



COCORE

*Pizza mit Herz*

## **Bauernhof am Meer in Bacoli direkt auf den Wiener Teller: COCORE eröffnet zweiten Standort in der Wiener Innenstadt**

25.02.2026 | Kunde: COCORE | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

**Zutaten vom hauseigenen Bauernhof aus Bacoli, handgezogene Nudeln, kreative Pizzen aus dem „Pizza LAB“ und eine spektakuläre Auswahl an „Dolce“, wie man sie wohl noch nie hier in einem italienischen Restaurant gesehen hat. Das neue COCORE von Giuliana Migliaccio und Emiliano Esposito in der Bräunerstraße 4– 6 bringt jene mediterrane Kochkunst nach Wien, die man sonst nur aus den lebendigen Gassen Neapels kennt.**

**Honorarfreies Fotomaterial, Copyright s. Dateiname, finden Sie im [Medienbereich](#)**

Wien, am 25. Februar 2026. Ein Lokal, das nicht italienisch „spielt“, sondern Italien lebt. Das Ehepaar **Giuliana Migliaccio** und **Emiliano Esposito** sind nicht nur Landwirte in der zweiten Generation in Bacoli (Kampanien), sondern auch versierte Gastronomen. Was am hauseigenen Bauernhof am Meer der Migliaccios wächst, findet im COCORE in der Bräunerstraße 4– 6 seine Vollendung als Pizza, Pasta, Carne oder Dolce. Die Nudeln werden von Hand gezogen, das Olivenöl ist selbst gepresst, Büffelmozzarella kommt aus der hauseigenen Käserei und sogar die Salami vom schwarzen Schwein stammt aus der eigenen Zucht. „Cocore ist ein neapolitanisches Wort und bedeutet ‚mit Herz‘ – und genauso kochen wir. Was wir auf unserem Hof ernten, pressen, pflegen oder herstellen, verwandeln wir hier im COCORE zu Pizza, Pasta, Pesce und Dolce, wie wir sie selbst lieben“, so Giuliana Migliaccio und Emiliano Esposito.

### **Das Pizza-LAB der Familie Migliaccio**

Im COCORE wird der Ofen zum Labor: Emiliano gilt als absoluter Pizza Profi und Experte. Er hat diesen Beruf schon als Jugendlicher gemeinsam mit seinem Vater, einem Pizzaiolo, in seinem Strandrestaurant in Monte di Procida (Provinz Neapel) erlernt. Dort bildet er seit vielen Jahren Dutzende angehender Pizzaioli aus und vermittelt ihnen jene Präzision, Leidenschaft und Experimentierfreude, die auch seine Wiener Kreationen auszeichnen. Ob leuchtend gelbe Pizza gialla in crosta mit Kurkuma Teig, als mediterrane Pizza pinna gialla mit Gelbflossen Thunfisch oder die opulente Tartuffiamoci mit Steinpilzcreme und weißen Trüffeln: Jede Pizza ist ein kleines Experiment, handwerklich präzise und geschmacklich überraschend.

### **Handgezogene Pasta und kurze Wege**

Die Pasta Karte zeigt die ganze Bandbreite italienischer Kochkunst – von puristischen Klassikern wie Spaghetti aglio, olio e peperoncino über Gnocchi alla Sorrentina bis zu gehobenen Gerichten wie Tortelli al Tartufo mit Trüffelüllung oder Ravioli mit Steinpilzen in Vier Käse Creme. Spaghetti allo Scarpariello mit Tomaten und zwei Käsesorten runden die Auswahl ab. Jede Pasta wird von Hand gemacht, der Teig frisch gezogen und viele der Zutaten stammen – wie so vieles im COCORE – vom hauseigenen Hof in Kampanien.

### **Carne und Pesce**

Die Philosophie der kurzen Wege gilt auch für das Fleisch. Schweine und Rinder werden selbst gezüchtet und verarbeitet. Zusätzlich setzt das COCORE auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern wie der Metzgerei Gissinger, die als Garant für hochwertige österreichische Fleischqualität gilt. Liebhaber von Meeresfrüchten finden ihr Glück bei gegrilltem Oktopusarm auf Kartoffelcreme oder der Brace di Mare mit Garnelen und Calamari.

