

NEGRONI

Service mit Taschenlampe

Der Name „Negroni“ darf durchaus als Konzept verstanden werden: Negroni ist nämlich ein Aperitif mit Gin, Wermut und Campari, der - inspiriert vom Americano - in Italien erfunden wurde. So ist auch dieses Ecklokal eigentlich eine American Bar, aber mit einem Twist italienischer Eleganz. Vor allem durch dunk-

les Holz und lederbezogene Bänke wird der große Gastraum beherrscht. Teelichter und die Hintergrundbeleuchtung der großen Theke ergeben eine warme Atmosphäre, dazu noch dezente Jazzmusik im Hintergrund - all das sorgt für sofortige Entspannung. Ein Blick in die Runde registriert viele schicke Paare, Mädcliquen, auch Geschäftsleute, aber kein explizites Szenepublikum. Sofort steht uns die Bedienung zur Seite, berät kompetent und holt ungefragt eine Taschenlampe, damit wir beim Schummerlicht die Getränkekarte besser entziffern können: Um die 140 Cocktails werden hier angeboten, einige davon wurden von Michele und Mauro - beide preisgekrönte Barmixer - selbst kreiert. Dem Negroni in all seinen Variationen ist - natürlich - die erste Seite gewidmet. Wir testen den Negroni New York (7,50 €) mit Cranberrysaft und stellen fest: weder zu süß noch zu herb, dazu noch mit geeisten Himbeeren aufgehübscht - perfetto! Ebenfalls tadellos abgestimmt der Klassiker Mai Tai (8,50 €). Wer sich eine Grundlage für die Drinks schaffen will, kann aus der kleinen, feinen Speisekarte zwischen italienischen Snacks wie Anti-

pasti, Nudelgerichten und Salaten wählen, z. B. Babyspinat mit Austernpilzen (8,50 €). Alles wird frisch und mit ausgesuchten Zutaten zubereitet. Beste Voraussetzungen, um hier einen netten Abend zu verbringen.

Nicola Groos

Haidhausen, Sedanstr. 9

Tel. 48 95 01 54

www.negronibar.de

So-Do 18-1 Uhr, Fr/Sa 18-3 Uhr

Tram 15/19/25/N 19 Wörthstraße

S-Bahn Rosenheimer Platz

Keine Kreditkarten

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken ****

Service ****

Ambiente ****