



Das **SEITZ** in München

bietet klassische italienische Gerichte mit kreativer Tageskarte.

Chef-Koch und Geschäftsführer Giancarlo Pezzeri stammt aus dem Veneto und ist schon seit über 35 Jahren in München. Mit seiner Kochkunst prägte er unter anderem zehn Jahre lang als Chefkoch das Al Pino in Solln, war im Casale, im legendären Aubergine, im Da Pippo.

Es versteht sich von selbst, dass alle Produkte saisonal bedingt und stets frisch sind. Der Chefkoch überrascht seine Gäste auch stets mit Eigenkreationen und Neuheiten, die keiner italienischen Region fest zuzuordnen sind.

Ebenso hält es die Weinkarte: Für jeden Geschmack ist etwas aus dem eigenen Weinkeller dabei. Ob Piemont, Friaul, Trentino/Südtirol, Lombardei, Toskana, Umbrien, Kampanien, Sardinien, Venetien und Sizilien – das umfangreiche und gut sortierte Angebot lässt kaum Wünsche offen.

Liebhaber von Aperitif, Digestif und Grappa werden selbstverständlich ebenfalls nicht enttäuscht.

Das SEITZ hat für Gourmets täglich geöffnet.

[Reservierung wird empfohlen!](#)

www.trattoria-seitz.eu

