



Aposto

Dass man Systemgastronomie auch mit jeder Menge Mamma Mia belegen kann, demonstriert Christian Veit im Aposto am Ludwigsplatz: Pizza aus dem Steinofen, Pasta aus der eigenen Manufaktur, das Gelato gleichfalls hausgemacht. Neben den Nationalgerichten vom Stiefel finden sich aber auch Carne und Pesce auf der Karte; Vegiverfechtern signalisiert ein Rucola-Blatt, wo sie bedenkenlos zugreifen können. Unter der Woche lockt die Pasta für 4,90 Euro beim täglich wechselnden Mittagstisch. Die Bestellung wandert in die einsehbare Küche, wo man von Spaghetti bis Rigatoni alles frisch verarbeitet und dampfende Pizzen aus dem Steinofen zieht. Gegessen wird umringt von Olivengewächsen auf der Terrasse; drinnen sorgen die unterschiedlichen Ebenen für heimeliges Flair und der Kinderspielbereich hilft, während des Genießens seinen Nachwuchs beisammen zu halten. Ein Lavazza-Käffchen geht immer, und wer früh genug dran ist, macht sich ans Colazione, das Frühstück. Auch Nachtschwärmer kommen auf ihre Kosten, wenn's zur Happy Hour alle 50 Cocktail-Varianten zum Sonderpreis gibt – auch „to go“. In der Küche ist täglich bis Mitternacht Betrieb, am Wochenende ist bis 2 Uhr geöffnet. Und dank integriertem Partyservice kann man sich sein Stück „caffè, ristorante e bar italiano“ auch mal ins eigene Casa holen. *-pat*



Aposto
Ludwigsplatz. 57
76135 Karlsruhe

Tel.: 0721.160 77 73

Öffnungszeiten:
Mo-Do 9.30-1 Uhr
Fr/Sa 9.30-2 Uhr
So 10.30-1 Uhr

karlsruhe@aposto.eu
www.aposto.eu