

**Küchen**

[Schweizerisch](#)  
[Italienisch](#)  
[Französisch](#)  
[Mediterrane Küche](#)  
[Afrikanisch/Arabisch](#)  
[Lateinamerikanisch](#)  
[Asiatisch](#)  
[Japanisch/Sushi](#)  
[Vegetarisch](#)  
[Frische Marktküche](#)  
[Klassisch](#)  
[Fondue/ Raclette](#)  
[Spez. Weinkarte](#)  
[Crossover](#)  
[Frühstück&Brunch](#)  
[Andere](#)

**Lokalitäten**

[Café](#)  
[Bar](#)  
[Take Away](#)

**Stichwort-Suche**

Z.B. «Fisch»  
 oder «Bar Sol».

**Tools**

[Zürich by Mike](#)  
[Newsletter](#)  
[Send a Card](#)  
[Partnersuche](#)  
[Archiv/Suchen](#)  
[Translation](#)

**Services**

[Carte Blanche](#)  
[ZVV Fahrplan](#)  
[TicketService](#)  
[Kalender Schulferien](#)  
[English Version](#)

**Verlagsservice**

[Abo-Service](#)  
[Inserate](#)  
[Impressum](#)

08:47 Uhr | Donnerstag, 11. März 2004

Artikel: > [drucken](#) >  
[mailen](#)

**Bertabar: Das etwas andere Italien**

Spezialität in der Bertabar: Der Latte macchiato.

**Wenn das kein perfekter Latte macchiato ist: der Milchschaum schön fest und kompakt, der dazu gekippte Espresso von ausgesuchter Qualität und sich erst nach einigen Minuten mit der Milch verbindend. Mit sichtbarem Stolz präsentiert**

**Luca Monteleone seine Spezialität, die für Gaumen und Auge was hergibt.**

Von Claudius Wirz

Schon länger begleitete den 34-jährigen Informatiker mit italienischen Wurzeln der Wunsch nach einem eigenen, kleinen Lokal mit dem besten Kaffee der Stadt, einem guten Bier (4 Fr.) und knusprigen Panini (7.50-9.50 Fr.). Ausgestattet mit einem unverstellten Blick auf Platz und flanierende Passanten, mit vielen Zeitungen für Dauerleser und schlichten, wohlgeformten Materialien im Innern. Und siehe da, er wurde fündig, nach einem Jahr intensiver Suche. Im August 2001 eröffnete Monteleone in einem ehemaligen Ladenlokal am idyllischen Idaplatz die Bertabar. Sofort nahmen die neugierigen Quartierbewohner den neuen Treffpunkt in Beschlag und prägten damit die Bertabar auf eine sympathische, gemütliche und unaufgeregte Weise, sich an einem Latte macchiato (4.80 Fr.) oder am monatlich wechselnden Spezialbier (4.80 Fr.) labend. Die Quartierklientel hat übrigens auch gleich die Kunst mitgebracht. Alle ein bis zwei Monate wechselt Monteleone die Bilder an der Wand. Gemälde, Fotos, Collagen sind von Künstlern aus der Gegend. Die Bar als Schaufenster aufs Quartier sozusagen.

Luca Monteleone ist es gelungen, ein Stück Italien mitten in den zürcherischen Kreis 3 zu bringen. Und jetzt schon freue ich mich auf den Sommer mit seinen langen Abenden, an denen man draussen vor der Bar mit Sicht auf den Platz sitzt und ewig plaudern könnte.

Zürich, Bertastrasse 26 Tel. 01 461 50 50; Mo 17-24 Uhr, Di-Sa 11-24 Uhr

**TAGI - KRI TI KEN****Hier verpflegt sich der Kreis 3**

Geht man immer noch ins Da Michelangelo oder vielleicht eher schon wieder ein bisschen weniger?

**HIER KOCHT DER CHEF**

Tipps von einem Profi: Peter Brunner vom Restaurant «Reblaub» in Zürich stellt im «zueritipp» regelmässig seine Lieblings-Rezepte vor. » [mehr](#)

**GASTRO IM NETZ**

[Eat-smokefree.ch](#)  
[Hungover.net](#)  
[Le-cigarbox.ch](#)  
[Food Resource](#)

**TICKETS**

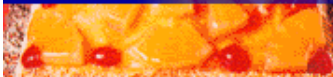
Vorverkauf und Reservation  
 » [mehr](#)

WERBUNG

**exlibris.ch**  
**KILL BILL Vol.1**  
**jetzt vorbestellen!**  
**über 1 Million Artikel online!**  
 Musik | Buch | DVD | Software

**Get a Date**

Finden Sie hier das passende Blind-Date auf für gemütliche Stunden beim Italiener, für den spontanen Lunch in der lauschigen Gartenwirtschaft oder für das romantische Candlelight-Dinner. » [mehr](#)

**Send a Card**

**Mitessen:** Mit jemandem Essen gehen! » [mehr](#)

**Newsletter**