

### Mario

Lainzer Straße 2, 1130 Wien

Tel. 01/876 90 90, tägl. 10–01

Kein Rindfleischtempel, kein Biergarten, sondern ein mediterranes, legeres Restaurant, das auch als Bar und für den kleinen Hunger zwischendurch genutzt werden kann: Mario **Plachutta** hat vor wenigen Tagen sein **MARIO** in Hietzing aufgesperrt – mit viel Leder, Olivenholz, einer langen Bar und einigen versteckten Sitzecken. Die Pasta ist hausgemacht, zu empfehlen sind etwa die pikanten *Orecchiette all'arabbiata mit Pancetta* (8,90 €) und die *Teigtaschen mit Ricottafülle in Salbeibutter* (10,20 €), bei den Vorspeisen gibt's einen tadellosen *Rosa Kalbstafelspitz mit Tunfischcreme & Kapernbeeren* (8,90 €), bekömmliche lauwarmer *Schafskäse-Melanzani-Röllchen auf Kürbis-Chutney* (6,90 €) und ein



Mario Plachutta in seinem neuen „Mario“, einer „Trattoria des 21. Jahrhunderts“, wo es Pasta, Fisch, Fleisch, Risotti gibt.

perfektes *Octopus-Carpaccio mit Limetendressing* (7,40 €). Probieren sollten Sie auch die *Hausgemachten Kalbs-Mozzarella-Würste mit Basilikum* (12,80 €) und das *Glacierte Kalbsbackerl mit Barolosaft und cremiger Polenta* (14,80 €). Mehr als 20 Weine werden glasweise ausgeschenkt!