



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine,  
Spezialitäten & mehr!

**CorriereCulinaria 02/2012**

## „LA PRIMAVERA È ARRIVATA“ – der Frühling ist da!

In unserem heutigen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen aus den beiden Weinzentren der Südtoscana exzellente Weine von unserem neuen Weingut **Villa S. Anna** aus Montepulciano und neue Weinjahrgänge von **Palagetto - Tenute Niccolai** aus Montalcino. Interessante Weine kommen wiederum von unserer Winzerin Tiziana Sana-Bulleri vom Weingut **Fattoria Uccliera** aus Fauglia.

Wir freuen uns auch, Ihnen Gaumenfreuden aus „Bella Italia“ zu präsentieren, die eine Bereicherung für die leichte, mediterrane Küche sind und die jedes Frühjahrsbuffet aufwerten:

Aus der Toscana stammt das hochwertige Olivenöl „extra vergine“ von der **Tenuta di Forci**, die leckeren Cantuccini von unserem Bäcker „**Il Panaio**“ und von unserem **Metzger Cerù** aus Gombitelli kommen verschiedene Sorten Salami und ein luftgetrockneter Landschinken.

Aus Sizilien, vom Oliven- und Weingut Barone del **MURGO**, stammt unser mildfruchtiges Olivenöl „extra vergine“ aus der raren Olivensorte „Nocellara dell`Etna“, das bei der großen Verkostung von 850 Olivenölen aus 20 Ländern vom Gourmetmagazin DER FEINSCHMECKER in der Ausgabe Juni/2009 bei den 12 Olio-Award-Preisträgern in der Kategorie „mildfruchtig“ auf Platz 1 gewählt wurde. Vom gleichen Gut wieder erhältlich sind unsere beliebten, würzigen Bruschetta-Pasten in den Sorten „Grüne Oliven/Kapern“ und „Getrocknete Tomaten/schwarze Oliven“.

Von **SoloSole** (wörtlich übersetzt: „nur Sonne“) aus Paternò bei Catania (sizilianische Ostküste) sind wieder verschiedene Bruschetta-Pasten, ausgefallene Pesto-Variationen, aromatische Tomatensaucen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, feine Antipasti und interessante, aromatisierte Salze bei uns erhältlich.

**Ambrosia** bei Agrigento im sonnenverwöhnten Südsizilien produziert den traditionellen Limoncello (Zitronenlikör) und hat neue, interessante Konfitüren kreiert, die wir Ihnen in den Sorten „Pomodori verdi“ (grüne Tomaten), „Peperoni“ (Paprika) und als klassische „Confettura di Fichi“ (Feigenmarmelade) anbieten. In Kombination mit Käse und Wurst versprechen sie ein interessantes Geschmackserlebnis...

Von **Dipensa Amerigo** aus der „kulinarischen Hochburg“ Italiens, der Emilia Romagna, kommen feine Antipasti, Aceto Balsamico, Condimento Amerigo (eine Art Vincotto) und klassische Pasta-Saucen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei einem Espresso oder einem Prosecco.

*Ciao e à presto!*

*Karla Fontaine-Haan*

*Martha Schmitt*

*Giada Russo-Vitellaro*

P.S.: Zu den ersten warmen Sonnenstunden auf der Terrasse passt unser feiner Rosé von A. Contini aus Sardinien (0,75l – 7,95 €)

## TOSCANA

### Villa Sant`Anna (Montepulciano)

#### "Ein Betrieb mit Frauenpower"

Das Weingut Villa S. Anna ist Teil eines großen Landgutes, das seit über 200 Jahren zum Familienbesitz von Simona Ruggeri Fabbroni gehört. Das Weingut befindet sich im fruchtbaren Valdichiana-Gebiet auf den Hügeln des Städtchens Montepulciano, dessen Weinberge für die Qualität der dort erzeugten Weine stehen.

Im Namen einer jahrhundertealten und mit Leidenschaft übertragenen Betriebstradition hat sich Signora Simona seit jeher für die Erzeugung und den Vertrieb von Weinen hoher Qualität eingesetzt, ermutigt und unterstützt von ihren beiden Töchtern Anna und Margherita. Das Frauen-Team widmet sich mit viel Liebe und Kompetenz der Perfektionierung der erzeugten Weine. Die Weinberge werden mit hoher Stockdichte pro Hektar erneuert. Dem Keller gilt besonderes Augenmerk, bei Bedarf werden neue Fässer und Barriques angeschafft. Alle Weine werden bei natürlicher Temperatur in den alten unterirdischen Kellergewölben verfeinert.



