

Ristorante Brighella feiert 20 Jahre Erfolg – Weitere Attraktion: Festmenue „Sapere e Sapor 2009“

Frankfurt am Main, Oktober 2009. Das Ristorante Brighella, Frankfurts Top-Italiener, feiert im Oktober 20jähriges Jubiläum. Die Erfolgsgeschichte begann 1989 als Leo Caporale und Mario Borazio die Pforten ihres Speisetempels im Frankfurter Stadtteil Eschersheim öffneten. Seitdem bietet ihr Ristorante, dem auch ein Hotel angeschlossen ist, kulinarische Highlights aus dem Piemont und Venetien. Die Erfolgsgeschichte ist zugleich Ansporn für weitere Spitzenleistung. Anlässlich des Jubiläums kreiert Leo Caporale das Festmenue „Sapere e Sapor 2009“, das ab sofort eine weitere Attraktion des anspruchsvollen Speiseangebotes des Risorantes darstellt.

Alte Rezepte – neu entdeckt

„Die Traditionen unserer italienischen Heimat sind ständige Inspiration“, so die beiden Inhaber. Das bedeutet für Leo Caporale, der für die Küche verantwortlich ist und selbst so anspruchsvolle Kritiker wie den Gault Millau überzeugt, auf kulinarische Spurensuche in seine Heimat zu gehen, alte Rezepte, die oft nur mündlich überliefert werden, wieder zu entdecken. Der so gewonnene kulinarische Erfahrungsschatz wird kreativ und modern interpretiert, bleibt aber stets eine Hommage an die Landschaft Italiens.

Roter Safran und Zwiebeln aus Tropea

„Etwas älter, etwas weiser, aber genau so ambitioniert wie vor 20 Jahren“, so bringen die beiden Inhaber ihr Credo

*Jahre der Freude,
Stunden des Genusses,
Minuten der Magie,
Sekunden des Glücks.*

*Giocni di Giuio,
Ore di Pausa,
Minuti di magia,
Secondi di Felicitu.*



Redaktion

ROESSLER PR
Edda Rössler
Walter-Leiske-Str. 2
D-60320 Frankfurt/M.
Tel.: 069 / 514 461
Fax: 069 / 514 392
e-mail: er@roesslerpr.de

auf den Punkt. Und jeder Gast, der Leo Caporale kennt, weiss, dass das die höchsten Ansprüche an seine Küche stellt. Die „Kampfansage“ an die Beste aller Brighella-Küchen verbirgt sich in dem aktuellen 7-Gang Jubiläumsmenue gleichen Namens. Aussergewöhnliche und authentische Zutaten wie zum Beispiel der rote Safran aus San Gimignano oder süsse Tropea-Zwiebeln aus dem äussersten Süden Italiens werden unter Berücksichtigung klassischer Rezepte modern interpretiert. Dabei überzeugt die Wiederentdeckung alter Traditionsrezepte, die sich geschmacklich vorzüglich mit moderner Küche und ihrer Wertschätzung von Frische, Qualität und Authentizität ergänzen. Kunstvoll werden die einzelnen Gänge auch für das Auge arrangiert. Die farbenprächtigen Teller-Kompositionen erinnern an alte Renaissancemeister und auch Giuseppe Arcimboldo hätte sicherlich seine Freude an der prachtvollen kulinarischen Palette. Auch die begleitenden Weine erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Sie stammen von hoch-dekorierten Winzern Italiens. Leo Caporale und Mario Borazio legen auch hier Wert auf hohe Qualität, Tradition und Kreativität.

Ein Tipp für alle Geniesser, die einmal so fürstlich wie ein Doge in einem Renaissancepalast Venedigs tafeln möchten: Leos 7-Gang Jubiläums-Menue „Sapere e Sapori“ (EUR 85, exklusive Getränke) steht noch bis Ende November 2009 auf der Brighella Speisekarte. Die Reservierung wird empfohlen.

Ristorante Brighella

Eschersheimer Landstrasse 442

*Jage der Freude,
Stunden des Genusses,
Minuten der Magie,
Sekunden des Glücks:*

*Giocni di Giuio,
Ore di Pausa,
Minuti di magia,
Secondi di Felicitu.*



Redaktion

ROESSLER PR
Edda Rössler
Walter-Leiske-Str. 2
D-60320 Frankfurt/M.
Tel.: 069 / 514 461
Fax: 069 / 514 392
e-mail: er@roesslerpr.de

60433 Frankfurt am Main

Telefon: 069-533992

Öffnungszeiten:

Mo - So: 12.00 – 15.00 Uhr

und 18.00 – 23.00 Uhr

www.ristorante-brighella.de

*Jahre der Freude,
Stunden des Genusses,
Minuten der Magie,
Sekunden des Glücks.*

*Giorni di Gioia,
Ore di Piacere,
Minuti di magia,
Secondi di Felicità.*



Redaktion

ROESSLER PR

Edda Rössler

Walter-Leiske-Str. 2

D-60320 Frankfurt/M.

Tel.: 069 / 514 461

Fax: 069 / 514 392

e-mail: er@roesslerpr.de