



Acquarello „Deutschlands bester Italiener“ lockt mit Kochkurs auf Capri, kulinarischen Gastspielen von illustren Sterneköchen, Trüffelgala und mehr

Seit 1994 begeistert Mario Gamba in seinem Acquarello in Bogenhausen mit seiner „Cucina del Sole“ und erntete dafür unzählige Auszeichnungen wie „Bester Italiener Deutschlands“. Aktuell ist das Gourmetrestaurant laut dem renommierten „50 Top Italy“-Ranking weltweit auf Platz 12. Auf diesen Erfolgen ruht sich Chefkoch und Gründer Mario Gamba aber noch lange nicht aus:

ERÖFFNUNG DER 32. TRÜFFELSAISON: 13. Nov. 2026 „Black & White“-Trüffel Gala Abend

Das **Acquarello** eröffnet seine 32. Trüffelsaison mit einem exklusiven Gala-Abend unter dem Motto **„Black & White“**. Ein kulinarisches Ereignis, das ganz im Zeichen der wohl begehrtesten Schätze der italienischen Küche steht: dem edlen weißen Alba-Trüffel und dem aromatischen schwarzen Trüffel. Das 7-gängige Trüffelmanü beim „Black & White“-Gala besticht mit Kreativität, handwerklicher Präzision und Leidenschaft für die italienische Küche.

7-gängiges Trüffelmanü: 298,00 Euro pro Person



Mario Gamba, Filippo La Mantia, Matteo Ferrantino

KULINARISCHE GASTSPIELE:

Unter dem Motto „Mario Gamba & Friends“ veranstaltet Mario Gamba regelmäßig kulinarische Gastspiele mit Sterneköchen, die Mario Gamba zu seinen Freunden zählt:

FILIPPO LA MANTIA FOUR HAND DINNER 20. November 2026

Unter der Ägide des Italienischen Generalkonsulats in München kocht Küchenchef Filippo La Mantia, der bekannteste kulinarische Botschafter Siziliens, mit Mario Gamba ein exklusives Four-Hands-Dinner zu Ehren der italienischen Küche, die von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt wurde. Der gebürtige Palermitaner, der mit seinen Restaurants Zagara und La Trattoria in Rom sowie seinem gleichnamigen Restaurant in Mailand die italienische Gastronomieszene prägte, kochte für prominente Persönlichkeiten aus Politik, Adel und internationalem Showbusiness und machte seine Heimatküche auch über die Grenzen Italiens hinaus bekannt. Seit März 2026 verantwortet er die Gastronomie des Restaurants Agape im San Vito Resort & Spa auf Sizilien.



Seine Küche steht für die sonnige Vielfalt Siziliens, frische saisonale Zutaten, mediterrane Aromen und die Einflüsse unterschiedlicher Kulturen. Zu seinen Markenzeichen zählen aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Gemüsegerichte, Couscous und traditionelle Spezialitäten wie die Caponata. Charakteristisch ist auch sein bewusster Verzicht auf Knoblauch und Zwiebeln, damit die natürlichen Aromen der Zutaten unverfälscht zur Geltung kommen. Dabei verbindet er traditionelle Rezepte mit einer zeitgemäßen, unkomplizierten Küche und seiner unverwechselbaren Philosophie der Gastfreundschaft.

7-gängiges „Four Hands Dinner“: 187,00 Euro pro Person

MATTEO FERRANTINO FOUR HAND DINNER 24. November 2026

Den Werdegang des Vollblutitalieners Matteo Ferrantino prägten Stationen bei Eckart Witzigmann, Roland Trettl und Dieter Koschina. Für sein Restaurant „bianc“ erkochte er 2020 den zweiten Michelin Stern. Ende 2025 verabschiedete er sich vom bianc, um nach Italien zurückzukehren.

Seine Küche erzählt Geschichten vom Mittelmeer, von Tradition und von der Lust am kulinarischen Entdecken. Dabei treffen italienische Authentizität und avantgardistische Techniken aufeinander. Mit seinem temperamentvollen Charakter und seiner kompromisslosen Leidenschaft verkörpert Ferrantino den modernen italienischen Spitzenkoch.