Dem Keller gilt besonderes Augenmerk, bei Bedarf werden neue Fässer und Barriques angeschafft. Alle Weine werden bei natürlicher Temperatur in den alten unterirdischen Kellergewölben verfeinert.

#### **Rosso di Montepulciano DOC 2009 (0,75l – 10,95 €)**

Auf südwestlich ausgerichteten Weinbergen in der süd-toscanischen Gemeinde Montepulciano wachsen die ca. 25 Jahre alten Rebstöcke auf durchlässigen Tuffsteinböden. Der Rosso di Montepulciano wird aus 80% Sangiovese und 20% Cannaiolo, Colorino, Merlot und Cabernet Sauvignon vinifiziert. Nach der manuellen Ernte Ende September werden die Trauben für 15 Tage bei 30°C mazeriert. Der Wein reift 6-10 Monate in großen *Steineichenfässern* und danach zur Verfeinerung noch ca. 4 Monate in der Flasche.

Leicht kräuterwürziger und eine Spur animalischer Kirschduft mit Noten von eingemachten schwarzen und roten Beeren. Klare, geschliffene und geradlinige Frucht, zart süßliche Würze, pfeffrige und kräuterige Nuancen, sehr feine Säure, etwas Schmelz, harmonischer Abgang.

Er passt sehr gut zu Pasta mit Fleischsaucen, zu toscanischen Fleischgerichten und zu Käse. (13,5% Vol. ) (Lagerfähigkeit: 7-9 Jahre)



#### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2007 (0,75l – 15,95 €)**

Der Vino Nobile di Montepulciano wird aus 85% Sangiovese und 15% Mammolo, Cannaiolo, Colorino und Merlot vinifiziert. Die südlich ausgerichteten Weinberge liegen ca. 260-320m hoch auf Tuffsteinböden.

Nach der manuellen Ernte der Trauben Ende September/Anfang Oktober werden sie für ca. 20 Tage bei 30°C mazeriert. Danach reift der Wein zunächst 20-24 Monate in kleinen und mittelgroßen Fässern aus französischer Eiche und anschließend zur Verfeinerung noch mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Leicht marmeladiger Duft nach eingemachten roten Beeren und Kirschen mit leicht süßlicher Würze. Klare, recht saftige und geradlinige Frucht, süßlich-holzige Würze im Hintergrund, recht mürbes Tannin, gewisser Schmelz am Gaumen, etwas Nachhaltigkeit, holzige Noten, sehr harmonischer Abgang.

Er passt hervorragend zu rotem Fleisch, zu Wildgerichten und zu gereiftem Käse. (13,5% Vol.) (Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre)



#### **2 Gläser im Gambero Rosso 2011**

## Palagetto – Tenute Niccolai (San Gimignano)



Sabrina Niccolai – Palagetto

### **Vernaccia di San Gimignano „Santa Chiara“ DOCG 2009 (0,75l – 9,50 €)**

Der Vernaccia „Santa Chiara“ wird zu 100% aus Vernaccia-Trauben vinifiziert. Die Lese der Trauben erfolgt manuell in Kisten, im Keller werden die Trauben dann noch mal selektiert. Der Wein wird zunächst in Edelstahlbehältern vergoren. Anschließend reift er für ca. 6 Monate in gebrauchten Barrique aus französischer Eiche und danach noch wenigstens 4 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

In der Farbe ist er von einem intensiven Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In seinem reichen Duft macht man neben reifen Früchten gelbe Blumen und wohl dosierte Vanillearomen aus, unterlegt mit zarten Noten von Kamille, Thymian und Minze.

Ein feifruchtiger Vernaccia, der angenehme Frucht- und Blumenaromen mit frischen Vanilletönen verströmt. Am Gaumen körperreich, dabei elegant und schön rund. Ein Weißwein voller Harmonie, den man getrost noch einige Zeit im Keller lagern kann.

Passt toll zu allen mediterranen Antipasti, zu raffinierten Fischgerichten, zu Geflügelgerichten, zur Pasta mit Gemüsesauce oder auch zur asiatischen Küche.

