

’O Sfizio Ristogastronomia



Das italienische Restaurant ’O Sfizio Ristogastronomia wurde im Jahr 2017 mit einer klaren Vision eröffnet: Den Wienerinnen und Wienern die Schlichtheit und Authentizität der süditalienischen Küche näherzubringen – im Einklang mit traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Das Lokal befindet sich in der Kalvarienberggasse 36 im 17. Wiener Gemeindebezirk, nur wenige Schritte von der Kalvarienbergkirche entfernt sowie in unmittelbarer Nähe zur Straßenbahnlinie 43 am Elterleinplatz. Dadurch ist das Restaurant vom Stadtzentrum aus bequem erreichbar.

’O Sfizio ist ein Familienbetrieb mit einer besonderen und vielseitigen Leitung. Inhaber ist Herr Luigi Mastracchio, ein Gastronom mit langjähriger Erfahrung in Italien und Österreich. Unterstützt wird er von seinem italienischen Geschäftspartner Marco Simonelli. Die Chefin des Hauses ist Frau Luisa Bonventre, Ehefrau von Herrn Mastracchio, die neben ihrer Tätigkeit im Restaurant auch als Italienischlehrerin und Literaturwissenschaftlerin tätig ist. Drei unterschiedliche Persönlichkeiten verfolgen dabei ein gemeinsames Ziel: den Besuch der Gäste in ein angenehmes kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. Die Stammgäste bilden ein vielfältiges und herzliches Publikum aus der Umgebung und tragen dazu bei, dass das Ambiente des Restaurants stets lebendig und einladend bleibt.

Die feste Speisekarte umfasst eine große Auswahl an hausgemachten Arancine, Focacce und Kuchen, darunter die berühmte Torta Caprese, eine köstliche Schoko-Mandel-Torte. Auch die Taglieri (Vorspeisenteller) werden mit täglich frisch gebackenem, hausgemachtem Weißbrot serviert.

Eine besondere Spezialität des Hauses ist die Pinsa. Herr Mastracchio brachte sie in Zusammenarbeit mit Marco Simonelli erstmals nach Wien. Im ’O Sfizio wurde sie weiterentwickelt und unter dem Namen „Sfiziotta“ – eine Variante der römischen Pinsa nach Art des Hauses – etabliert. Die Basis bildet eine hochwertige Mehlmischung, die den nährstoffreichen Weizenkeim enthält. Durch ein langsames und kontrolliertes Kneten kann der Teig seine Eigenschaften vollständig entfalten und erhält eine leichte, luftige Konsistenz mit einer außen knusprigen Kruste. Bei den Hauptspeisen stehen Qualität und Herkunft der Zutaten im Mittelpunkt. Die frischen Pastagerichte werden mit hochwertigen Produkten zubereitet, die einmal wöchentlich direkt aus Italien geliefert werden. So spielen bei den Strozzapreti alla Puttanesca beispielsweise schwarze Oliven aus Itri eine wichtige Rolle, während für die Strozzapreti al Tonno Thunfischfilets eines traditionsreichen Familienunternehmens von der Amalfiküste verwendet werden.

Abgerundet wird das kulinarische Angebot durch ausgewählte Weine aus Apulien, etwa Primitivo, Bombino oder Negroamaro. Gerne empfiehlt das Team den passenden Wein zu jedem Gericht. Viele der verwendeten Produkte sind zudem im hauseigenen Shop erhältlich – darunter eingelegtes Gemüse kleiner landwirtschaftlicher Betriebe, verschiedene Olivenöle, traditionelle Pasta-Sorten aus Gagnano sowie echter Büffelmozzarella.

Von Montag bis Freitag, jeweils von 11:30 bis 15:00 Uhr, bietet ’O Sfizio zwei abwechslungsreiche Mittagsmenüs an – meist eine Kombination aus Salat und Pinsa oder Suppe und Pasta. Wöchentliche Spezialitäten ergänzen das Angebot zusätzlich.

Wer sich ein wenig italienisches Urlaubsgefühl gönnen möchte, kann täglich von 17:00 bis 19:00 Uhr den typischen italienischen Aperitivo genießen. Zu Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz oder anderen Cocktails wird ein kleiner Teller mit ausgewählten Leckerbissen serviert.

Im ’O Sfizio ist Gaumenfreude in jeder Hinsicht garantiert – authentisch, hochwertig und mit viel Leidenschaft geführt. Weitere Informationen zu Speisekarte, Wochenangeboten und Shop-Produkten finden Sie unter www.osfizio.at.

