in Wien, wo „la dolce vita“ auf mediterrane Küche trifft. Genießen Sie exquisite Gerichte, ein einladendes Ambiente und innovative Cocktails im neu eröffneten Restaurant!

Im Herzen von Wien, direkt an der belebten Mariahilferstraße, hat das Restaurant Cellini seine Pforten geöffnet. Dieses neue gastronomische Erlebnis zielt darauf ab, den mediterranen Lebensstil in die österreichische Hauptstadt zu bringen und gleichzeitig die Gäste mit exquisiter Küche zu verwöhnen. Unter dem Motto „Ciao L'Amour“ verspricht Cellini, eine Reise entlang der kulinarischen Küsten Italiens und Südfrankreichs zu bieten.

Das Restaurant ist das Werk der Gründer Carlo Neumann, Florian Schagerl und Roman Dorn, die mit ihrer Vision den Zauber des „Dolce Vita“ mit modernen Einflüssen verschmelzen. Küchenchef Carlo Neumann bringt eine breite Erfahrung aus renommierten Restaurants in Österreich, New York und Modena mit. Besonders hervorzuheben ist Pizzaiolo Simone Ciano, der in dritter Generation die Künste der neapolitanischen Pizzabäckerei mit dem traditionellen Biga-Sauerteig nach Wien bringt. Diese Hingabe zur Handwerkskunst sorgt dafür, dass die Gäste Pizza genießen können, wie sie in Italien zubereitet wird.

Einrichtung und Atmosphäre

Ein Blick ins Cellini offenbart ein Interieur, das von der italienischen und südfranzösischen Riviera inspiriert ist. Warme, einladende Farben und geschmackvolle Akzente schaffen eine

Atmosphäre der Behaglichkeit. Olivenbäume und stilvolle Markisen erinnern an die Küstenorte von Amalfi und St. Tropez. Die großen Fensterfronten sorgen nicht nur für lichtdurchflutete Räume, sondern schenken auch eine lebendige, offene Umgebung. Türkis- und Azurblau sowie sonnige Gelb- und Orangetöne machen das Ambiente zum idealen Ort für einen entspannten Abend.

Die Speisekarte des Cellini ist ein Zeugnis der mediterranen Kulinarik und bietet eine Reihe von Klassikern. Von traditioneller Pasta über fangfrischen Fisch bis hin zu zartem Fleisch vom Big Green Egg-Grill wird hier jeder Gaumen verwöhnt. Am Tage fungiert das Restaurant als helles Nachbarschaftslokal, während es abends in einem romantischen Rahmen zur Hochküche wechselt. Trüffel, Kaviar und kreative Desserts werden zusammen mit optisch ansprechenden und schmackhaften Gerichten serviert.

Besonders bemerkenswert ist das „Family-Sharing-Konzept“, das in Wien immer populärer wird. Es lädt die Gäste ein, ihre Speisen miteinander zu teilen und sich gemeinsam durch eine Vielzahl von köstlichen Gerichten zu probieren. Von Klassikern wie Vitello Tonnato bis zu modernen Kreationen wie „Spaghetti al Branzino“ und „Poulpe Grillé“ können die Besucher eine erweiterte kulinarische Erfahrung genießen. Die neapolitanische Pizza, die nach einem alten Familienrezept zubereitet wird, ist dabei ein herausragender Punkt auf der Speisekarte.

Wein und Genuss

Zur Begleitung der erstklassigen Speisen lädt eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte ein, die sowohl erlesene Hausweine als auch exquisite Tropfen aus der ganzen Welt umfasst. Cocktail-Liebhaber können sich auf kreativ interpretierte Klassiker freuen, die jeden Abend zu einem besonderen Erlebnis machen. Kaffeegenießer werden nicht enttäuscht sein; die wahre italienische Kaffeekunst wird „al banco“ oder am Tisch angeboten – und das für nur 1,50 €.

Mit seiner gelungenen Kombination aus mediterraner Lebensfreude, erstklassiger Küche und einem Ambiente zum Träumen setzt das Cellini neue Maßstäbe in der Wiener Gastronomie. Hier bleibt nur abzuwarten, welche weiteren kulinarischen Überraschungen auf die Gäste warten werden.

Die wichtigsten Informationen zum Restaurant Cellini: Es befindet sich in der Mariahilferstraße 36 und ist über eine Rolltreppe erreichbar. Geöffnet ist das Restaurant Montag bis Samstag von 12:00 bis 00:00 Uhr. Reservierungen können online oder telefonisch unter 01 2265558 vorgenommen werden. Weitere Informationen finden Sie **hier**.

Details

Quellen

• www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at