Optimale Trinktemperatur: 10-12°C. (13,5% Vol.)

**1 Glas im Gambero Rosso 2010**



### **Chianti Colli Senesi DOCG 2008 (0,75l – 9,95 €)**

Von den 300 Meter hohen Hügellagen bei Panzano (Südtoscana), von 10-15 Jahre alten Rebstöcken, stammt dieser kräftig rubinrote Sangiovese (90%) aus großen Eichenfässern (3 Monate), dem eine kleine Menge Colorino (5%) und Merlot (5%) zugegeben wurde.

In der Nase offenbart er einen reichen Duft nach reifen, dunklen Waldbeeren, gerösteten Kaffeebohnen und einen Hauch von Kakao. Im Geschmack üppige und reiche Frucht, sehr weich, cremiges, süßliches Tannin. Der Chianti Colli Senesi ist ein sehr dichter, stoffiger, runder Wein mit guter Länge.

Er passt sehr gut zu kräftigen toscanischen Pastagerichten mit Fleischsauce (z.B. Pappardelle mit Hasen- oder Wildschweinragout), zu gegrilltem Fleisch wie einer „Bistecca alla fiorentina“, zu aromatischen Braten und zu mittelreifen Käsesorten. (14% Vol.) Lagerfähigkeit: ca. 3 Jahre

**1 Glas im Gambero Rosso 2010**

**Saarbrücker Zeitung „treff.region“: Wein des Monats Februar 2011**



### **Chianti Colli Senesi DOCG Riserva 2005 (0,75l – 13,95 €)**

Von den 320 Meter hohen Hügellagen bei San Gimignano (Südtoscana), von 15-20 Jahre alten Rebstöcken, stammt dieser kräftig granatrote Sangiovese (90%), dem eine kleine Menge Merlot (10%) zugegeben wurde. Der Ausbau erfolgt in Zementtanks, anschließend reift der Wein für ca. 2 Jahre in Barriquefässern.

In der Nase offenbart er einen reichen Duft nach reifen, dunklen Waldbeeren, gerösteten Kaffeebohnen und einen Hauch von Kakao. Im Geschmack üppige und reiche Frucht, sehr weich, cremige, knackige Tannine. Der Chianti Colli Senesi Riserva ist ein sehr dichter, stoffiger, runder Wein mit guter Länge.

Er passt sehr gut zu toscanischen Pastagerichten mit Wild- und Fleischsaucen, zu gerilltem Fleisch (z.B. Bistecca alla fiorentina), zu aromatischen Braten und zu gereiftem Käse. (14% Vol.) (Lagerfähigkeit: ca. 3-5 Jahre.)



### **„Solleone“ Montecucco Rosso DOC 2008 (0,75l – 13,50 €)**

Der „Solleone“ wird aus 60% Sangiovese Grosso und 40% Merlot vinifiziert. In der Farbe ein intensives Rubinrot, in der Nase reiches Bouquet nach schwarzen Beeren, dazu gesellen sich florale Düfte, Noten nach reifen Pflaumen und auch leichte Tabaknoten. Am Gaumen geschmeidig aber robust, mit bestens eingebundenen Tanninen. Ein ausgewogener Wein, reich und dabei ohne Schwerfälligkeit, lang anhaltend im Abgang und Nachklang. (Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre; 14,5% Vol.) **(1 Glas im Gambero Rosso 2010)**



### **Rosso di Montalcino DOC 2007 (0,75l – 13,50 €)**

Der „kleine Bruder“ des Brunello aus 100% Sangiovese-Trauben reift für 6 Monate in großen Holz- fässern. Er ist von sattem, dunklem Rot, er duftet nach dunklen Früchten und Cassis, nach Schokolade und Leder. Im Finale ist er druckvoll und von großer Länge. „Ein schöner Kompromiss zwischen Tradition und Moderne“, meinte ein Juror bei einer Vergleichsprobe „Brunellos Brüder“ des Gourmetmagazins „DER FEINSCHMECKER“. Ideal zu gerilltem Fleisch, zu Wildgerichten, zu Fleischgerichten mit dunkler Sauce, zu gereiftem Käse. Ein toller „Herbst- und Winterwein“. (14,5% Vol.) **Im FEINSCHMECKER 03/2009 auf Platz 3 der Top 10!**



