Rhein-Wo-Blatt 17. April 2008

Italienische Küche

„Innovation Salamone" ab sofort in der Sporthalle



Das Bistorante „Innovation" ist von der Jahnstraße in die Alemannen-Sporthalle umgezogen. Christian Salamone, Svenia Althen, Gianni Salamone und Andrea Salamone. (v.l.n.r) Foto: Baum

Nackenheim (red) – In der Sporthalle der Alemannen am Festplatz, Im Brühl 15, hat sich das in Nackenheim bereits bekannte Bistrorante „Innovation Salamone" etabliert. Die Inhaber sind Christian und sein Bruder Gianni Salamone. Den Service erledigen Svenia Althen und Andrea Salamone. Die Auswahl an Speisen ist riesig. Fünf Schnitzelvariationen mit Pommes und Salat vom Wiener- bis zum Parmesanschnitzel stehen täglich auf der Karte. Lukullisch die Vorspeisen wie der Knoblauchtoast, Caprese, Melone mit Parmaschinken und Carpaccio. Vier verschiedene Salatteller ergänzen das grüne Nebenangebot bei Salamone. Die acht Nudelgerichte werden auf Wunsch mit den Pastasorten Penne, Spaghetti oder Tortellini zubereitet. Achtzehn Pizzen ergänzen die Karte für den kleinen und großen Hunger. Die kleinen Gäste können sich am Kinderpizza mit zwei Belägen für drei Euro laben. Jeden Donnerstag ist Pizzatag, eine Pizza mit bis zu drei Beilagen kostet fünf Euro. Sonntags ist Brunchzeit, pro Person für neun Euro. Dabei wird um Reservierung gebeten.

Die Öffnungszeiten der Innovation, dienstags bis donnerstags 17.30 Uhr bis 24 Uhr. Freitag und samstags 18 bis 2 Uhr und sonntags von 10 bis 14.30 und von 17.30 bis 20 Uhr. Montags ist Ruhetag. Die Küche ist von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Alle Speisen werden auch im Heimservice geliefert. In Nackenheim wird ein Aufschlag von einem Euro und in Bodenheim von 1,50 Euro berechnet.

Die Bistro kann für Gesellschaften gebucht werden. Telefonisch ist die „Innovation" unter Tel.: (0 61 35) 70 37 70 zu erreichen.