

Dolce Vita mit Italo-Häppchen



Bringt italienische Häppchen-Kultur nach München: Gastronom Rudi Kull.

Fotos (3): Annette Baronikians

Aus der Pizzeria Riva wurde die neue Riva Bar – mit italienischen Stuzzichini, die es bislang in München noch nicht gab

Von Annette Baronikians

Manche sind fast zu schön, um reinzubeißen – und die Auswahl fällt auch nicht leicht, wenn man vor der Vitrine mit all den feinen Appetithäppchen steht. Diese sind pikante italienische Stuzzichini, köstliche Vorspeisen, die es jetzt auch endlich in München gibt: in der neuen Riva Bar im Tal.

Sie entstand dort, wo seit 22 Jahren die legendäre Pizzeria Riva war. Diese musste nun renoviert werden, was Riva-Chef Rudi Kull und sein Geschäftspartner (und Architekt) Albert Weinzierl gleich als Anlass für etwas Neues nahmen.

Pizzeria-Riva-Fans müssen jedoch nicht fürchten, ihr „zweites Wohnzimmer“ zu verlieren. Auch nach

dem Umbau erkennt man dieses wieder, in nun gemütlicherem Ambiente als italienische Bar mit viel Retro-Charme.

In die früher fast völlig offene Küche kann man jetzt nur noch von einer Seite hineinschauen. Im vorderen Riva-Bereich befindet sich die Bar auf neu gegossenem Terrazzoboden, im hinteren, wo bislang das Lokal war, die neue Lounge mit umlaufender Ledercouch.

Die farbigen Wandpaneele werden Stammgäste wiedererkennen: Sie wurden, wie beispielsweise auch die 60er-Jahre-Rückwand der Bar, handwerklich von der Firma Neumeier in Holzkirchen aufbereitet und wieder eingebaut. „Wir haben Altes in Neues behutsam umgewandelt“, sagt Rudi Kull, der sein Gespür für Gastro-Trends mit Unternehmen von Brenner bis Bar Centrale hinlänglich bewiesen hat.

So dürfte bestimmt auch sein neues kulinarisches Konzept ein Erfolg werden: Rudi Kull bringt die Stuzzichini-Kultur in die bayerische Landeshauptstadt. Die



feinen-kleinen italienischen Kanapees sind in der stilvollen Riva Bar in unterschiedlichsten Kreationen von acht Uhr in der Früh bis Mitternacht (für je 1,90 Euro) im Angebot.

Statt Pizza gibt es jetzt deren Urform Pinsa (ab 9,50 Euro), die auch in München immer beliebter wird. Pinsa ist eine Art Brot, das nach dem Backen belegt wird. Außerdem gibt es Salate, Pasta und Co., alles natürlich frisch zubereitet.

Eine weitere Besonderheit ist das Weinangebot, das ausschließlich aus der fraglos spannenden Gardasee-Region stammt. Bei der Auswahl sind die Münchner „Weinpäpste“ Sigrid Brantl und Eberhard Spangenberg beteiligt. Einem perfekten Italien-Kurzurlaub im Tal steht also nichts im Wege.



Sorgt für Pinsa-Kreationen aus dem neuen Riva-Ofen: Küchenchef Raffaele Miglio.



Donnerstagabend durften die Handwerker die neue Riva-Bar testen. Am Samstag wird sie offiziell eröffnet.