6-gängiges „Four Hands Dinner“: 195,00 Euro pro Person

Weitere kulinarische Gastspiele in Planung:

Christian Jürgens – Sternekoch zuletzt 3 Sterne Restaurant Überfahrt, Tegernsee

KOCHKURSE „Mit Mario Gamba in Italien“ Frühjahr 2027

CAPRI: Im 5 Sterne Hotel Scalinatella auf Capri gibt Mario Gamba bei einem Kochkurs rund um das Thema Paprika Einblicke in seine mediterrane Avantgarde-Gourmetküche und Tipps aus erster Hand. Eine kulinarische Hommage an Capri verspricht das Four-Hands-Dinner von Mario Gamba und Salvatore Carnicelli, dem Küchenchef des Restaurants Casa Morgano des Hotels. Die Köstlichkeiten werden mit dem Besten aus dem Weinkeller serviert. Das Scalinatella, das wohl eleganteste Hotels Capris, ist im Besitz und der Leitung der renommierten Morgano Hoteliers Familie Andrea und Nicolino Morgano. Das legendäre Resort mit dem Ambiente einer Privatvilla besticht mit seinem grandiosen Blick, feinsten Antiquitäten und dem klassischen traditionellen Architekturstil.



Als eine der weiteren Stationen ist Pietrasanta in der Toskana geplant

Informationen & Preise ab Dezember unter: massi.gamba@acquarello.com



DAS ACQUARELLO & MARIO GAMBA:

Gemeinsam mit seinem langjährigen Mentor Heinz Winkler eröffnete Mario Gamba 1986 das Restaurant Tristan auf Mallorca, das unter seiner Ägide mit zwei Michelin-Sternen punktete. Nach einem Gastspiel bei Gualtiero Marchesi in Mailand eröffnete Mario Gamba 1994 sein Acquarello in München und seitdem sind das Acquarello und Mario Gamba eine untrennbare, perfekte Einheit.

Mario Gamba kocht fein mediterran mit avantgardistischem, luxuriösem Stil, internationalen Ausflügen und einem exzellenten Gespür für die Präsentation. Der gebürtige Italiener sieht im Genuss eine ganzheitliche Erfahrung: „Wer genießen will, muss sein Herz öffnen. Meine Kreationen, ihr Geschmack, ihre Konsistenz müssen das Innerste, die Seele, berühren. Nur dies ermöglicht wahren Genuss“ und Mario Gambas Ziel ist es, das bei jedem Gast zu erreichen. In seinem Restaurant und mit seinem Catering hat Mario Gamba schon viele Prominente bekocht u. a. Elton John und Madonna und zu seinen Fans zählen u. a. Anna-Sophie Mutter, Maria Furtwängler, Nico Hoffmann und Al Bano (von Al Bano & Romina Power), der ihn den „Puccini der italienischen Küche“ nennt.

DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN IM ÜBERBLICK

Zu den bedeutendsten Auszeichnungen und Platzierungen des Acquarello gehören:

- Michelin – 1 Michelin-Stern von 2000 - 2023, kontinuierlich gehalten.
 - BUNTE – mehrfach „bestes italienisches Restaurant in Deutschland“, 2001–2009
 - Forbes USA – Aufnahme unter die 100 besten Restaurants der Welt, 2009.
 - Feinschmecker – „bestes italienisches Restaurant in Deutschland“, 2013 –2016
 - Falanghina del Sannio Chef Award – Bester italienischer Koch außerhalb Italiens, 2015 und 2016
 - Gambero Rosso – „3 Gabeln“ und Platzierung unter den zehn besten italienischen Restaurants der Welt, 2017 und Gambero Rosso – „Chef of the Year“, Mario Gamba, 2021.
 - Rolling Pin: „Top Chef Germany“ 2023, 2024, 2025, 2026
 - 50 Top Italy – 5. Platz weltweit, 2019.
 - 50 Top Italy – 18. Platz weltweit, 2022.
 - 50 Top Italy – 13. Platz weltweit und bestes italienisches Restaurant in Deutschland, 2023.
 - 50 Top Italy – 12. Platz weltweit und bestes italienisches Restaurant in Deutschland, 2024.
 - 50 Top Italy – 13. Platz weltweit und bestes italienisches Restaurant in Deutschland, 2025.
 - 50 Top Italy – 10. Platz weltweit, bestes italienisches Restaurant in Deutschland sowie ICON Award für den besten italienischen Business Lunch weltweit, 2026.
- = für das Ranking 2027 bereits nominiert = Award Gala 10. Dez. 2026

Restaurant Acquarello

Adr.: Mühlbauerstr. 36, 81677 München

Tel.: +49 89 4704848

Buchungen: massi.gamba@acquarello.com

Weitere Informationen unter: <http://www.acquarello.com/>

Allgemeine Pressefotos unter: <https://www.picdrop.com/zierercom/FerYoRgBKq>

Copyright: Acquarello

Für weitere Presseinformationen wenden Sie sich gerne an:

Annette Zierer ziererCOMMUNICATIONS

Effnerstraße 44-46 D-81925 München Tel.: +49-89-356 124-88/83 Mobile: +49-176-23 40 40 40

Email: annette.zierer@zierercom.com