## **Fattoria Uccelliera (Fauglia)**



Weinprobe mit Tiziana (Fattoria Uccelliera)

### **Ficaia Selezione Uccelliera IGT 2010 (0,75l – 7,95 €)**

Weißweinklassiker aus 100% Pinot Bianco, der in Edelstahltanks vinifiziert wird. In der Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen, hochfeiner, intensiver und fruchtig-blumiger Duft, im Geschmack ist er trocken, frisch und lebhaft mit langem Nachhall. Dieser feine Weißwein eignet sich hervorragend als Aperitif und passt sehr gut zu Antipasti, zu leichten Fischgerichten und auch zu hellen Fleischgerichten. (13,5% Vol.)



### **Chianti Selezione Uccelliera DOCG 2009 (0,75l – 8,95 €)**

Toller „Alltagsrotwein“ aus Sangiovese und Canaiolo. Nach dem Ausbau in Edelstahltanks reift der Wein für kurze Zeit in kleinen Eichenfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. In der Farbe zeigt er ein saftiges Rubinrot mit warmen und leicht granatroten Nuancierungen. In der Nase reicher Duft nach roten Früchten mit zart würzigen Aromen, Kräutern und Gewürzen. Im Geschmack weich, zeigt ein gutes Tanningleichgewicht mit guter Struktur und Körper. Sehr fruchtiger und langer Nachhall. Der Chianti passt sehr gut zu kräftigen Pastagerichten, zu rotem Fleisch und Wild. (14% Vol.)



**Amordamaro (0,50l – 18,95 €)  
(0,70l – 21,95 €)**

Der besondere Amaro (Digestiv), der sich bereits eine große Fangemeinde erobert hat, ist ein reines Naturprodukt, das von der Winzerin selbst in kleinen Mengen produziert wird. Herrlicher Duft nach Orangen und der Würze des Waldes, ungemein konzentriert und cremig, aber nicht zu süß. Pur als Digestif, im Espresso oder über Eis – einfach lecker! (38% Vol.)



**FEINKOST**

**Toscana**

**Salumi Cerù Gombitelli**

Aus dem kleinen, im Hinterland von Camaiore gelegenen Bergdörfchen Gombitelli, kommen unsere Salami und unser Schinken von dem dort ansässigen Wurst- und Schinkenmacher Cerù, der in der gesamten Region Versilia Berühmtheit erlangt hat und alle erstklassigen Restaurants mit seinen Produkten versorgt. Interessant ist es auch, direkt vor Ort die Herstellung des toscanischen Schinkens in den verschiedenen Reifeprozessen kennen zu lernen und die Herstellung des berühmten Colonnata Speckes (gesalzener Schweinespeck eingelegt in Marmortrögen) mitzuverfolgen.

Alle dort produzierten Spezialitäten können nebenan in der urigen Trattoria der Schwester des Metzgers im Rahmen eines typisch toscanischen Menüs verkostet werden. Dies wird für jeden, der einmal dort gegessen hat, eine unvergessliche Begegnung mit der echten, bodenständischen toscanischen Küche bleiben.



**Bauernsalami, luftgetrocknet (Stangen à ca. 500–800g)**

**Kilopreis: 18,95 €**

**Salame toscano, luftgetrocknet (Stangen à ca. 500-800g)**

**Kilopreis: 18,95 €**

**Landschinken, luftgetrocknet (vakuumierte Stücke à ca. 500-800g)**

**Kilopreis: 19,95 €**

**Tentua di Forci (Lucca)**

**Olivenöl „extra vergine“**

**(0,25l – 7,95 €)**

**(0,50l – 12,50 €)**

Das alteingesessene Landgut liegt in der klassischen Gartenlandschaft mit alten Villen und Parkanlagen in den Hügeln von Lucca.

Die Olivenarten für dieses erstklassige Olivenöl sind: Frantoio, Leccino, Pendolino und Maolino. Die Oliven werden mit der Hand von den Ästen gepflückt bevor sie komplett reif sind. Dadurch haben die Oliven einen intensiven Geschmack, der nach und nach schwächer wird. Die Oliven werden nur einmal bei Raumtemperatur in der Ölpressen gepresst. Die Pflück- und Presszeit ist von November bis Dezember.

