

Im Sommer sitzt Adriano Hess, der „Bellucci“ Patron meist an einem der vorderen Tische auf der Terrasse und begrüßt jeden Gast einzeln. Und wenn es

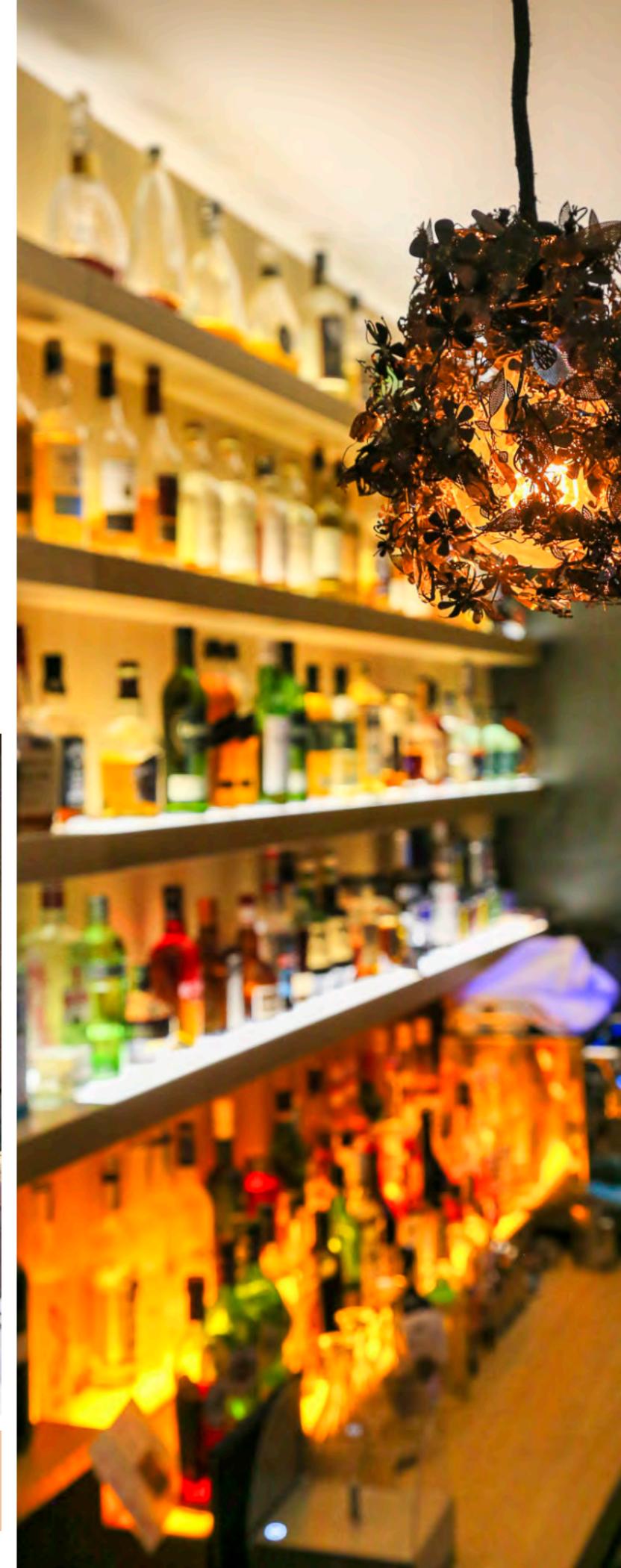


BELLUCCI

die Tischrunde oder die Situation zulässt setzt sich der Chef gerne zwischen den Gängen auf einen Plausch an den Tisch dazu! Zu der herzlich-personlichen, aber stets diskreten Präsenz des Wirtes findet man hier auch noch ein raffiniertes kulinarisches Angebot: So wurde das „Bellucci“ im letzten Jahr mit dem Award als eines der 70 besten Pizzeria-Restaurants weltweit ausgezeichnet. Ein Gaumenschmaus ist schon das selbstgebackene Brot, noch bevor das eigentliche Essen gereicht wird. „Bellucci“ Klassiker ist neben den Pizzen auch die Pasta probieren, die direkt in einem Parmesan-Rad geschwenkt wird. Adrianos Klassiker wird dann noch mit Garnelen verfeinert, der Renner im „Bellucci“. Mit Charme und Küchen-Können zur



italienischen Institution in Charlottenburg, das sich nun nach einer Renovierung auch noch in einem frischen Style präsentiert. Kein Wunder, dass bei Adriano auch viel Prominenz verkehrt. So wie Schauspielerin Monica Bellucci, die sich im Restaurant in Nizza, in dem Adriano seine ersten gastronomischen Erfahrungen sammelte, nur noch von ihm bedienen ließ. Adriano lächelt: „Ihr gefiel es, daß ich sie gleich auf italienisch angesprochen habe!“ Und sie gefiel ihm, so sehr sogar, daß sie die Namenspatronin seines Restaurants wurde.



Bellucci - Restaurant & Bar
Brandenburgische Str. 35 · 10707 Berlin
Telefon: +49 (0)30 / 280 322 33
Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 11.00-02.00 Uhr · So 17.00-0.00 Uhr