



Foto beige stellt

Home > News > Gourmet > Amo e lino: Neue Pizza Bar in Zürich



## AMO E LINO: NEUE PIZZA BAR IN ZÜRICH

Neueröffnung 2024

Pizza

Zürich

Restaurant

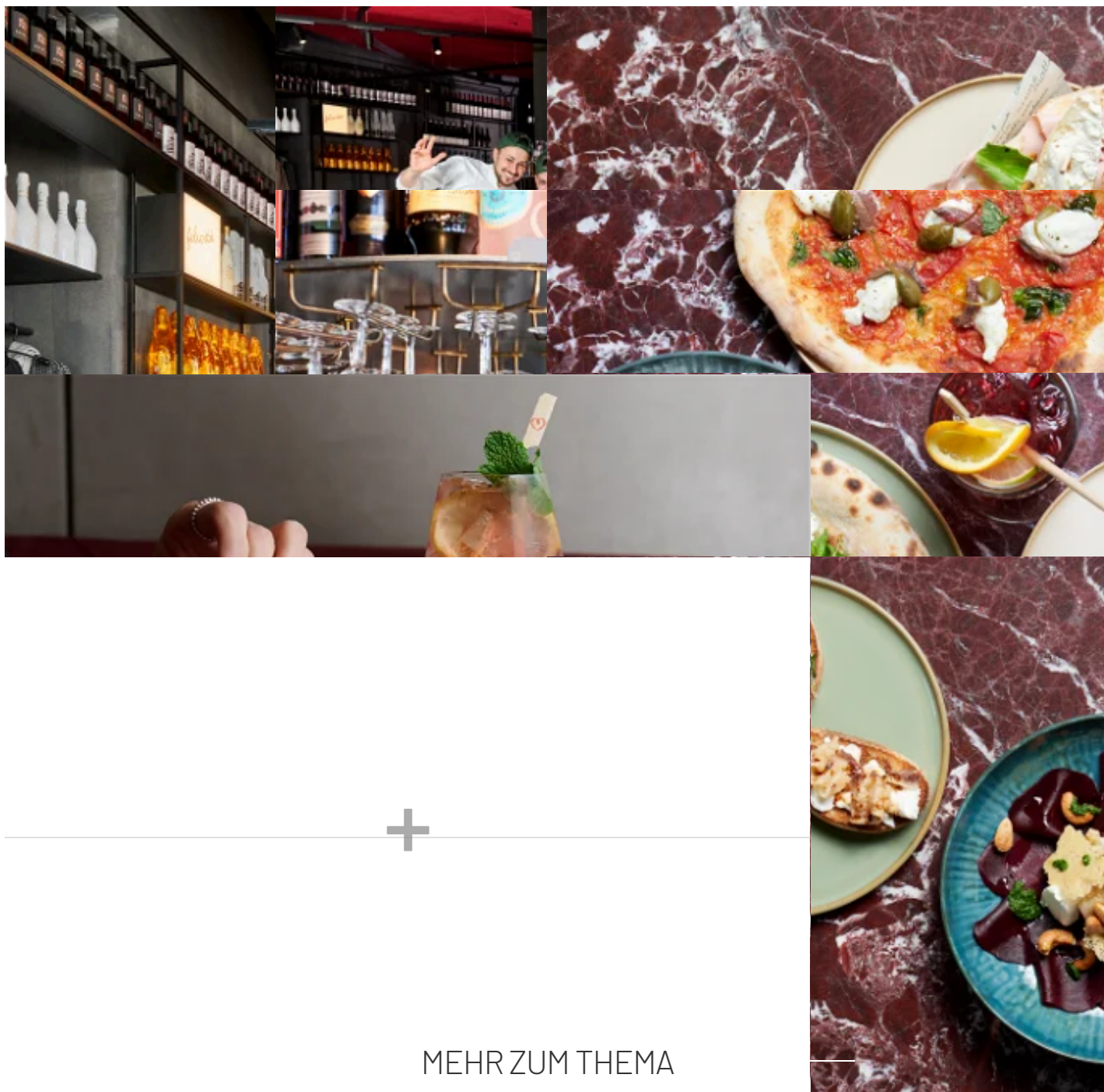
Am Zürcher Limmatplatz gibt es mit der «Amo e lino Pizza Bar», dem neuesten Mitglied der Ospena Group AG, neu authentische Pizza, knusprige Puccia und erfrischende Drinks.

