



Zwei Häuser, eine Philosophie: Pasquale und Leonardo Longo, „Bardolino“ – Costanzo und Francesco Perrone, „San Remo“.

Hotel Restaurant San Remo

GESCHMACK MACHT KEINE KOMPROMISSE

Costanzo „Ivo“ Perrone und Leonardo „Dino“ Longo sind Freunde, Verwandte und Gastronomen aus Leidenschaft. 1973 verließen sie gemeinsam ihre italienische Heimat Apulien. Das Ziel: Deutschland. Und weil es ihnen im fränkischen Nürnberg besonders gut gefiel, eröffneten Serviceleiter Perrone und Chefkoch Longo vier Jahre später im südwestlichen Stadtteil Eibach das Restaurant San Remo.

Sie gehörten zu den Pionieren in der italienischen Gastronomie und waren eine der ersten, die frischen Meeresfisch zubereiteten oder die Flambierkunst am Tisch zelebrierten.

Heute – über dreißig Jahre später – gehört das San Remo zu den feinsten italienischen Adressen der Stadt. Natürlich hat sich im Laufe der Jahre viel verändert. Ein modernes Hotel mit zwanzig Komfortzimmern ist dazugekommen, die schicke Bar Mania – in der außergewöhnliche Cocktails gemixt werden – wurde zur stylishen Lounge erweitert. Der mediterrane Sommergarten mit Palmen- und Olivenbäumen und die schöne Terrasse laden zum Genuss und zur Entspannung ein.

Inzwischen setzt Francesco Perrone die Tradition des Hauses fort. „Wir ergänzen uns bestens. Mein Vater ist der Vollblutgastronom, kümmert sich um den Einkauf, die Weine und unsere Gäste, ich übernehme viele administrative Aufgaben“, erzählt der studierte Mediendesigner.

Unverändert ist die Qualität der authentisch italienischen Küche. Das San Remo steht für fangfrischen Meeresfisch, für selbstgemachte Pasta al dente sowie bestes Qualitätsfleisch. Alles wird traditionell und dennoch innovativ zubereitet. Zu den Spezialitäten zählen u. a. die ganzen Seezungen nach toskanischer Art mit Knoblauch, Petersilie und Parmesankäse überbacken so-

wie die selbstgemachten Bandnudeln alla Dante mit feinen Rinderfiletspitzen und gewürfelten Steinpilzen. Darüber hinaus erfreuen variierende Saisonkarten mit Trüffel-, Spargel-, Muscheln- oder Steinpilzgerichten die zahlreichen Stammgäste.

Artgerechte Tierhaltung, geringe Schadstoffbelastungen und eine gesunde Ernährung sind Costanzo und Francesco Perrone äußerst wichtig. „Gründe, warum wir immer häufiger auf Bio-Produkte zurückgreifen. Denn Geschmack macht keine Kompromisse“, so der Junior. Fazit: San Remo ist „IN“ und nur zu empfehlen ■

◆ *Gastgeber: Familie Perrone
Eibacher Hauptstraße 85, 90451 Nürnberg
Telefon: 09 11 / 6 49 46 85
Telefax: 09 11 / 6 42 60 20
E-Mail: info@das-sanremo.de
Internet: www.das-sanremo.de*

*Restaurant täglich geöffnet:
warme Küche von 11.00 – 23.00 Uhr
Kostenfrei: WLAN im ganzen Haus
Bequem zu erreichende Parkplätze vorhanden
Übernachtungspreise: EZ 69 Euro / DZ 94 Euro
inklusive üppigem Frühstücksbüfett
Kreditkarten: Amex, Visa, Master Card,
Dinners Club*

Hotel Restaurant Bardolino

WO GENIESSER ZU HAUSE SIND

Animiert durch den Erfolg des San Remo wurde 1984 im Nürnberger Stadtteil Steinbühl das Restaurant Bardolino eröffnet. Seit diesem Tag wird es von Leonardo Longo mit großer Leidenschaft geführt, es ist heute bei Feinschmeckern eine etablierte Adresse.

Die Philosophie des gelernten Kochs steht für hochwertige Qualität: Frische Grundprodukte und erstklassige Ingredienzien sind die Grundlagen für eine genuine und unverfälschte italienische Küche. Das Bardolino vereint Fischrestaurant und Steakhaus zu einer perfekten Synthese. Heute führt Leonardo Longo das Haus, zu dem

inzwischen auch ein modernes Komforthotel gehört, mit seinem Sohn Pasquale. Vater und Sohn, ein studierter Betriebswirt, sind ein eingespieltes Team, in dem sich Erfahrung und Innovation vereinen. So wurde zum Beispiel letztes Jahr der großzügige Frühstücks- und Eventraum komplett modernisiert und neu eröffnet. Die Mischung aus Steinwand, Design-Holzelementen, edlem Star-Galaxy-Granit und indirekter Beleuchtung geben dem Raum eine ganz besondere Atmosphäre. Aber auch das elegante Restaurant und die mediterrane Sonnenterrasse mit ihrer modernen Bestuhlung und den im Tête-à-tête-Stil gedeckten Tischen laden zum Genuss der erstklassigen Küche ein. Immer wieder begeistert das Bardolino seine Gäste mit besonderen Spezialitäten und verschiedenen kulinarischen Themenwochen wie Fisch-Wochen, Venezianischen Wochen, Gargano Wochen (Region in Apulien, Heimat von Leonardo Longo) oder die aktuellen Steak-Aktions-Wochen. Pasquale Longo: „Bis zum 14. November kommen im Bardolino Fleischliebhaber in den Genuss von argentinischem Entrecôte oder Rinderfilet zum Aktionspreis von zwölf bis vierzehn Euro inklusive einer Beilage. Weitere High-

lights sind das Rinderfilettatar oder das Entrecôte double, welches am Tisch des Gastes tranchiert wird, sowie der Saison entsprechend edle Steinpilze in verschiedenen Variationen und Kürbiscremesuppe mit Amarettokeks.“

Direkt im Anschluss an die Steak-Aktionswochen beginnen am 15. November die traditionsreichen Toskanischen Wochen. Und für Trüffel-Liebhaber gibt es die ersten frischen weißen Trüffel aus Italien.

Die gemeinsame Arbeit von Vater und Sohn sowie die ausgezeichnete Küche des Hauses tragen ihre Früchte. So ist das Restaurant unter anderem vom VARTA-Restaurantführer mit einem Diamanten bewertet worden. ■

◆ *Gastgeber: Familie Longo
Humboldtstraße 3–5, 90443 Nürnberg
Telefon: 09 11 / 9 41 18 90
Telefax: 09 11 / 94 11 89 30
E-Mail: welcome@restaurant-bardolino.de
Internet: www.restaurant-bardolino.de*

*Restaurant täglich geöffnet:
11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr
Übernachtungspreise: EZ 75 Euro / DZ 95 Euro
inklusive üppigem Frühstücksbüfett
Kreditkarten: AMEX, Visa, Master Card*



Warme Hölzer, helle Naturfarben und eine stilvolle Bestuhlung – so präsentiert sich das Restaurant Bardolino. Qualitätsmerkmal: Die liebevolle Anordnung der Speisen auf den Tellern (*rechts oben*) unterstreicht den Anspruch der Familie Longo. Modern eingerichtete Komfortzimmer, ausgestattet mit edlem Mobiliar.

