

[Der Bund](#)

7

[Startseite](#) | [Restaurants und Rezepte](#) | [Restaurants in Bern](#) |

Bern: Gastrokritik Piazza Vittoria

Gastrokritik Piazza Vittoria, Bern

So italienisch ists beim Italiener nur noch selten

Das Berner Nordquartier hat einen neuen Italiener. Einfach eine weitere Pizzeria? Nein, eine sympathische kalabrische Entdeckung.



[Christoph Hämman](#)

Publiziert: 04.12.2024, 06:00



Kleine Pizza Burratina mit Material für eine grosse.

Fotos: hae

Jetzt abonnieren und von der Vorlesefunktion profitieren.

[Abo abschliessen](#) [Login](#)

[BotTalk](#)

Schon richtig, dass es in Bern nicht an italienischen Restaurants mangelt. Andererseits: Solange viele davon regelmässig ausgebucht sind, scheint es immer noch Platz für eines mehr zu haben. Wobei dieses dann im besten Fall nicht bloss eines mehr ist – sondern eine Bereicherung.

Eine solche habe im Frühling das Berner Nordquartier erfahren, wurde uns kürzlich zugetragen, und zwar gleich am Eingang zum gastronomisch ohnehin gut ausgestatteten Breitenrain: das Piazza Vittoria am Viktoriaplatz, zwischen den In-Lokalen Viktor und Löscher.

Wie die Viktor Bistro Bar ist das Piazza Vittoria im schmucklosen ehemaligen Postgebäude einquartiert, dessen Komplex auch noch den Nooch-Ableger umfasst. Wo vor nicht allzu langer Zeit Post, Kiosk und Apotheke geschäfteten, ist also ein eigentlicher Gastro-Hotspot entstanden (bloss die Bäckerei mit dem feinsten Nidlechueche der Stadt gibts nicht mehr).



Der gemischte Salat als eine von vier möglichen Salat-Vorspeisen.

Der Piazza-Vittoria-Tipp passte perfekt zur vollen Jahresendagenda. Statt ausgiebig zu dinieren, lautete der Plan, zügig eine Pizza zu essen, ehe YB im Wankdorf mit dem Spiel gegen Atalanta Bergamo den italienischen Abend verlängern würde. Während im Stadion eine Berner Blamage resultierte, war der Besuch in der Pizzeria ein Volltreffer.

Wir starteten mit einem grünen (7 Fr.) und einem gemischten Salat (9 Fr.), die abgesehen von lauwarmen Pizzateig-Brötchen ohne Schnickschnack, aber frisch und mit bemerkenswert aromatischen Tomätchen daher kamen. Als weitere mögliche Vorspeisen wären auf der überschaubaren Karte noch ein Caprese- und ein Thunfischsalat zur Auswahl gestanden.



Alles gut mit der nach dem Lokal benannten Pizza Piazza Vittoria 72, die mit würziger Wurst auftrumpft.

Im Zentrum stehen im Piazza Vittoria aber eindeutig die rund zwei Dutzend Pizzavarianten. Wir entschieden uns einmal für die Piazza Vittoria 72 (22 Fr.), die mit Sugo, Fior di Latte, 'Nduja und Gorgonzola belegt war. Am aufregendsten war daran der Zungenbrecher mit Apostroph, eine weiche, leicht scharfe, würzige kalabrische Wurst, die sich auch als Brotaufstrich eignet.

Die Begleiterin wählte eine kleine Burratina (20 statt 23 Fr.), die in der regulären Grösse wohl kaum üppiger mit Burrata, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesansplittern belegt gewesen wäre. Beide Pizzas schmeckten vorzüglich, der nicht zu dicke Teig war knusprig, die Zutaten von guter Qualität.



Tiramisù mit «originell» drapierten Löffeln.

Bevor es im Stadion bitter wurde, teilten wir uns etwas Süsses: ein hausgemachtes Tiramisù, das wie die Pizzas keinen lokalen Vergleich zu scheuen braucht.

Tatsächlich: Der neue Italiener, dessen Italianità authentisch wirkt, vom italienischen Stimmengewirr zwischen Küche und Buffet lebt und von stilvollen schwarz-weissen Pizza(iolo)-Bildern an den Wänden unterstrichen wird – dieser neue Italiener ist eine echte Bereicherung.



Pasta, wie sie sein muss: Rigatoni alla Norma zum Zmittag.

PS: Eine Woche später schauten wir über Mittag vorbei – und nahmen erfreut zur Kenntnis, dass es zumindest dann drei zusätzliche Menüs abseits der Pizza-Karte gibt. Die Rigatoni alla Norma (frittierte Auberginenstücke!) für unschlagbare 12 Franken schmeckten hervorragend.

Die Quittung

Auf dem Teller: Hauptsächlich Pizza, dazu Salat, Panini und Piadipizza, offenbar etwas zwischen Piadina und Pizza. Tagesdessert.

Abgerechnet: So günstig, dass eine Preiserhöhung nur eine Frage der Zeit sein dürfte.

Aufgefallen: Im Lokal sind diverse italienische Spezialitäten wie Panettone, Antipasti oder Limoncello erhältlich.

Abgefallen: Wieder einmal nur halb ernst gemeint: Da kennen wir aus Kalabrien nicht viel mehr als die Tropea-Zwiebel – und dann steht diese kein einziges Mal auf der Karte?

