) by Iâ€™autenticoâ€œ bringt neapolitanisches Streedtfood in die tadt â€“ BILD

ID: LCG25391 | 21.12.2025 | Kunde: NAPOLINO by l'autentico | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Mit „NAPOLINO by l’autentico“ entsteht ein neuer kulinarischer Treffpunkt im Herzen des ersten Wiener Bezirkes. Das moderne Format transferiert neapolitanische Esskultur in ein urbanes To-go-und All-Day-Modell.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © NAPOLINO by l’autentico

Wien (LCG) – Nur wenige Schritte von der Wiener Staatsoper entfernt, eröffnet mit „NAPOLINO by l’autentico“ ein kompakter, ganztägig bespielter Standort von „l’autentico“, Wiens erfolgreichster neapolitanischer Pizzamarke. Das Konzept verbindet authentische Handwerkskunst, hochwertige Zutaten und zuvorkommenden Service. Damit begegnet „l’autentico“ der steigenden Nachfrage nach unkomplizierter, qualitätsorientierter Gastronomie in frequenzstarken Innenstadtlagen.

> „Mit ‚NAPOLINO by l’autentico’ möchten wir dem Lebensgefühl Neapels eine Bühne mitten im Zemtrum von Wien geben“, erklären die Betreiber-Brüder **André** und **Sandro Gargiulo** . „Wir übersetzen unsere Philosophie in ein zeitgemäßes Format, das Gästen Flexibilität bietet, ohne unsere Werte zu kompromittieren: authentisch, hochwertig, mediterran.“

Streetfood-Ikonen und Build-Your-Own

Das kulinarische Angebot reicht vom neapolitanischen Frühstück mit Caffè und Cornetti über frische Salate bis hin zur ikonischen Pizza a Portafoglio – gefaltet und handlich für den Genuss unterwegs. Ergänzend wird das traditionelle Panuozzo Napoletano serviert, außen knusprig, innen weich, in Varianten wie „Bella Mortadella" oder „Bufala Tricolore". Beide Streetfood-Klassiker stehen für die präzise Handwerkskunst, hochwertige Zutaten und die unverwechselbare Identität von „NAPOLINO by l'autentico".

Mit „LA TUA PIZZA" präsentiert „NAPOLINO by l'autentico" ein neues Build-Your-Own-Konzept. Gäste wählen aus drei Basisvarianten – Rossa, Margherita oder Bianca – in zwei Größen und kombinieren diese individuell mit hochwertigen Zutaten.

> „Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit geben, ihre persönliche neapolitanische Pizza zusammenzustellen – abgestimmt auf Geschmack, Tagesform und Situation", so **André Gargiulo** . „Gleichzeitig bleiben wir unserer traditionellen Teigführung und Handwerkskunst treu."

Ganzjähriger Gastgarten und Aperitivo-Fokus

Ein beheizter Gastgarten erweitert den Standort zu einem ganzjährigen Treffpunkt im Herzen Wiens. Im Winter ergänzt hausgemachter Punsch das Angebot. Ein hochwertiges Aperitivo-Portfolio – von italienischen Klassikern bis hin zu modernen Interpretationen – positioniert das neue Lokal als idealen After-Work-Spot oder Ausgangspunkt für den Abend in der Wiener Innenstadt.

> „Wir verstehen ‚NAPOLINO by l'autentico' als Weiterentwicklung unseres Markenkerns", betont **Sandro Gargiulo** . „Es geht um italienische Lebensfreude, die selbstverständlich in den Alltag integriert wird – spontan, unkompliziert und dennoch mit höchstem Qualitätsanspruch."

Adresse und Öffnungszeiten

NAPOLINO by l'autentico
Hanuschgasse 3, 1010 Wien

Montag bis Samstag: 11:00 bis 23:00 Uhr
Sonn-und Feiertag: 11:00 bis 22:00 Uhr

Sämtliche Speisen werden auch to go und per Foodora und Wolt angeboten.

Weitere Informationen auf napolino.at undInstagram

+ + + BILDMATERIAL + + +
Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)