



Das Ristorante L'arte in Cucina bringt Gästen die toskanische Kultur und ihre Tradition auf köstlichste Art und Weise näher.



RISTORANTE L'ARTE IN CUCINA

TOSKANISCHE KULTUR und Küchenkunst

Toskana – für eingefleischte Fans der Landschaft zwischen Forte dei Marmi im Norden und der Maremma im Süden sind es neben der Schönheit der Region vor allem die Menschen oder besser gesagt ihre Art zu leben, die sie immer wieder in das Herz Italiens zurückkehren lässt. Dass die Toskaner die Kunst zu leben überaus perfekt beherrschen, beweist die toskanische Küche. Aus den Spezialitäten des Meeres und des fruchtbaren Bodens werden köstliche Gerichte gezaubert, die in Verbindung mit einem regionalen Wein ein Genuss für den Gaumen sind.

Neben der der typisch toskanischen Küche seiner Heimat verwöhnt auch Gianluca Casini seine Gäste im Ristorante L'arte in Cucina in Düsseldorf mit eigenen Kreationen. „Die toskanische Küche ist geprägt von frischem Fisch, hochwertigem Fleisch und vielen aromatischen Kräutern“, weiß Gianluca Casini. „Die beste Garantie für Qualität und Geschmacksgüte.“ Nach einigen Stationen im Düsseldorfer Umland hat der grundsympathische und immer gut gelaunte Gianluca Casini 2013 mit dem eigenen Restaurant L'arte in Cucina, seine kulinarische Heimat im Düsseldorfer Stadtteil Gerresheim gefunden. Schön, dass er in der Küche eine unglaubliche Akribie und Leidenschaft an den Tag legt. „Die Gerichte auf dem Teller sollen auch optisch den Gast begeistern und jedes Gericht soll zu einem großartigen und geschmacklichen Erlebnis werden“, so der Gastgeber. „Darüber hinaus sind wir Mit-

glied bei Euro-Toques Deutschland und stehen dafür ein, die traditionellen, handwerklichen Lebensmittelproduzenten zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die Köche zu gewährleisten.“

Fürwahr, Gianluca Casini will jeden Gast in seinem Restaurant glücklich machen. Das gelingt ihm mühelos mit „Il Baccalà sous-vidé“ – pazifisches Kabeljau-Filet „Loins“ mit Kichererbsen, Kirschtomaten und karamellisierten Orangen. Das Kalbsfleisch bezieht Gianluca Casini aus Südbaden und grüßt als „KalbRosa“-Filet mit Aubergine-Trüffel-Püree und Rosmarin-Äpfeln auf der Karte. Nach toskanischer Art wird das Eifeler Kaninchen zubereitet, dazu Taggiasca-Oliven und Tomaten-

Kräutern-Sugo. Und weiter geht der kulinarische Abend mit Irischem Lamm Karree, begleitet von Kaffee-Orangen-Honig Soße. Auch süße Verführungen wie Pannacotta con Frutta oder ein warmes Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis dürfen nicht fehlen. Auch weisen die Gourmet-Experten vom Michelin auf „eine Küche von guter Qualität“ hin. ■

Ristorante L'arte in Cucina
Gastgeber: Gianluca Casini
Gerricusplatz 6
D-40625 Düsseldorf
Telefon: 02 11 / 52 03 95 90
E-Mail: info@arteincucina.de
Internet: www.arteincucina.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 18.00 – 22.30, Ruhetage: Sonntag und Montag



Gianluca Casinis Devise: „Ich will jeden Gast glücklich machen.“