Das Olivenöl hat einen geringen Säuregehalt (0,3-0,5) und ist daher heilsam und bekömmlich, mit geringer Viskosität und bestens geeignet für Salatsoßen. In der Farbe ist es grün und es hat einen intensiven und pfeffrigen Geschmack direkt nach der Pressung, der mit der Zeit aber milder wird. Am besten kühl und dunkel aufbewahren. Die formschöne grüne Glasflasche bietet Schutz vor dem Licht und verhindert so das Altern des Öls.

## Il Panaio (Mercatale Val di Pesa)

### Cantuccini alle Mandorle (200g – 4,35 €)

Feines Mandelgebäck mit ganzen Mandeln, vom toscanischen Bäcker mit Liebe gebacken, - zusammen mit dem berühmten Dessertwein „Vin Santo“ DER Dessertklassiker der Toscana!

## Sizilien

### Azienda Agricola Murgo: Top Qualität vom Ätna

Olivenöl gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, ein reines Naturprodukt. In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.

### Olivenöl „extra vergine“

0,25l – 7,95 €

0,50l – 11,95 €

Aus der raren Olivensorte Nocellara dell`Etna entsteht dieses exzellente Olivenöl.

Das Öl schmeckt ungewöhnlich fruchtig: nach Äpfeln, Bananen, Kiwi und auch etwas Lauch. Am Gaumen bleibt es süßlich-mild mit einem pikanten Nachhall. Besonders delikat schmeckt das Olivenöl zu Gemüsesuppen, gegrillten Scampi und mediterranen Salaten.

**Im FEINSCHMECKER Ausgabe Juni 2009 wurde das Olivenöl von Murgo bei den 12 Olio-Award Preisträgern in der Kategorie "mildfruchtig" auf Platz 1 gewählt!**

### Paté di Pomodori secchi e Olive nere 190g – 5,35 €

Würzig-pikante Creme aus sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Peperoncino, Oregano und bestem Olivenöl. Schmeckt sehr gut auf geröstetem italienischem Weißbrot oder einfach wie ein Pesto über der gekochten Pasta.



### Paté di Olive e capperi 190 g – 5,35 €

Feinwürzige Creme aus grünen Oliven, sizilianischen Kapern, Peperoncino, Oregano und Olivenöl. Als vegetarischer Brotaufstrich, als Bruschetta (geröstete Weißbrotscheiben) auf jedem Antipasto-Büffet oder als Pesto zur gekochten Pasta.



## SoloSole (Paternò)

### Antipasti

### Olive schiacciate alla Paternese

280g – 4,95 €

Die rare grüne Olivensorte „Noccellara“, die an den fruchtbaren Hängen des sizilianischen Vulkans Ätna wächst, wird in einem besonderen Verfahren „gequetscht“ (schiacciare), in Oliven- und Sonnenblumenöl eingelegt und mit Gewürzen fein abgeschmeckt.

Der Antipasti-Klassiker – der auf keiner mediterranen Tafel fehlen darf.

### Olivenpaté – Bruschetta-Aufstrich

### Paté di Olive nere

90g – 3,45 €

Feine Olivencreme aus schwarzen Oliven, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen.

Klassisch auf gerösteten Weißbrotscheiben, raffiniert zum Gratinieren von Fisch oder Kaninchen.

### Paté di Olive nere e pomodori secchi

90g – 3,45 €

Raffinierte Olivencreme aus schwarzen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen. Würziger Bruschetta-Aufstrich, auch als Gemüsedip oder Pesto zu verwenden.

**Paté di Olive verdi****90g – 3,45 €**

Feine Olivencreme aus grünen „Noccellara-Oliven“ vom Ätna, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Gewürzen. Schmeckt sehr gut auf geröstetem Brot oder als Dip zu Gemüsesticks.

**Pesto****Pesto Carrettiera****90g – 3,55 €**

Würziger Pesto nach „Kutscherart“ aus sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Peperoncino, abgeschmeckt mit Oliven- und Sonnenblumenöl und Gewürzen. Einfach über „al dente“ gegarte Pasta geben und genießen.

**Pesto dell`Etna****90g – 3,55 €**

Würziger Pesto nach „Ätna-Art“ aus schwarzen Oliven, Peperoncino, Kapern, Oliven- und Sonnenblumenöl, fein abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen.

