

Direkt am Limmatplatz in Zürich hat jüngst die AMO e lino Pizza Bar ihre Eröffnung gefeiert. Wir haben den neuen It-Place besucht und einen vielversprechenden Ort mit tollen Italianità-Vibes und einer feinen Auswahl an kulinarischen Kreationen und Drinks vorgefunden. Selbst für die Ohren hat der neue Zürcher Gastro-Hotspot einiges zu bieten.



Bild: @ AMO e Lino Pizza Bar

Schon beim Eintreten in die Pizza Bar spürt der Gast die herrlich entspannte Feel-Good-Atmosphäre und die herzliche Gastfreundschaft, die einem hier vom Team entgegengebracht wird. Mit viel Felicità im Herzen und einer Prise Cuore Matto lässt die «AMO e lino»-Crew die Gäste spüren, dass sie an einem Ort angekommen sind, wo das Leben gefeiert und Italianità inmitten der Zürcher City gefühlt, geliebt und ausgelebt wird. Schnell wird klar: Hier scheint auch an trüben Regentagen stets die Sonne Italiens.



Bild: © AMO e lino Pizza Bar

Gemütlicher Urban-Chic

Das Interieur des neusten Mitglieds der Ospena Group AG ist sehr schick und modern, verströmt aber gleichzeitig auch viel Gemütlichkeit. Ein optisches Highlight und den Mittelpunkt des neuen Zürcher Place to be bildet die Bar, deren roter Lichterhimmel an der Decke sich abends beim Blick nach draussen in der Dunkelheit über dem Limmatplatz auf faszinierende Weise widerspiegelt. Die Verantwortlichen haben beim Design definitiv keine Kosten und Mühen gespart.



Bilder: © AMO e lino Pizza Bar

Italienische Köstlichkeiten zum Verlieben

Qualität und Originalität zeichnen auch die frischen und besten Zutaten aus, die auf dem luftigen Pizzateig oder dem knusprigen Puccia- bzw. Focaccia-Brot landen. Du kannst dir die Köstlichkeiten wie auf der **Menükarte** aufgeführt bestellen oder «a tuo gusto» servieren lassen. Zur Auswahl für deine Eigenkreation stehen beispielsweise Prosciutto cotto, Salame piccante, Bufala, Mascarpone und Verdura al forno.

Sehr empfehlen können wir zur Cocktail-Begleitung die verboten leckeren «Crostini della stagione». Auch das „Carpaccio di barbabietole con sottaceti e ricotta fresca» zählt zu unseren Antipasti-Favoriten auf der sorgfältig kuratierten Menükarte, die mit italienischer Authentizität und inspirierend neuen Ideen zu gefallen weiss. Das Versprechen der Betreiber, dass bei AMO e lino jeder Cocktail und jeder Piatto seine ganz eigene Geschichte erzählt, ist weit mehr als eine leere Marketingfloskel.



Bilder: Stilpalast, Instagram @amoelino

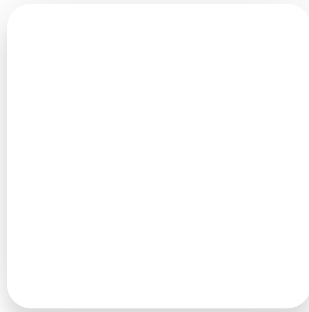
Der perfekte musikalische Match

Zu all den Leckereien und dem tollen Ambiente gesellen sich jeden Mittwochabend ab 17.30 Uhr coole Beats, die zum rhythmischen Bewegen animieren. Für den richtigen Mix aus elektronischem Sound und italienischen Song-Klassikern sorgen am Mischpult die bekannte Berner DJane Carol Fernandez and Friends.



Bild: © AMO e lino Pizza Bar

Als Vorgeschmack präsentieren wir dir hier schon mal die „Ciao aperitivo!“ Spotify-Playlist von AMO e lino:



Ciao aperitivo!

PREVIEW AMO e lino

Save on Spotify

- | | | | |
|---|--|-------|---|
| 1 | Wrong Club
E The Ting Tings | 04:21 | ▲ |
| 2 | One Evening
Feist | 03:36 | |
| 3 | Something About Us
Slowz, Meltin'Club, TKNIK | 03:49 | |
| 4 | I love you baby
Jovanotti, Sixpm | 03:32 | |
| 5 | Time Slips
De-Phazz | 04:10 | ▼ |

A presto al AMO e lino!

Ob zum unkomplizierten Lunch mit Pizza e Puccia oder abends zum lockeren After-Work-Treffen bzw. Chat’N’Chill mit KollegInnen und FreundInnen bei einem erfrischenden Drink oder feinen Glas Wein: Der neue It-Place am Limmatplatz ist für Zürich eine echte Bereicherung. Es würde uns nicht wundern, wenn in Zukunft auf den Strassen der Schweizer Metropole öfters «A presto al AMO e lino!» zu hören sein wird.



Bild: © AMO e lino Pizza Bar

AMO e lino Pizza Bar

Limmatplatz 6

8005 Zürich

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr

Tel. +41 44 521 23 40

Website: www.amoelino.ch

Neustes Mitglied der Ospena Group

Die AMO e lino Pizza Bar in Zürich ist das neuste Mitglied der Ospena Group AG, die von der Jelmoli-Gruppe gegründet und 2014 an die Genossenschaft Migros Zürich (85 Prozent) und Genossenschaft Migros Genf (15 Prozent) verkauft wurde. Mit der

neuen AMO e lino Pizza Bar, 20 Pizzeria Ristorante Molino, dem Ristorante Frascati in Zürich und dem Restaurant Le Lacustre in Genf hat sich die Ospena Group AG in mehr als 30 Jahren erfolgreich als Anbieter authentischer italienischer Gastronomie etabliert. In allen Betrieben geniessen die Gäste in einer stilvollen und ungezwungenen Atmosphäre typisch italienische Spezialitäten. Ausgewählte Gerichte sind auch als Take-away und via Lieferservice erhältlich. Die Gruppe mit rund 500 Mitarbeitenden betreibt ausserdem das Marktgasse Hotel mit dem IGNIV Zürich by Andreas Caminada (2 Michelin-Sterne, 17 GaultMillau-Punkte) sowie das delish - la pinseria in der Stadt Zürich.