

# annabelle

19/12

24. Dezember 2012  
7 Fr. 1.800
**MIT EXTRA-HEFT!**  
 Alles über die Mercedes-Benz  
 Fashion Days Zurich 2012

**THAILAND  
 GANZ PRIVAT**  
 Ferien  
 mit Familien-  
 anschluss

**REPORTAGE:  
 LEIHMÜTTER**

 Unser  
**Baby**  
 aus der  
 Ukraine

 Cool & kuschlig  
 Wintermode für drinnen  
 und draussen

**SCHÖNES HAAR**  
 Wie natürlich  
 wirken die neuen **FARBEN?**  
 Wir habens ausprobiert!

## NOW OPEN


 Bestens  
 kombinierbar:  
 Möbel von  
 Heé Swiss  
 Design im  
 Showroom  
 Colors &  
 Stripes

**ZÜRICH**

### Stammbaum mit Stil

Heé Swiss Design verkauft moderne und schnörkellose Möbel. Ob Nachtischen Lisa, Schränkchen Nora oder das Salontisch-Paar Leo & Lia – alle Möbel gehören unverkennbar zur selben Familie. Die Stücke sind aus Massivholz und lassen sich gut mit Möbeln vom Flohmarkt kombinieren. Und wer ein Möbelstück schon im Kopf entworfen hat, der kann es sich nach seiner Vorstellung bei Heé Swiss Design bauen lassen.

 – Heé Swiss Design, Showroom Colors & Stripes, Schaffhauserstrasse 77,  
 8057 Zürich, Tel. 044 350 16 00, www.heeswiss.com

**ANDERER  
 MEINUNG?**  
 annabelle.ch/  
 Schütt

**Schütt  
 isst**

 ... im Ristorante  
 L'Ulivo in Zürich

## Forza Napoli!

Für meinen Sohn ist es nicht immer ein Vergnügen, seine Eltern in ein feines Restaurant zu begleiten. Eher eine Tortur, vor allem wenn er in einem steifen Gourmetstübl endlos still sitzen und schon vor dem Essen eines dieser gut gemeinten, aber gerade deshalb unerträglichen Vater-Sohn-Gespräche über sich ergehen lassen muss. Dann stellt ihm der Service meist etwas Undefinierbares hin, Amuse-bouche oder Gruss aus der Küche genannt. Natürlich rührt er es in der Regel nicht an und weiss bereits, was nun folgt – die Aufforderung des Vaters, endlich mal was Neues zu probieren. Das übliche Biabla: Im Leben bringe es nur weiter, wer experimentierfreudig sei.

Doch diesmal ist alles anders. Diesmal ist man bei Gerardo im «L'Ulivo», ganz draussen im Zürcher Seefeld. Und Gerardo weiss, was bei Buben wirklich zählt. Prominent hängen da die mit Unterschriften geschmückten hellblauen Trikots von Napoli-Stars, darunter auch vom Schweizer Dzemali. Inler soll in Kürze dazukommen. Und obwohl Gerardo nicht nur Gastgeber, sondern auch Küchenchef ist, findet er immer Zeit für ein Gespräch unter wahren Fussballexperten. Nur dass mein Sohn eine Schwäche für Juventus Turin und Ronaldos Real Madrid hat, hört Gerardo nicht so gern. Doch mit einem versalzenen Gericht muss deswegen nicht gerechnet werden. Im Gegenteil, Gerardo strengt sich bei den Scalloppine al limone besonders an und hat so definitiv einen neuen Fan gewonnen.

Auch die übrigen Speisen überzeugen. Gerardo setzt auf italienische Klassiker, die er aber nicht ohne Experimentierfreude verfeinert. Das ist der Fall bei der Tomatensauce zu hausgemachten Tagliatelle mit Crevetten. Herrlich traditionell dagegen schmeckt die Grigliata di pesce misto. Die Eltern sind an diesem Abend zwar fast schon zu Ersatzspielern degradiert, aber im Gegensatz zu den Napoli-Stars geniessen sie das durchaus. *Julian Schütt*

 – Ristorante L'Ulivo,  
 Seefeldstrasse 269, 8008 Zürich,  
 Tel. 044 381 14 46,  
 www.ristorante-bar-lulivo.ch

RISTORANTE L'ULIVO	
SEEFELDSTR. 269-8008 ZH TEL. 044/381 14 46	
REG 10.09.2012(Mo.) 20:29	GERARDO MC801 000017
TISCHNUMMER 1	
1 NUSSLI SALAT	11.50
1 KL. TORTELL. RAV.	23.50
1 SCALOPPINE L.I.M.	39.00
1 KÜCHE	54.50
1 KÜCHE	39.00
2 COPLI PROSECCO	13.50
2 75CL SAN PELLEGR.	19.00
6 MONATSWEIN	52.50
8.0% MWST	20.04
TOTAL	270.50
BAR	(428.08)
	270.50
INCL. 8.0% MWST MWST-NR. 846 500 BESTEN DANK	