



In den Feinkostregalen von Antonio Carbone hat es zahlreiche Raritäten – natürlich aus Italien.



Der leidenschaftliche Koch und Gastgeber auf der Terrasse seines Restaurants.

# PURE ITALIANITÀ IN OBERWIL

Seit 23 Jahren bietet Antonio Carbone im Oberwiler Zentrum hochwertige Spezialitäten frisch aus Italien an und zaubert in seiner Locanda kulinarische Köstlichkeiten aus seiner alten Heimat.

«Ohne ein erstklassiges Olivenöl kriegt man kein gutes Essen hin!» Wenn es um Olivenöl geht, ist mit Antonio Carbone nicht zu spassen. Nur wenn dessen Qualität stimmt, werde auch das Essen entsprechend köstlich. Zurzeit beweist dies der leidenschaftliche Gastgeber und erfahrene Koch mit seinen Spaghetti Vongole. Jeden Tag komme eine frische Muschellieferung direkt aus Italien. Das beliebte Sommermenü findet riesigen Anklang. Im Herbst geht es dann mehr in Richtung Brasato und Ossobuco.

Neben dem Restaurant mit dem gemütlichen Speisesaal und «der kleinsten Küche der Schweiz» – wie es Antonio Carbone lachend selber beschreibt, lädt das mit Liebe zum

Antonio Carbone in der «kleinsten Küche der Welt», wo er feinste Gerichte zubereitet.



Detail sortierte Feinkostregal zu einer Reise durch das kulinarische Italien ein: Ob Oliven, Salami, Mozzarella, Teigwaren, Weine, Grappas oder das beliebte Salzgebäck Taralini – diese Vielfalt an Produkten und Geschmäckern aus den unterschiedlichsten Regionen ist hierzulande eine Rarität. Bei der Herkunft der Produkte gibt es bei Antonio Carbone keine Kompromisse. Als er mit 16 Jahren von Apulien in die Schweiz kam, wusste er bereits von seiner Nonna, worauf es in der Küche ankommt. Carbone merkte schnell, dass die hiesigen Produkte nicht mit jenen in Italien zu vergleichen sind. «Es war eine ganz andere Qualität, eine ganz andere Frische.» Der junge Unternehmer begann, Produkte direkt aus Italien zu importieren. Viele Produzenten und Lieferanten von damals sind heute noch die Gleichen.

Die Konstanz garantiere Vertrauen und dementsprechend Gewissheit für hohe Qualität. Auf seinen Reisen durch Italien besucht Antonio Carbone immer wieder kleine Manufakturen und holt sich dabei neue Inspirationen, die später in Oberwil für Neuigkeiten sorgen. Garantiert von hoher Qualität sind die Tomatensaucen und die Gemüsepasten aus der eigenen Familienproduktion.

Es ist Antonio Carbone ein grosses Anliegen, dass die Gäste durchgehend warme Speisen bestellen können. Stets bietet er auch immer etwas Vegetarisches und Take-Away an. Carbone und sein Team haben im Herzen von Oberwil mit ihrer Caffè-Bar und Locanda einen Ort geschaffen, der pure Italianità auf die Teller und in die Herzen bringt. Die sonnige Terrasse wird an schönen Tagen gar zum Treffpunkt der Dorfbewohner.

Wer das italienische Lebensgefühl auch bei sich zuhause haben möchte, kann Antonio Carbone als Privatkoch jeweils sonntags für mehrere Personen engagieren. Genau wie bei den angebotenen Caterings gilt: Nur erstklassige Spezialitäten aus Italien.

Tobias Gfeller



**Carbone Caffè-Bar e Locanda**  
Hauptstrasse 43, 4104 Oberwil  
T 061 402 06 63  
info@carbone.ch  
www.carbone.ch