

**Zeitschrift:** Lenzburger Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg  
**Band:** 95 (2024)

**Artikel:** Mediterraneo : benvenuti in Sicilia  
**Autor:** Müller, Michael  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1047539>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Mediterraneo

# Benvenuti in Sicilia

Am Wirtshausschild heisst es «Zur Traube», über dem Eingang steht «Mediterraneo, Ristorante und Pizzeria». Die über 100 Jahre alte Wirtschaft hat schon vieles gesehen – in den späten 50er Jahren sollen sich hier sogar mal Rocker geprügelt haben. Im «antiken» Fahnenkasten der Stadtmusik, die ab 1962 in der Traube ihr Stammlokal hatte, stehen jetzt die Weinflaschen, in einer Ecke glänzt eine echte Vespa und vom Buffet winken die «Dolci».

Vor 18 Monaten haben Andrea Virgata und seine Lebenspartnerin Valentina das Mediterraneo im Stadtgässli übernommen. Andrea arbeitet schon seit 30 Jahren als Pizzaiolo. Nun haben sich die aus dem sizilianischen Catania stammenden Wirtsleute selbständig gemacht. Italienische Beizen gibt es in Lenzburg wie Sand am Mittelmeer. Aber wenn man es gut macht, funktioniert's. Das scheint auch hier der Fall zu sein. Valentina empfängt uns freundlich, der Service ist schnell und charmant. An einem sonnigen Oktober-Abend sitzen die Gäste drinnen wie draussen.

Wir erhalten als Gruss aus der Küche drei kleine feine Bruschetas. Das macht Lust auf ein Antipasto Fantasia mit zweierlei Wurst, Parmaschinken und Parmesan garniert mit würzigem Cima di Rapa. Auf dem appetitlichen Plättchen ist genug für drei Personen. Zum Hauptgang entscheidet sich unser Trio für ein zart gegartes Coniglio mit Polenta, Risotto Verde mit Spinat und ein Filetto di Manzo ai Porcini e Tartufo. Alles «gluschtig», schmackhaft und schön präsentiert. Die Pizzen am Nebentisch blicken ebenfalls verführerisch über den Tellerrand.

Die Weinkarte: einfach, aber mit ein paar Klassikern, auf die man sich verlassen kann. Nach dem vorzüglichen Tiramisù folgt der obligate Espresso. Unbedingt dazu bestellen: den hausgemachten Limoncello-Direktimport der Mamma Virgata. Ein köstlicher Saft aus reifen sizilianischen Zitronen!

**Michael Müller**

### Adresse:

Stadtgässli 14

[restaurant-mediterraneo.ch](http://restaurant-mediterraneo.ch)

### Speisekarte:

sizilianisch, kreativ, saisonal

### Preise:

moderat

### Mit einem Wort:

Il sapore della vita

*Valentina und Andrea  
bewirten ein Haus  
mit Geschichte MM*

