



PRESSEINFORMATION

Italienisches Restaurant Gioia eröffnet in Sachsenhausen

Freude aus dem Feuer

Rabattaktion zur Eröffnung, Pizza aus dem Holzfeuer und authentische Küche - das Gioia verbreitet Freude am Essen

Frankfurt am Main, 14. Februar 2013. Gioia - Freude - heißt das neue italienische Restaurant in Sachsenhausen. Und wer dem Kellner den Namen des Restaurants richtig übersetzt, kann sich am 23. und 24. Februar 2013 auch noch über einen 50%-Rabatt auf Pizza und Pasta freuen. Denn das Gioia heißt nicht nur so, sondern Freude ist Programm.

Mit makelloser italienischer Küche macht sich das Gioia auf, einer der besten Italiener der Stadt zu werden. Und dazu gehört viel Liebe zum Detail. So wird der vom Küchenchef Boaz Kwintner in Handarbeit hergestellte Pizzateig liebevoll belegt - zum Beispiel mit frischem Gemüse, das davor in bestem Olivenöl und frischen Kräutern geschwenkt wurde oder mit einer weißen Trüffelcreme und original italienischem Büffelmozzarella. Überhaupt herrscht in der Küche handwerkliche Perfektion. Dazu bringt der Küchenchef, ein Absolvent der renommierten Kochakademie "Cordon Blue", seine über 35jährige Erfahrung in italienischer Kochkunst ein. Seine Pasta ist natürlich handgemacht und frisch. Und jeden Tag zaubert er, zusätzlich zum Angebot der Speisekarte, überraschende Tagesmenüs. Italienisches Essen dieser speziellen Qualität wird man zu den üblichen Preisen in Frankfurt kaum woanders finden.

Besonders stolz sind die Betreiber des Gioia, Yaniv Ferster und Nir Rosenfeld, auf den holzbefeuerten Pizzaofen. Yaniv Ferster sagte dazu gestern: "In Deutschland gibt es nur 2 oder 3 dieser exklusiven Holzfeueröfen. Und einer steht bei uns. Das ist ein echter Mercedes, beziehungsweise Ferrari, unter den Pizzaöfen!" Denn das Besondere an dem Ofen: Die Backplattform lässt sich während des Backens hochfahren - so wird der Boden kross und die Pizzas werden dort gebacken, wo die Hitze am größten ist - in der Kuppel des Ofens.

Das Gioia bietet auch eine exquisite Auswahl an Flaschenweinen aus wichtigen Anbaugebieten. Darunter ist beispielsweise ein sensationeller Amarone della Valpolicella von Ca` de`Rocchi.

Freude verbreitet auch die gemütliche Atmosphäre des Gioia. Ganz im Stil eines italienischen Landgasthofes gehalten, vermisst man eigentlich nur noch die "Mama" die einem die selbstgemachte Pasta serviert. Ein Besuch des Gioia ist in jedem Fall ein Kurztrip nach Italien.

Pressekontakt:

Alexander M. Schmitt-Geiger
Geschäftsleitung
COMMUNICATION PUBLIC AFFAIRS
Schwandorferstr. 3
81549 München
Tel.: 089 - 51 39 96 00
Fax: 089 - 51 39 95 99
Mobil: 0177 - 545 75 77
Mail: schmitt@public-affairs-net.de