



4r die original neapolitanische Pizza: â€žlâ€™autentico giardinoâ€œ
eröffnet am 1. Tag der Arbeit wieder â€œ BILD

ID: LCG19143 | 30.04.2019 | Kunde: l'autentico | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Nach Schließung im Dezember 2018 öffnet die beliebte Pizzeria am 1. Mai 2019 wieder ihre Pforten.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © l'autentico

Wien (LCG) – Erst im Juni 2017 eröffneten die Gastronomen **André** und **Sandro Gargiulo** ihr zweites Lokal „l'autentico giardino“ im Botschaftsviertel des dritten Wiener Gemeindebezirks. Wie auch im Stammhaus in Wien Döbling servieren sie die echte neapolitanische Pizza und kochen sich damit in die Herzen der Liebhaber italienischer Küche. 2016 zeichnete das Magazin „Falstaff“ das Restaurant sogar als „beliebteste Pizzeria“ Wiens aus und seither führt es die Pizza-Rankings in der Bundeshauptstadt an. In das neue Lokal investierten sie rund 350.000 und schafften 15 neue Arbeitsplätze. Rund 250 Gäste täglich ließen sich die Pizza nach Originalrezept munden. Für den perfekten Geschmack sorgen nicht nur liebevoll ausgewählte Zutaten, sondern auch der aus Neapel importierte „Stefano Ferrara“-Ofen.

Nach einer kurzen Schließzeit über die Wintermonate wird der Pizzaofen am 1. Mai 2019 wieder in Betrieb genommen und der Betrieb im gemütlichen Gastgarten startet in die Sommersaison.

„Wir sind übergelukkig, dass wir mit unserem Team wieder neu durchstarten können und fast alle Mitarbeiter nach den letzten Monaten zurückgekommen sind, um unseren Gästen ein perfektes Pizza-Erlebnis zu bieten“, so die Gastronomen.

Start in die Sommersaison

Allen voran freut sich Chef-Pizzaiolo **Luigi Tesoro** auf die warme Jahreszeit, der das Konzept maßgeblich mitgeprägt hat und seit 20 Jahren die Wiener Pizza-Szene prägt.

Neben saisonalen Pizzakreationen (ab 6,90 Euro) tischt er im „l'autentico giardino“ auch das in Italien sehr beliebte „Panuozzo Napoletano“ (ab 13,50 Euro) auf: ein warm belegtes Sandwich, das mit verschiedenen Zutaten wie Prosciutto crudo, Mortadella oder Bresaola della Valtellina „IGP“ gefüllt wird. Zusätzlich können sich italophile Gourmets auf diverse Antipasti (ab 10,50 Euro), frische Sommersalate (ab 3,90 Euro) und köstliche Desserts (ab 3,90 Euro) freuen.

Beste Zutaten für ein Geschmackserlebnis wie in Neapel

Für die original neapolitanische Pizza kommen im „l'autentico“ nur Zutaten aus der Heimat der Pizza, Neapel, in den Ofen. Sie werden direkt aus Italien importiert und die Lieferanten und Produzenten mehrmals im Jahr persönlich besucht. Obst und Gemüse wird von ausgesuchten regionalen Produzenten bezogen.

Das Geheimnis der original neapolitanischen Pizza liegt in ihrer sorgsam Zubereitung: Der Teig wird besonders schonend und hefearm zubereitet und hat anschließend 36 Stunden Zeit, zu „gehen“. Die richtige Temperatur im Pizzaofen macht den Geschmack schließlich einzigartig und unverwechselbar.

Das „l'autentico giardino“ hat künftig von Montag bis Freitag, von 17.00 bis 22.00 Uhr, und an Wochenenden und Feiertagen, von 11.30 bis 22.00 Uhr, geöffnet. Alle Speisen werden auch zum Mitnehmen angeboten und können über die Lieferdienste <https://www.lieferservice.at> und <https://www.mjam.net> bestellt werden.

Weitere Informationen auf <http://lautentico.at>.

l'autentico giardino

Adresse: 1030 Wien, Salesianergasse 23

Telefon: +43 1 7105460

Lageplan: <https://goo.gl/maps/7hvG2JwqQ8dLz8yc7> Website: <http://lautentico.at>

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <http://www.leisure.at>. (Schluss)