

Pressemitteilung 19. September 2023

Aperitivo Italiano im RIBELLI Zürich

Seit Kurzem gibt es im RIBELLI in Zürich etwas Neues - den Aperitivo Italiano. Jeder gelungene Abend beginnt in Italien mit einem Aperitivo. Das ist echte Tradition und somit auch Pflichtprogramm im RIBELLI. Gäste erhalten zwischen 16h und 19h eine Tagliere aufs Haus als Begleitung zu ihren Drinks. Auf dem Holzbrett werden Salumi e Antipasti nach Wahl des Salumiere angerichtet, der diese frisch mit der Berkel Maschine aufschneidet. Die kulinarische Bandbreite reicht von Mortadella und Prosciutto bis zu luftgetrockneter Salami und Bresaola. Käse-Freunde werden mit Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Pecorino oder Parmigiano Reggiano beglückt. Dazu wird knusprige Focaccia serviert. Die Zutaten stammen nahezu ausschliesslich aus Italien von sorgfältig ausgesuchten Herstellern. Auf der Getränkekarte steht eine Auswahl von italienischem Craft Bier, Negroni oder der hauseigene COMPANION Aperitivo als Amalfi und Sicilian Spritz und der Designated Driver als alkoholfreie Variante.

Im RIBELLI Restaurant im 25hours Hotel Zürich West dreht sich alles um die „cucina popolare“, wie es die Italiener nennen. „Mit dem Aperitivo Italiano gibt es nun im RIBELLI einen Afterwork-Ort der italienischen Art“, sagt Lukas Meier, General Manager des 25hours Hotels Zürich West.

„Wir bekennen uns mit RIBELLI ganz klar zu einer ehrlichen Küche. Sehr stolz machen uns die sorgfältig ausgesuchten Produkte und Zutaten. 90 Prozent der Waren stammen aus Italien. Dazu gehören natürlich Bier und Wein, aber auch Schinken, Käse, Öl, Tomaten-Sugo, Oliven und Mehl für Pizza und Focaccia. Wer also nach dem Aperitivo direkt in den Abend starten möchte, kann sich auf die neapolitanischen Pizzen und traditionellen Ofengerichte alla Mamma freuen.“

Die Seele von RIBELLI setzt sich aus den drei Säulen Salumi e Antipasti, neapolitanischer Pizza und Piatti dal Forno zusammen, das sind traditionellen Ofengerichten wie z. B. Lasagne Classiche und Gnocchi alla Sorrentina. Ausserdem gibt es sorgfältig ausgewählte italienische Weine und Craft Beer, denn wie in Italien üblich, gehören hier Pizza und Bier zusammen. Das Epizentrum des Restaurants bildet die Salumeria. Prosciutto, Pancetta, Pecorino Romano & Co. können Foodies auch direkt vom Restaurant mitnehmen und zuhause geniessen.





Pressematerial zu 25hours Hotel Zürich West: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/pressemitteilungen/zuerich/25hours-hotel-zurich-west>
Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder/25hours-hotel-zuerich-west>
Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](https://www.25hours-hotels.com)
Videos zu den 25hours Hotels: [youtube.com/25hourshotels](https://www.youtube.com/25hourshotels)

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemässe Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor, das 2021 formiert wurde.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 15 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris, Florenz, Dubai und Kopenhagen. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Sydney, Triest und Porto zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels
Anne Berger
Head of Public Relations
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
m +49 174 94 81 321
media@25hours-hotels.com