### **Tomate ist nicht gleich Tomate**

Maßgeblich für die Qualität der Pizzen ist die Verwendung verschiedenster, hochwertiger Tomatensorten. Beliebt ist die biologisch angebaute San Marzano Tomate, die die Basis für Klassiker wie die Margherita Cocore, die Marinara oder die Capricciosa bildet. Eine weitere Besonderheit ist der Corbarino Tomate, die pur auf der La Corbara verwendet wird oder – in Wasser und Salz eingelegt – auf der Nero di Corbara. Die rote Cannellino flegreo wiederum findet sich auf der Pizza La Cannellina. Sie repräsentiert den Familienbetrieb am stärksten, da sie direkt in den Phlegräischen Feldern, der Heimat der Migliaccios, angebaut wird. Gelbe Tomaten hingegen setzen farbliche und geschmackliche Akzente. Und für alle, die keinen Tomaten mögen? Kein Problem. Es gibt eine große Auswahl an weißen Pizzen, die ohne Tomatensauce zubereitet werden – etwa die Carciofina mit Artischockencreme, Mozzarella und Parmaschinken.

### **Wiens süßester Italiener**

Ungewöhnlich für ein klassisches „Ristorante“ ist die enorme Bandbreite der Süßspeisen – von knusprigen Cannoli Siciliani und aromatischen Sfogliatelle bis hin zur zitronigen Eleganz der Delizia al Limone. Auch kulinarische Ikonen wie die glutenfreie Torta Caprese, die traditionelle Pastiera Napoletana oder die schokoladige Ciocotorta stehen auf der Karte. Dabei wird an jeden Gast gedacht: Ob glutenfreie Optionen oder eine vegane Himbeer-Crostata, im COCORE findet jeder sein süßes Glück. Frisch gebacken wird – Ehrensache – natürlich täglich im Lokal.

### **Wein aus Italien, Bier aus Österreich**

Die Weinkarte spannt den Bogen von Roero Arneis, Pinot Grigio und Primitivo Moio 57 bis zu exklusiven Flaschen wie Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella und Franciacorta Cà del Bosco. Kooperationen mit Produzenten wie Il Poggio und ausgewählten Naturwein Winzern unterstreichen den Qualitätsanspruch.

Im Sinne der Philosophie „People, Planet, Pizza“ umfasst das Biersortiment neben Budweiser vom Fass auch biozertifizierte Optionen wie Ottakringer Bio Zwickl und Bio Radler. Den Abschluss bilden authentische Digestifs – vom hausgemachten Limoncello über Grappa Varianten bis zu Amaro Averna und Amaro del Capo.

### **Über COCORE – Pizza mit Herz**

Cocore steht für authentische neapolitanische Küche „von Herzen“ und verbindet italienische Handwerkskunst mit nachhaltigen Zutaten vom eigenen Bauernhof der Familie Migliaccio in Bacoli. In Wien betreibt das Ehepaar zwei Restaurants – eines in der Bräunerstraße 4– 6 und eines in der Berggasse 14. Viele Produkte wie Olivenöl, Büffelmozzarella oder Salami stammen direkt vom Hof, ergänzt durch regionale Partner. Eine außergewöhnliche Auswahl an Dolci, täglich frisch im Lokal gebacken, bringt die Tradition der neapolitanischen Pasticceria nach Wien. „Wir sind einfache Neapolitaner

und sprechen leider kein Deutsch, aber wir glauben an das, was wir servieren, denn Authentizität ist für uns am wichtigsten“, so die Familie.

### **Reservierungen und Öffnungszeiten**

Cocore – Pizza mit Herz

Bräunerstraße 4-6 Wien

1010 Wien

Täglich geöffnet von 11:00 bis 24:00 Uhr

Kontakt

Tel: +43 676 5801223

[cocoregastrowien@gmail.com](mailto:cocoregastrowien@gmail.com)

[cocore.at](http://cocore.at)