

LA BOTTEGA DI MARIO

RISTORANTE-SALUMERIA



LA BOTTEGA DI MARIO

Nüscherstrasse 6

8001 Zürich

T. 044 227 19 22

labottegadimario.ch



Anche quest'anno S. Pellegrino Sapori Ticino torna a Zurigo con un appuntamento dedicato ai sapori ticinesi più autentici ed ai food lovers d'Oltralpe. Nel cuore pulsante della città, adiacente alla rinomata Bahnhofstrasse, Il Ristorante-Salumeria La Bottega di Mario ospiterà una serata lounge dove i protagonisti saranno le specialità di salumeria Rapelli, oltre ad una ricca selezione di finger food alla ticinese preparati in sala dai Mastri Salumieri e all'open bar.

Il locale si ispira alla Bottega che Mario Rapelli aprì 90 anni fa, nel lontano 6 aprile 1929, in Via Giulia nel nucleo di Stabio, dando vita ad una delle realtà più apprezzate nel mondo della salumeria. Aperto nel 2017 e premiato col Best of Swiss Gastro Award "Classic" a novembre 2018, La Bottega di Mario è già diventato punto di riferimento e luogo di aggregazione per chi ama le eccellenze regionali del Canton Ticino e naturalmente condividere il buono della vita.

Auch dieses Jahr macht S. Pellegrino Sapori Ticino wieder Halt in Zürich: im pochenden Herzen der Stadt, neben der weltbekannten Bahnhofstrasse, wird im Ristorante-Salumeria La Bottega di Mario zum zweiten Mal der Lounge Abend zelebriert. Authentische Tessiner Gerichte und Rapelli Spezialitäten werden von den liebevollen Mastri Salumieri hinter der Theke zubereitet, begleitet von den passenden Weinen aus dem Sonnenkanton. Die Bottega erinnert an das Geschäft, das Mario Rapelli am 6. April vor 90 Jahren eröffnete.

Das Ur-Lokal an der Via Giulia in Stabio wurde zu einer der beliebtesten Geschäfte der Salumeria Welt. La Bottega di Mario in Zürich wurde 2017 eröffnet und bereits ein Jahr später mit dem Best of Swiss Gastro «Classic» Award ausgezeichnet. Das authentische Restaurant gilt als Treffpunkt für Liebhaber von Tessiner Spezialitäten und regionalen Weinen. Die Mastri Salumieri teilen ihre Liebe zum Produkt mit den Gästen und versprühen Lebensfreude und familiäre Gemütlichkeit im Raum.

Again this year, S. Pellegrino Sapori Ticino returns to Zurich with an event dedicated to the most authentic tastes of Ticino. In the throbbing heart of the city, near the famous Bahnhofstrasse, La Bottega di Mario will host a lounge evening in which the protagonists will be the charcuterie products of Rapelli, as well as a rich selection of Ticino-style tapas prepared by Master Butchers and an open bar.

The restaurant is inspired by the store that Mario Rapelli opened 90 years ago, on 6 April 1929, in Via Giulia in Stabio, which was to become one of the best-loved venues in the world of charcuterie. First opened in 2017 and awarded with the Best of Swiss "Classic" Gastro Award in November 2018, it is already a point of reference and a key meeting place for all those who love the regional specialities of the Canton Ticino and of course who love to share the good things in life.

Cette année S. Pellegrino Sapori Ticino revient encore une fois à Zurich avec un rendez-vous dédié aux saveurs authentiques du Tessin. Dans le cœur battant de la ville, avoisinant la célèbre Bahnhofstrasse, La Bottega di Mario proposera une soirée lounge où les protagonistes seront les spécialités Rapelli, en plus d'une riche sélection de finger food à la façon tessinoise, préparés par les Mastri Salumieri ainsi qu'à l'open bar.

Le restaurant s'inspire de la Bottega que Mario Rapelli ouvrit il y a 90 ans, en 1929, en Via Giulia à Stabio, donnant naissance à l'un des lieux les plus appréciés dans le monde de la charcuterie. Inauguré en 2017 et récompensé avec le Best of Swiss Gastro Award « Classic » en novembre 2018, La Bottega di Mario est déjà devenu une référence et un lieu de rassemblement pour ceux qui aiment les saveurs régionales du Tessin et bien évidemment pour partager le bon côté de la vie.