

Neues Restaurant in Bietigheim-Bissingen

Im Pia ist das Essen opulent und der Wirt ein Charmeur

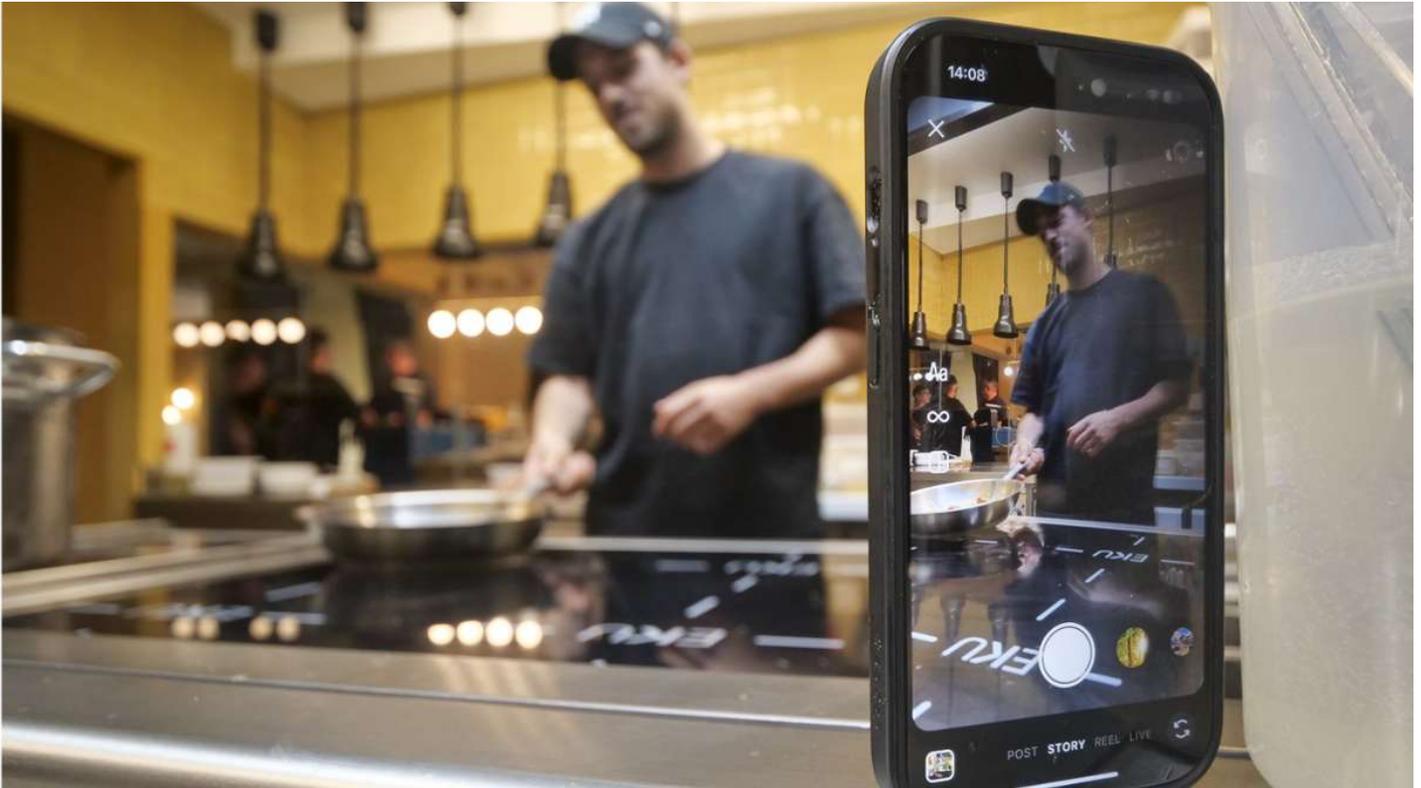
27.11.2024 - 13:47 Uhr

Im Restaurant Pia stimmt so ziemlich alles: Das Ambiente ist stylisch, die Gerichte sind besonders und der Wirt Giosué Tolomeo widmet seinen Gästen viel Aufmerksamkeit. Ein bisschen Verbesserungspotenzial gibt es trotzdem.



