

Erst Enoteca, dann Restaurant

Saittavini: Gute Tropfen und feinste Spezialitäten

Düsseldorf – Eigentlich wollte Michelangelo Saitta vor fünf Jahren nur einen tollen Weinla-



den eröffnen. Doch dann entwickelte sich das „Saittavini“ zu einer beliebten Afterwork-Adresse, in der sich eine junge Klientel allabendlich tummelt. Nach wie vor ist das „Saittavini“ tagsüber eine Enoteca, in der Weinfans unter rund 1000 ausgesuchten Tropfen aus aller Welt wählen können. Daneben lockt die Küche schon ab Mittag mit kleinen, aber feinen Speisen all' Italia oder ausgesuchten Kaffeespezialitäten. Ab 18.00 Uhr verwandelt sich die Enoteca in ein Weinbistro und -restaurant mit 80 Plätzen. Bis 24 Uhr haben „Wein- und Lecker-

schmecker“ die Qual der Wahl unter 60 offenen Tröpfchen (0,18l 3,90 € – bis 13,50 €) oder edlen Flaschenweinen (Korkgeld 13 €). Dazu ein paar Scheiben frisches sizilianisches Brot, das man in köstlichem Raveda Olivenöl mit Fleur de Sel und geschrotenem Pfeffer taucht... Für den kleinen „Weinhunger“ bietet die Antipastivitrine kleine Leckereien (8,50 – 10,50 €). Immer eine gute Wahl sind der hauchdünne San Daniele Schinken (6,50 €) oder die Carpacci. Für den großen Hunger findet man auf der kleinen aber feinen Speisekarte saisonal wechselnde



Michelangelo Saitta

Köstlichkeiten zu moderaten Preisen. **Saittavini, Luegallee 79, 40545 Düsseldorf, Tel.: 0211-57797918, Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-24 Uhr.**