



## TOPFGUCKER

### PICCOLINO FOOD EXPERIENCE

Burtscheider Markt 13  
Dienstag bis Sonntag von  
12 bis 22 Uhr  
Montag Ruhetag  
Telefon 02 41/16 07 34 60  
[www.piccolino-aachen.de](http://www.piccolino-aachen.de)

# Congratulazioni, Piccolino

*Zehn Jahre das Beste aus Italien im Herzen von Burtscheid*

**K**litzeklein – das heißt *Piccolino* auf Deutsch. Seit genau zehn Jahren aber ist der Genuss am Burtscheider Markt riesig groß. 2010 eröffnete Christos Stefanos sein Restaurant unter dem Titel *Italian Food Experience*. Der Slogan verspricht nicht zu viel: „Bei uns können Sie Italien schmecken“, sagt der Besitzer. Er hat viel Erfahrung in der Branche, schon seine Eltern waren erfolgreiche Gastronomen. Kompromisslos setzt er auf beste Qualität bei Zutaten und Gerichten und nicht erst seit Corona auch auf höchste Hygienestandards.

## „Piccolino steht für Trüffel“

Ein Erfolgsrezept, das aufgeht! „Unsere Philosophie heißt Leidenschaft zum Essen, aufmerksamer Service und ein schönes Ambiente. Passend bieten wir eine vielfältige Weinauswahl an“, erklärt Christos Stefanos, dessen Motto „Qualität setzt sich durch“ ist. Dafür arbeitet er mit ausgewählten Produkten aus Neapel. „Jede Woche erhalten wir eine Lieferung mit allen Zutaten von Tomatensugo über Mehl bis zu Fior di Latte oder pikanter Salsiccia.“ Beliebte sind auch die Pizzen, deren Teig erst 48 Stunden ruht, bevor er mit original italienischen Produkten belegt wird.



Stets frisch aus Umbrien findet eine weitere Spezialität ihren Weg nach Burtscheid: köstliche Trüffel. „Moderne italienische Küche kombiniert mit frischen Trüffeln, dafür steht das *Piccolino*“, beschreibt der Chef das Konzept.

So gut wie die Küche ist auch die Atmosphäre im *Piccolino*. Vor zwei Jahren hat Christos Stefanos das Lokal neu eingerichtet – modern, stilvoll, entspannt mediterran. Noch schöner natürlich, wenn im Sommer die Terrasse gleich davor einlädt. *Dolce Vita* in Aachen!

In zehn Jahren haben Christos Stefanos und sein Team das *Piccolino* zum beliebten Treffpunkt für unzählige Freunde gehobener Küche gemacht. Ein Pluspunkt dabei ist die Persönlichkeit. Mit großem Engagement ist der Chef selbst im Einsatz. Fleiß, Unternehmergeist, Service für die Kunden – Eigenschaften, die Christos Stefanos während des Shutdowns zugute kamen. Kaum ein Gastronom hat so schnell auf die ungewohnte Situation reagiert. Im Handumdrehen brachte er einen Lieferservice ins Rollen: „Wenn Ihr nicht zu uns kommen könnt, dann kommen wir eben zu Euch.“ Und so musste niemand auf seine Lieblingsgerichte aus dem *Piccolino* verzichten. Christos Stefanos' Mut und Leistung für sein Restaurant, aber auch für seine Stammgäste – und ganz unentgeltlich für die Helfer in der Krise –, brachten ihn sogar mit einem Bericht bis in die *Tagesthemen*.

Jetzt aber ist das Restaurant wieder geöffnet und auch der Lieferservice läuft weiter. Ein Besuch lohnt sich wie eh und je. Antipasti, Pizza, Pasta, feine Fisch- und Fleischgerichte oder saisonale Spezialitäten – alles hausgemacht. Und, na klar, ein bisschen *Dolci* darf nicht fehlen. Praktisch ist, dass jeder seinen Platz online über die Homepage reservieren kann. Denn auch in puncto Service ist das *Piccolino* riesig groß.

*Congratulazioni* zum Zehnjährigen! Keine Frage, dass Christos Stefanos sich auch zum Jubiläum eine *klitzekleine* Kleinigkeit einfallen lässt... cf



Fotos: Andreas Schmitter