Redaktion, 05.03.2024

In der neuen Pizza Bar direkt am Limmatplatz in Zürich soll das Zusammensein und Geniessen im Mittelpunkt stehen. Das Team des «Amo e lino» serviert neben bewährten **italienischen Klassikern** auch **ausgewählte neue Kreationen**. Darunter die Napoli Gourmet Pizza mit Datterini, Anchovies, Kapern und Crema di Bufala, die Mortazza Puccia mit Crema di Burrata, Pistazien, Mortadella IGP and frischem Basilikum oder die Barchetta mit Paprikacreme, gebackenem Spargel, frischem Blattspinat und einen mit Ricotta und Spargel gefüllten Rand. Dabei wird bei allen verwendeten Zutaten auf qualitativ hochwertige und **authentische Originalprodukte** geachtet.

Begleitet werden die Gerichte von erfrischenden Drinks sowie erlesenen **Weinen aus Italien und Südtirol**. Neben drei verschiedenen Negroni wie den beliebten Sbagliato mit Prosecco, gibt es auch innovative **Cocktail-Kreationen** wie den Cosmopolitan Cuore Italiano oder den Amo e lino Mule. Und auch für die passende Musik soll gesorgt sein: Die Schweizer DJane Carol Fernandez aus Bern

bietet einen Mix aus elektronischen Beats und modernen Elementen. Jeden Mittwochabend stehen Carol Fernandez and Friends am Mischpult und begleiten ab 17.30 Uhr mit Live-Musik.



## MEHR ZUM THEMA



NEUERÖFFNUNG 2024

NEUERÖFFNUNG: «NAPULÉ PIZZERIA» IN DIETIKON

NEUERÖFFNUNG

NEUERÖFFNUNG IN 1070: MUST-HAVE DRINKS MIT GRIECHISCHEM TWIST IN DER BAR »SAINT GEORGE«

NEUERÖFFNUNG 2024

TIM-MARTIN WEBER: NEUER GENERAL MANAGER IM «APPENZELLER HUUS»

Ab sofort kommt man auch in Dietikon in den Genuss der beliebten neapolitanischen Pizzas von...

Von Redaktion

Der siebte Bezirk hat mit dem frisch eröffneten Projekt von George Muka ein neues Schmuckstück...

Von Fee Louise Schwarz

Tim-Martin Weber übernimmt die Leitung des neuen «Appenzeller Huus» in Gonten und somit die...

Von Rafaela Mörzinger



## DIE BESTEN

Die besten Streetfood-Lokale in Tirol

---

Gin: die Besten aus Österreich

---

Streetfood-Guide: Österreichs beste Burger-Läden

---

Die besten Rotweine aller Jahrgänge aus der Schweiz

---

Die besten Bars in Zürich

---

Garnacha: Top-Weine 2017 aus Spanien

---

»Burgunder-Trophy 2006«: Weine aus Leithaberg

---

Top-Weine 2017 aus Kremstal zum Preis 20 - 50 €

---

Top-Weine 2014 aus Portugal zum Preis 10 - 20 €

---

Rotwein: die Besten aus dem Gebiet Montagne-Saint-Émilion in Frankreich

---

Die besten Restaurants mit 2 Falstaff-Gabel(n) in Harjumaa

---

Die Besten aus »Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2024« in Basel

---

Übernachtungsmöglichkeit - Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern

---

Gastgarten/Terrasse - Restaurants in Karlsruhe

---

Die Besten aus »Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2023« in Kanton Neuenburg

---

Oberösterreich: Beste Cafés - "Modernes Café/Stehcafé"

---

Die besten ★★★★★-Weingüter in Frankreich

---

40 Top-Weingüter der Region Abruzzo

---

"Warme Speisen" - Bars in Deutschland

---

194 Top-Weingüter der Region Rhône

---