

Anna Sgroi eröffnet ihr neues Restaurant in der Milchstraße

Hamburg, 9. April 2013 – Am kommenden Donnerstag den 11. April 2013 eröffnet Anna Sgroi, deren Küche seit Jahren durch einen Stern des Guide Michelin begleitet wird, ihr neues Restaurant in der Milchstraße 7. Nach ihrem Start in Hamburg 1988 mit dem Restaurant „Anna e Sebastiano“ am Eppendorfer Lehmweg verfolgte sie ab 2002 ihr eigenes Konzept weiter mit dem „Sgroi“ in der Langen Reihe in St. Georg, wo sie bis Ende 2012 kochte. In Fußnähe zur Alster startet sie nun ihr drittes und persönlichstes Restaurantprojekt: „Anna Sgroi“. Unter dem Dach des neu gestalteten historischen Fachwerkhauses in Pöseldorf erwartet die Gäste ihre puristisch kreative italienische Küche – sowie neue Akzente.

„Dieses Haus hat mich sofort inspiriert, das war Liebe auf den ersten Blick. Ich freue mich sehr, hier zu kochen und in dieser schönen Umgebung einen neuen Ort zu schaffen.“ Dafür ließ sie das alte Haus mit Rücksicht auf die historische Substanz renovieren und gestaltete es persönlich neu. Unter dem Stuck des Fachwerkbaus liegen heute ornamentierte französische Bodenfliesen, Tresen und Garderobe sind aus Tineo (indischem Apfelbaumholz) angefertigt und für die Stühle beauftragte die gebürtige Sizilianerin eigens einen Tischler aus ihrer Heimat. Das Restaurant hat Platz für 50 Gäste im Innenraum und verfügt über eine Außenterrasse unter einer alten Linde mit 30 Plätzen.

Kulinarisch setzt Anna Sgroi ihre Linie konsequent fort, weiterentwickelt und ergänzt durch neue Akzente, die sich auch in der Weinkarte spiegeln: Diese hat ihren Schwerpunkt weiterhin in Italien, beinhaltet neuerdings aber auch Weine aus tradierten europäischen Anbauregionen in Deutschland, Frankreich, Spanien und Österreich. Die Auswahl umfasst neben großen Lagen viele Neuentdeckungen mit einem differenzierten Preis-Leistungs-Verhältnis. „Ich möchte Gästen in Zukunft die Qualität, die sie bei mir immer erwarten dürfen, in einigen neuen Formaten anbieten, so dass sie je nach Anlass wählen können“, so Anna Sgroi.

www.annasgroi.de

Über Anna Sgroi:

1988 bis 1998: Restaurant „Anna e Sebastiano“, Lehmweg in Hamburg-Eppendorf
(Stern des Guide Michelin ab 1990)

1998 bis 2002: Küchenchefin und Geschäftsführerin Restaurant „Vero“, Domstraße in Hamburg

2002 bis 2012: Restaurant „Sgroi“, Lange Reihe, St. Georg, Hamburg
(Stern des Guide Michelin ab 2004)

ab 11.04.2013: Restaurant "Anna Sgroi", Milchstraße, Hamburg-Harvestehude.

Kontakt:

Restaurant „Anna Sgroi“
Mirko Volkstädt
Milchstraße 7
20148 Hamburg
Tel 040 2800 30 39
Mail mv@annasgroi.de