



► In April 2004, the Molino Group, belonging to the Jelmoli AG, opened its third restaurant in Zurich: the Frascati has a new design concept and also offers culinary novelties. Apart from popular Italian classics like home-made pasta and pizza the menu contains many tasty meat, seafood and fish specialties. Select delicacies are to be found among the antipasti, like a carpaccio di salmone e di rana pescatrice, or among the pizzas, made from the best Italian ingredients, the »Rimini« with salmon cream and smoked salmon. The dessert tray seduces with home-made delicacies and the cheese tray with cheese specialties. Fine wines like a Sassicaia or Ornellaia decorate the wine list; they may be tasted in the ristorante as well as in the wine lounge, alternating with other top wines. At the bar or in one of the comfortable stuffed chairs you are served not only select wines, but also tasty snacks, like bresoala con melone, gamberoni all'aglio picante or pescespada su rucola.

Ristorante Frascati

Im April 2004 eröffnete die zur Jelmoli AG gehörende Molino-Gruppe ihr drittes Ristorante in der Limmatstadt: Das Frascati bietet im Rahmen eines neuen Gestaltungskonzeptes auch kulinarisch sehr viel Neues. Neben beliebten italienischen Klassikern, zu denen nach wie vor hausgemachte Teigwaren und Pizzas zählen, finden sich auf der Frascati-Speisekarte viele edle Fleisch-, Meeresfrüchte- und Meeresfisch-Spezialitäten. Auserlesene Köstlichkeiten findet man auch unter den Antipasti, so ein Carpaccio di salmone e di rana pescatrice, oder unter den aus besten Originalprodukten aus Italien hergestellten Pizze »DOC« (neu Pizza »Rimini« mit Lachscreme und geräuchertem Lachs). Auf dem Dessertwagen präsentieren sich süsse hausgemachte Verführungen und neu auf dem Käsewagen ausgesuchte Käsespezialitäten. Edle Tropfen von einzigartiger Güte wie ein Sassicaia oder Ornellaia bereichern die Weinkarte; diese können sowohl im Ristorante wie auch in der Wine Lounge abwechslungsweise mit anderen Spitzenweinen degustiert werden. Ob an der Bar oder in einem der einladenden Fauteuils – hier werden nicht nur erlesene Weine, sondern auch gluschtige Häppchen serviert, wie etwa Bresoala con melone, Gamberoni all'aglio picante oder Pescespada su rucola. ■

Information: Restaurant Frascati, Bellerivestrasse, 2 CH-8008 Zürich Tel 0 43 / 4 43 06 08

