

(Stubenring 5, ☎01-7140121; www.oesterreicherim-mak.at), realizzato dallo studio viennese Fichinger Oder Knecht in un edificio attiguo al Mak, il Museo d'arte applicata. Una grande sala dalle linee essenziali: sembra un'elegantissima mensa. E una *Extrazimmer* dai separé con grandi vetrate sul giardino, che concedono un po' di più a colore e comfort. Lo sfarzo è concentrato sul balcone bar, dominato da un lampadario a gocce. Ancorato alla tradizione viennese, il menù spazia dal classico al moderno, ma ogni ricetta ha radici nella capitale. Come annuncia lo chef **Helmut Österreicher**: canederli e crema di zucca, varietà di gulasch e selvaggina, *Tafelspitz* e *Wienerschnitzel*, trota in crosta con gnocchetti, pollo alla paprika. E per dessert: budini, composte, marzapane e *Kaiserschmarren*. Il ristorante (150 coperti) è aperto tutti i

COME ARRIVARE

Austrian (☎02-89634296; www.austrian.com) *vola tutti i giorni su Vienna da Milano (225 euro a/r tasse incluse), Roma (99 euro), Torino (234 euro), Venezia (98 euro), Verona (194 euro), Bologna, Firenze, Napoli (235 euro) e Catania (273 euro). Dall'aeroporto (www.viennaairport.com), City Airport Train (16 euro a/r) per la città. Una volta a Vienna, la fermata del metrò per l'hotel The Levante è Lerchenfelder Strasse (sulla U2); per il Mak è Stubentor (U3); per lo Style Hotel è Herrngasse (sempre sulla U3).*

giorni 10-1; alla carta per 3 portate si spendono 25-30 euro più i vini.

È invece uno sfoggio d'eleganza il **Sapori** (Herrngasse 12, ☎01-2278078; www.stylehotel.at), disegnato da Maria Vafiadis nell'involucro Liberty dello Style Hotel. Lo spazio è movimentato da una tenda che cambia l'atmosfera della sala variando dall'ambra al rosso. Lo chef Lorenzo Dimartino fa cucina italiana contemporanea: spazia su tutta la Penisola e ogni settimana dedica il menù a una regione. Eccezionali piatti di mare (branzino mari-



© Marco Moretti

4- Un tavolo del Nemtoi, il ristorante di design del Levante Parliament, dove Martin Kammlander declina una cucina *fusion*. 5- Nello Style Hotel, il milanese Lorenzo Dimartino fa alta cucina italiana al ristorante Sapori.



© Style Hotel Wien

nato, terrina di polpo, zuppa di scorfano con frutti di mare) lo hanno posto in pochi mesi al vertice della ristorazione italiana nella capitale. Il ristorante (50 coperti) funziona 12-14,30 e 18,30-22,30 (chiuso dom.); per il menù di 4 portate 35 euro, alla carta da 60 euro, vini esclusi. □

Marco Moretti

