

# Handgeformte Pasta für Zürich: ein Römer kocht in der LouLou Osteria

Küchenchef Davide Cretoni sorgt für echte kulinarische Italianità



Das Restaurant LouLou, welches dem The Home Hotel im Zürcher Shopping- und Erlebniscenter Sihlcity angegliedert ist, heisst neu «LouLou Osteria» und überrascht seine Gäste mit einer authentischen italienischen Küche. Hausgemachte Pasta, mit viel Liebe zubereitete Klassiker und sorgfältig ausgewählte Produkte. Im Mittelpunkt stehen feinste Zutaten und saisonale Spezialitäten, bei deren Auswahl ein spezielles Augenmerk auf die Qualität und Herkunft gelegt wird.

## Von seiner 101-jährigen Nonna gelernt

Der neue LouLou-Küchenchef, Davide Cretoni (39), ist in Rom geboren und aufgewachsen. Die Familie stammt aus Caserta in der Nähe von Neapel. Seine Freude am Kochen begann schon als Kind in der Küche seiner Nonna. Von ihr lernte er u.a. Cavatelli von Hand zu formen und sich beim Zubereiten der Speisen von Gefühlen, statt starren Rezepten leiten zu lassen. Diese familiäre Tradition, seinen Umgang mit Geschmack, Handwerk und feinsten Zutaten, pflegt Davide Cretoni bis heute.

Er durfte in renommierten Häusern in Italien, Grossbritannien und der Schweiz wertvolle Erfahrungen sammeln und mit seinen Kochkünsten Gäste begeistern. So war er im Cervo Mountain Resort in Zermatt Executive Chef; zuvor leitete er dort das italienische Restaurant Madre Nostra. Davide Cretoni freut sich ausserordentlich, diese wertvollen Erfahrungen und seine persönliche Affinität zur italienischen Küche in die LouLou Osteria einbringen zu dürfen.

Auf der Karte treffen italienische Klassiker auf Davide Cretonis eigene Handschrift: etwa Vitello Tonnato, hausgemachte frisch zubereitete Pasta aus Biomehl, saisonale Risotto-Kreationen oder geschmorte Rinderbacke mit cremiger Polenta sowie «Klassiker» wie Cannolo oder Tiramisù sind nur einige der ebenfalls hausgemachten Desserts.

Abgerundet wird die Getränkekarte mit einer attraktiven Auswahl italienischer Weine.

Trailer - Davide Cretoni kocht mit seiner Nonna und Mutter: <https://bit.ly/483WKfk>

Speisekarte: <https://bit.ly/4hRnK7K>

---

## Weitere Auskünfte:

Günter Weilguni, [weilguni@thehomehotel.ch](mailto:weilguni@thehomehotel.ch)

Mobil: 079 350 79 70

[www.loulou-restaurant.ch](http://www.loulou-restaurant.ch)