



# DET ÆGTE SICILIEN PÅ ØSTERBRO

Hos Restaurant L'Imperatore på Olufsvej 2 bliver man budt indenfor til det autentiske italienske. Indehaver Armando kommer fra Sicilien og det har han taget med ind i sit køkken, hvor smagsoplevelsen skal være fuldstændig som sad man på en fortovsrestaurant i hans barndomsby Palermo.

Når man hører ordet italiensk restaurant, så forbinder man det ofte med gængse pastaretter, pizzaer og de velkendte antipasti, som man kan købe de fleste steder. Men der findes også mere autentiske oaser, hvor det ægte italienske køkken med fisk, skaldyr og friske grøntsager kombineres i en række smagfulde varianter og gør oplevelsen langt mere spændende og 'ægte'. Sådan en oase findes på Olufsvej 2 på Østerbro, hvor 28-årige Armando har haft sin sicilianske restaurant siden september 2016. Her har han indrettet et lille hjørne af sit hjemland med både hyggelig stemning og ikke mindst smagen af det ægte Syditalien.

**MANGE STAMKUNDER**  
"Danskerne er vant til de italienske retter, som man kan få alle steder. Men her har vi det ægte sicilianske køkken med skaldyr, fisk, grønt og masser af andre lækkerier. Det betyder, at når først folk er kommet her en gang, så kommer de igen. Vi har rigtig mange stamkunder. Det er det bedste italienske køkken. Det er ikke bare noget jeg siger, men dem som jeg kender fra Italien, mener det også", siger Armando, som nærmest er 'opvokset i en gryde'. Han var som 18-årig bestyrer af familiens restaurant i Palermo og den lærde af sit hjemland med både hyggelig stemning og ikke mindst smagen af det ægte Syditalien.

han selv står i køkkenet og svinger gryderne. Det har kastet et par rigtig gode anmeldelser af sig i de store aviser ligesom det trækker rigtig mange til, når der er store arrangementer i Parken. Desuden er der hver dag 'Happy Hour' på østers, så alle kan komme indenfor og smage på de friske råvarer og snuse lidt mere til det autentiske middelhavs-køkken. I det hele taget har han fået en ganske god opbakning fra de lokale, men Armando er en mand, der vil mere.

**MOD PÅ MERE**  
"Jeg elsker mit job og jeg udeservering på det lille torv her ude foran restauranten. Lige nu er der ikke

så pænt, men det vil vi gerne have lavet om på. Så vi er i dialog med Københavns Kommune. På lidt længere sigt kunne jeg godt tænke mig endnu en restaurant længere inde mod centrum, hvor der måske var mere 'almindelig' italiensk mad som stenovnspizza og den slags. Men lige nu handler det om at fortælle alle, at det autentiske sicilianske køkken er rigtig lækkert. Vi har fået et godt navn lokalt og det skal bredes ud, så alle kan få den store smagsoplevelse," siger Armando, som har taget passionen for maden og den gode kvalitet med.

"Jeg elsker mit job og jeg elsker maden. Det er det, som kunderne skal kunne mærke og det kan de. Det handler om smagen og om at prøve noget andet, men samtidig vil vi gerne brede vores madkunst ud"

mærke og det kan de. Det handler om smagen og om at prøve noget andet, men samtidig vil vi gerne brede vores madkunst ud", siger Armando, som satser mest på middagsgæster. Men derfor kan der sagtens være plads til et gedigent frokosttilbud. Han har nemlig også et rigtig godt tilbud på en frokostplatte, der netop er en bred vifte af de mange smage, som det syditalienske køkken byder på, og selvom det er sværere at fange folk til frokosttid på Østerbro, så er der nu mulighed.

"At åbne en restaurant har været en drøm lige siden jeg stod i mine forældres restaurant som barn. Nu er drømmen her og det er vigtigt for mig, at kunderne kan mærke, både i betjeningen, i kvaliteten og ikke mindst i smagen, at drømmen og passionen er levende," siger Armando, som tog den lange vej fra Italiens sydspids for at skabe en lille kulinarisk enklave på Østerbro.

**"Jeg elsker mit job og jeg elsker maden. Det er det, som kunderne skal kunne mærke og det kan de. Det handler om smagen og om at prøve noget andet, men samtidig vil vi gerne brede vores madkunst ud"**

**ARMANDO**  
Køkkenchef og indehaver



# L'Imperatore

På mange måder en storslået oplevelse



Hvis du er på udkig efter en autentisk italiensk restaurant i hjertet af København på Østerbro, er du kommet til det helt rette sted. Vi tilbyder dig et lille stykke af Italien, hvor råvarerne altid er friske og maden

altid velsmagende. Vi er et spisested, der vægter kvalitet, hygge og velsmag højt, og vores italienske kokke og musikalske tjenere vil sørge for, at I får en aften, I sent vil glemme. Vi besøger dagligt det lokale torv for at

købe frisk fisk til aftenens menu, og de råvarer, der indgår på vores menukort, er altid valgt med omhu for den gældende sæson.

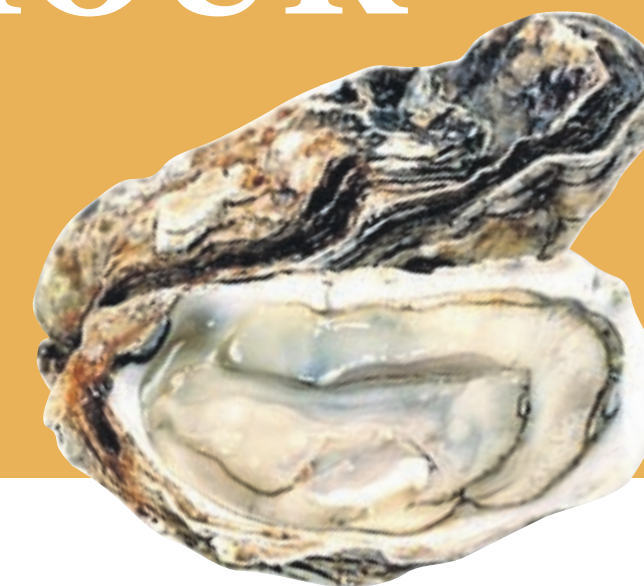
*"Her er smagen altid i centrum"*

## HAPPY HOUR

Hver dag kl. 17-18

Friske østers

Pr. stk. 10,-



Kan også tage med hjem.

**BOOK BORD 52398852**

Olufsvej 2, 2100 København Ø | [www.limperatore.dk](http://www.limperatore.dk)