Kathrin Haasis

Zur Begrüßung gibt es im Restaurant Pia einen Handschlag. Giosué Tolomeo scheint der geborene Gastgeber zu sein. Eigentlich wollte er Fußballer werden. Sein Vater betrieb aber jahrelang eine Trattoria in Bietigheim-Bissingen, und schon als 23-Jähriger übernahm der Sohn eine Vereinsgaststätte. Mit seinem Onkel startete er 2019 dann das Restaurant Il Divo am Waiblinger Marktplatz. Pia wirkt wie sein Meisterstück. Mit einem historischen Gasthaus in Bietigheims Altstadt samt Terrasse an der Metter suchte er sich die perfekte Location aus. Vom Stuttgarter Gastro-Innenarchitekten Cyrus Ghanai ließ er sich ein modern-heimeliges Ambiente erschaffen. Und mit Luis Carlos hat er einen Koch an seiner Seite, der sämtliche Ideen mitmacht.



Auf Instagram feiert Giosué Tolomeo große Erfolge mit Kochvideos.

„Ab jetzt könnt ihr euch wie in Italien fühlen“, sagt Giosué Tolomeo nach der Begrüßung. Italienisch ist das nach seiner Mutter benannte Restaurant allerdings nicht. Aus ambitionierten Eigenkreationen mit edlem Touch besteht die Speisekarte, mit Birne und Gorgonzola gefüllte Tortellini, Maronen-Risotto mit Wachtelei gibt es, ein Steak sowie zwei Fischgerichte. Taco heißt im Pia der trendige Thunfischtatar (18 Euro) zur Vorspeise mit Mango, Zitrusgel und gelben Kaviarkugeln in einem Krabbenchip-Schälchen. Es schmeckt intensiv fruchtig und nach Meer. Der Stil im Pia lässt sich mit einem Wort beschreiben: opulent. Die Spare Ribs als Tapa (16 Euro) sind süß und soft und haben mit einer aufgeschlagenen Mayonnaise, cool aussehenden Kartoffelfäden und einer Bratensoße mächtige Begleiter.

Auch bei den Hauptspeisen wird an nichts gespart, oft mit einem halben Dutzend Zutaten jongliert. Im Signature Dish vom Küchenchef – Don Lous Spaghetti (27 Euro) – sind es neben der selbst gemachten Pasta eine Scheibe Rinderfilet getoppt mit karamellisierten Zwiebeln, eine Rinder-Rotwein-Jus, Kartoffel-Parmesan-Creme, Kirschtomaten und eine Kräuterseitling-Parmesankruste. Wobei ausgerechnet das einzige frische Gemüse in dem Gericht fehlt. Bei der perfekt gebratenen Entenbrust namens Robin (39 Euro, Batman heißt das Rinderfilet) sind außer den Gnocchi und einem sehr gelungenem Bacon-Pesto alle restlichen Elemente (Erbsen, Pilze, Trüffel) leider in pürierter Form auf dem Teller. Das Dessert Deluxe hat einen entsprechend Preis, das Éclair, ein zweites cremiges Gebäck und das Cassis-Eis sind auch lecker, jedoch nicht nobel.

Ein Limoncello, der nach Italien versetzt

Beim Wein setzt Giosué Tolomeo auf Italien mit Qualitätsbetrieben wie der Genossenschaft in Tramin (Klasse Chardonnay, 0,2 Liter für 9 Euro). Und der Limoncello Spritz versetzt wirklich an die Adria (8,50 Euro). Sein Service ist freundschaftlich-charmant: Wenn ein Gast Geburtstag hat, lässt er das Restaurant ein Ständchen singen.

Pia, Holzgartenstraße 1, Bietigheim-Bissingen, 07142/3391710. Geöffnet Dienstag bis Samstag 18 bis 23 Uhr. Sonntags von 9 bis 14 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr. **pia-bietigheim.de****Bewertung**

Essen 4

Service 5

Atmosphäre 4

Legende: *** = herausragend, ****= überdurchschnittlich, *** = gut, **= Luft nach oben, * = viel zu verbessern**