Adresse: Viktoriastrasse 72, 3013 Bern. **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag 10–22 Uhr, Samstag 17–22 Uhr.

Telefon: 031 331 14 44, **Website:** piazzavittoria.ch 

UNSERE LETZTEN GASTROKRITIKEN AUS DER REGION



Gastrokritik Goldener Anker, Interlaken

Fast alles Gold, was glänzt



Gastrokritik Restaurant Sternen, Murzelen

Wo das Fleisch im Mittelpunkt steht und der Geist des Patrons weiterlebt



Abo [Nachfolge im Landgasthof](#)

Im Löwen Worb übernehmen zwei Quereinsteiger

Christoph Hämman ist Redaktor im Ressort Bern. Er arbeitet seit 2010 bei Tamedia und schreibt über Politik und Gesellschaft in Stadt, Region und Kanton Bern. [Mehr Infos](#) [@hae_mann](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

7 Kommentare

Jetzt aktuell Mehr

Nach Women's Euro

«Ausschreitungen werden nicht mehr akzeptiert»: Politikerinnen kritisieren den Männerfussball



102

Abo [Spannungen vor Queer-Demo](#)

«Queers for Palestine» wollen an der Pride Bern für Gaza demonstrieren



25

Abo Angriffe auf Christen

Spuckattacken und Brandanschläge – Christenhass in der Heimat Jesu



22

Abo Gastrokritik Dählhölzli, Bern

Wie das Hüttenzauber-Team im Tierpark kocht



3

Abo Prestige-Lehre bei der Bank

Der Gymer kam nicht

infrage – er wollte lieber sein eigenes Geld verdienen



4

Die Redaktion empfiehltMehr

Abo Künstlerinnen und Künstler über
ihren Lohn

**«Mein Monatseinkommen
ist ein Auf und Ab und
erinnert an ein
Bergpanorama»**





9

Abo Berghütten-Boom

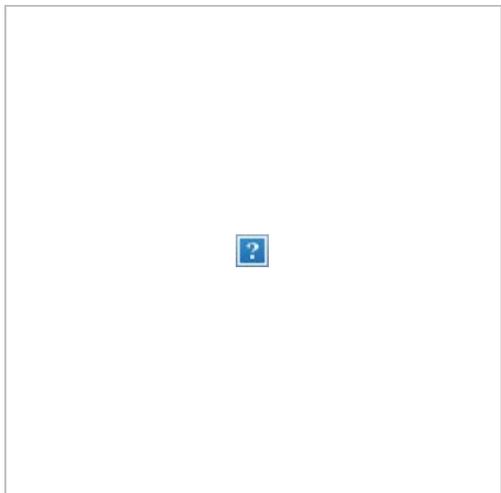
**Was tun, wenn
angemeldete Gäste nicht
erscheinen?**



7

Gummistiefel statt Badehose

Campen bei Dauerregen? Für sie nur eine Frage der Einstellung



19

PODCAST

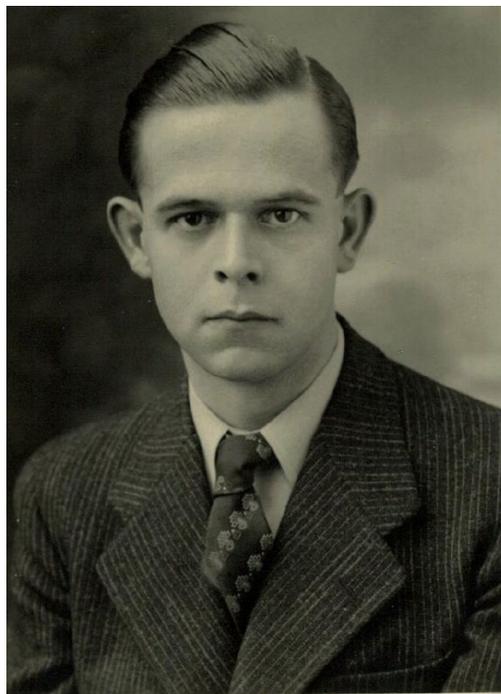
Podcast «Gesprächsstoff»

«Ich rede nicht gern darüber, wie Troubas Kater gealtert ist»



Abo Der Berner Harald Feller

Er rettete eine Frau vor den Nazis – Jahrzehnte später fand sie ihn im Telefonbuch



23

Atelierbesuch in Zollikofen

Ein Betonklotz, ein rotes Tuch – und plötzlich blickt ein Gesicht zurück



Mehr aus dieser Kategorie Mehr

Abo Gastrokritik Dählhölzli, Bern

Wie das Hüttenzauber- Team im Tierpark kocht



3

Abo Ein Wechsel unter Freunden

Sie übernehmen die Traube Herrenschwanden und wollen Stadt und Land zusammenführen



4

Abo Gastrokritik Zehendermätteli,
Bern

Das «Zehndi» ist bodenständig geworden



15

Abo Gastrokritik Kantine 1881,
Luterbach

Die alte Fabrikkantine an der Aare ist neu aufgeblüht



Abo Gastrokritik Stadthaus Nidau

Zu Gast unter Stammgästen



2

Abo Gastrokritik Ferdinand, Bern

Eine Ode an das langsame

Leben



[Abo abschliessen](#)

[E-Paper](#)

[Newsletter & Alerts](#)

[Impressum](#)

[Zeitungsarchiv](#)

[Hilfe und Kontakt](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

Tamedia Medien & Partner

© 2025 Tamedia. All Rights Reserved