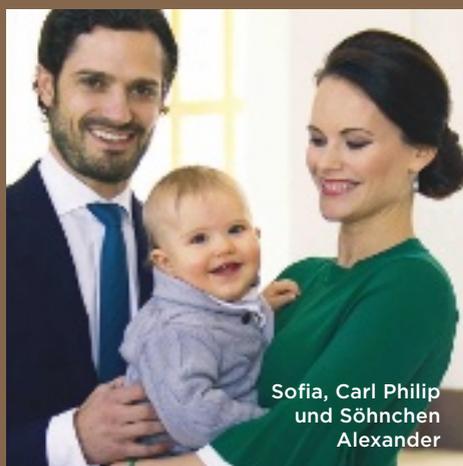


Gala

PRINZESSIN SOFIA
BLITZSCHWANGER
MIT BABY ZWEI!



Sofia, Carl Philip
und Söhnchen
Alexander

CHRISTINE KAUFMANN
Todesdrama
um die Hollywood-
Legende

TOM CRUISE
AUF GEFÄHRLICHER
FRAUENJAGD

DÉSIRÉE
NOSBUSCH

»WO SIND
DIE GUTEN MÄNNER?«

ANA IVANOVIC
EXKLUSIV

»Unser neues Leben in Amerika«

Kaiserschmarrn, Kinder und
Karriere: Anas Glück mit Fußball-
Star Bastian Schweinsteiger



So verliebt:
Ana und ihr
Bastian

Österr. 3,40 € | Schweiz 5,00 sfr | Dänem. 33 dkr | Frankr. 4,20 € | Ital. 4,20 €
Griech. 4,70 € | Span. 4,40 € | Ung. Ft. 1390 | Benel. 3,60 € | Port. 4,30 € (Cont.)
Slov. 4,20 € | Korea, Inseln 4,40 €

DAS SÜSSE LEBEN



FOTOS: G+J, MR. HOLMES BAKEHOUSE, PR (5)

Märchenhafte Kulisse: Im „Il Pioppo Nero“ diniert man unter Bäumen oder im Inneren des 2003 renovierten Palazzo

Direkt am Bilancino-See im Nordosten der Toskana, nur 30 Kilometer von Florenz entfernt, liegt das Hotel „Villa Le Maschere“, ehemals Wohnsitz der Florentiner Spätrenaissance, in dem Päpste, Könige und Künstler zu Gast waren. Heute werden Besucher nicht nur vom historischen Ambiente, sondern auch von den kulinarischen Kreationen angezogen, die Küchenchef Giuseppe Frabetti im haus-eigenen Restaurant „Il PioppoNero“ aus besten lokalen und saisonalen Zutaten zubereitet. Ein Muss für Fleischfans ist die toskanische Spezialität „Bistecca alla Fiorentina“, ein aus dem ganzen Roastbeef

geschnittenes und gegrilltes T-Bone-Steak. Vegetarier genießen Köstlichkeiten wie Lauch- und Ricotta- Soufflé an Trüffelcreme. Dazu servieren die versierten Barkeeper passende Weine und Cocktails. Mehr „Dolce Vita“ geht nicht! („Il PioppoNero“ im Hotel „Villa Le Maschere“, Via Nazionale 75, Barberino di Mugello/Italien, Tel. 0039/055/847431)

SITZPLÄTZE 34 drinnen, 24 draußen
BESTER PLATZ Tisch „4“ oder auf der Terrasse **BESTE ZEIT** Dinner
SPEZIALITÄT Steak nach Florentiner Art
PREISNIVEAU Hauptgerichte von 16 bis 28 Euro
KÜCHENCHEF Giuseppe Frabetti

Genuss-Check

PASTA



1

BÄRLAUCH-FRÜHLINGSZWIEBEL

Frühlingsorte mit aromatischen Kräutern, ideal für Nudelsalate (Birkel, 350 g, ca. 1,60 Euro, im Einzelhandel)



2

CASERECCE

Süditalienische Bio-Nudeln aus Emmergrieß, leicht nussig im Geschmack (Prometeo, 500 g, ca. 3,20 Euro, delinero.de)



3

TAGLIATELLE

Glutenfreie und kalorienarme Pasta-Alternative aus wilden irischen Meeressalgen (Seamore, 100 g, ca. 5 Euro, seamorefood.com)



4

PESTO-BASILICO & PINOLI

Frische Tortellini mit einer Füllung aus Basilikum, Schafskäse und Pinienkernen (Rana, 250 g, ca. 3 Euro, rewe.de)

CRAZY CROISSANTS

»Food-Enthusiasten stehen in L. A. derzeit Schlange, um bei ‚Mr. Holmes Bakehouse‘ die neuen ‚Croissushi‘ zu probieren: klassische Croissants, in die eine Sushi-Rolle mit geräuchertem Lachs eingebacken ist.«

mrholmesbakehouse.com



Fünf Dollar kostet ein trendiges Sushi-Croissant – Wasabi, Ingwer und Sojasoße inklusive!



Andreas Renner

GALA-Korrespondent