

Restaurant *Ikarus*
Wilhelm-Spazier-Straße 7A
A-5020 Salzburg
Telefon +43 662 2197-77
ikarus@hangar-7.com
www.hangar-7.com



EIN RESTAURANT. EIN EXECUTIVE CHEF. UND 12 GASTKÖCHE.

Es begann mit einer Vision und ist mittlerweile zu einer Institution der internationalen Kulinarik geworden: das Gastkochkonzept des Restaurants *Ikarus*. Jeden Monat kreiert ein renommierter Spitzenkoch aus einem anderen Land das Menü und setzt es anschließend in der Küche des *Ikarus* um.

Dass diese kulinarische Weltreise zu einem einzigartigen Erlebnis wird, dafür sorgen Patron Eckart Witzigmann, Executive Chef Roland Trettl und Service Chef Ondrej Kovar sowie ein Team aus 35 hoch motivierten Spezialisten in Küche und Service.



CULINARY ARTS 2009

Januar	KENNETH ORINGER <i>Restaurant Clio, Boston, USA</i>
Februar	DANI GARCÍA <i>Restaurante Calima, Marbella, Spanien</i>
März	ANDREAS CAMINADA <i>Schauenstein Schloss Hotel Restaurant, Fürstenuau, Schweiz</i>
April	PONGTAWAT „IAN“ CHALERMKITTICHAJ <i>Kittichai, New York, USA</i> <i>Boqueria, Bangkok, Thailand</i> <i>Murmuri, Barcelona, Spanien</i>
Mai	THIERRY MARX <i>Château Cordeillan-Bages, Pauillac, Frankreich</i>
Juni	JOACHIM KOERPER <i>Restaurante Eleven, Lissabon, Portugal</i>
Juli	ANTONINO CANNAVACCIUOLO <i>Hotel Ristorante Villa Crespi, Orta San Giulio Italien</i>
August	ROLAND TRETTL & TEAM <i>Restaurant Ikarus, Salzburg, Österreich</i>
September	DIDIER CORLOU <i>La Verticale, Hanoi, Vietnam</i>
Oktober	RENÉ REDZEPI <i>Restaurant Noma, Kopenhagen, Dänemark</i>
November	GRANT ACHATZ <i>Alinea, Chicago, USA</i>
Dezember	PAUL PAIRET <i>Shanghai, China</i>

Änderungen vorbehalten

Antonino Cannavacciuolo

CURRENT CHEF



IKARUS
DAS RESTAURANT



Juli 2009

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Hotel Ristorante *Villa Crespi*, Orta San Giulio, Italien

Der Ausbruch der kulinarischen Revolution in Italien ist Antonino Cannavacciuolo zu verdanken. Bereits im zarten Alter von 14 Jahren begann er die mediterrane Küche aufzumischen. Seine Lehrjahre verbrachte der Italiener weitestgehend in seiner Heimat, bevor es ihn in das Land der großen Köche zog. Seine Stationen in Frankreich waren die *Auberge de l'Île Illerhausen* und Eric Westermanns Restaurant *Buerehiesel* in

*Rotbarbe mit Rote Bete,
Knoblauch & Vanille*



Straßburg. Zurück in seiner Heimat, verliebte er sich in die *Villa Crespi*, die er bis heute mit seiner Ehefrau führt. Gemeinsam schufen sie einen Ort, der eine großartige Küche mit einzigartiger Gastlichkeit verbindet. Gekocht wird in der *Villa Crespi* kreativ-mediterran mit einer Fusion aus piemontesischen Produkten und speziellen Gerichten vom Ortasee. Zum Dank gibt es dafür den *Michelin-Stern* in zweifacher Ausführung, drei Gabeln vom *Gambero*

*Sizilianische Garnelen
mit Eigelb & Kaviar*



Rosso und noch mehr Auszeichnungen. Cannavacciuolos kulinarische Revolution ist nicht mehr länger aufzuhalten!

HOTEL RISTORANTE VILLA CRESPI

Via G. Fava 18, 28016 Orta San Giulio, Italien

Telefon: +39 0322 911902

Fax: +39 0322 911919

www.villacrespi.it

E-Mail: info@villacrespi.it