**Pesto alla Siciliana****180g – 5,25 €**

Mediterraner Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, sizilianischem Schafskäse (Pecorino), Basilikum und Knoblauch in Olivenöl „extra vergine“, delikat abgeschmeckt mit Zitronensaft. Mit „al dente“ gegarter Pasta ein herzhafter Genuss!

**Pesto Barocco****180g – 5,35 €**

Raffiniert-würziger Pesto, hergestellt aus getrockneten Tomaten, gerösteten Mandeln aus Avola, Olivenöl "extra vergine", gereifter Ragusano (Käse aus Ragusa), Rotwein "Cerasuolo di Vittoria", fein abgeschmeckt mit Gewürzen. Pesto Barocco mit "al dente" gegarten Spaghetti oder Strozzapreti vermischen - ein unkomplizierter und würziger Genuss

**Sughi (Pastasaucen)****Sugo Arrabbiato****260g – 3,95 €**

Pikanter, „wütender“ (arrabbiato) Sugo aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Zwiebeln, Basilikum, Peperoncino und Olivenöl „extra vergine“, fein abgeschmeckt mit Origano, Salz und etwas Zucker. Mit Spaghetti oder Penne rigate ein pikanter Genuss.

**Sugo alla Puttanesca****260g – 4,15 €**

Aromatische Sauce „nach Dirnenart“ aus sonnengereiften Tomatenstückchen, grünen und schwarzen Oliven, Kapern von der Insel Pantelleria, Sardellen, Olivenöl „extra vergine“ und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Peperoncino, Knoblauch, Salz und Zucker. Klassischer Sugo zu Spaghetti!

**Sugo Montanaro****260g – 4,15**

Würzige Sauce nach „Bergbewohnerart“ aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen, Rotwein „Nero d`Avola“ und Olivenöl „extra vergine“, fein abgeschmeckt mit Muskatnuss, Salz und Zucker. Dieser herzhafteste Sugo passt besonders gut zu kurzen Nudeln wie Penne rigate oder Strozzapreti.

**Sugo alle 7 erbe****260g – 3,95 €**

Aromatischer Sugo aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Olivenöl „extra vergine“, 7 verschiedenen, mediterranen Kräutern: Petersilie, Basilikum, Salbei, Majoran, Rosmarin, Thymian und Origano, fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und Zucker. Ein unkomplizierter Sugo, der zu vielen Nudelformen passt

**Sugo alla Norma****260g – 4,15 €**

Klassische sizilianische Sauce aus sonnengereiften Tomatenstückchen, Auberginen, Basilikum und Olivenöl „extra vergine“, pikant abgeschmeckt mit Knoblauch, Salz und Zucker. Mit Penne rigate und frisch geriebenem Ricotta salata (alternativ Parmesan oder Pecorino) wird dieser Klassiker in Sizilien serviert.

## Gewürze/Salz

### **Sale per grigliate (im Glas)**

**230g – 4,95 €**

Bestes, handgeschöpftes Meersalz aus den Salinen von Trapani und Paceco (West Sizilien) mit Rosmarin, Minze, Knoblauch und Peperoncino. Dieses aromatische Salz eignet sich hervorragend zum Würzen von Fleisch, Geflügel oder auch Fisch und Gemüse vom Grill.

**Von SLOW FOOD empfohlen!**

### **Sale al Limone (im Glas)**

**200g – 4,75 €**

Handgeschöpftes, feines Meersalz aus den Salinen von Trapani und Paceco (West Sizilien), das mit fein geriebenen, getrockneten Zitronenschalen aromatisiert wird. Dieses würzige Salz mit seiner fruchtigen Note eignet sich hervorragend zum Würzen von Fisch, Geflügel und mediterranen Salaten, wie z.B. Orangen-Fenchelsalat.

### **Pomodori secchi**

**100g – 3,85 €**

Aromatische, sonnengetrocknete Tomaten aus Sizilien. Nur Tomaten, Meersalz und Sonne – ohne Farb- und Konservierungsstoffe!

Klassisch als Antipasto: Mit Kräutern und Gewürzen in Olivenöl einlegen und einige Tage durchziehen lassen! In feine Streifen geschnitten geben Sie jeder klassischen Tomatensauce den würzigen Pfiff. Kreative Rezeptideen erhalten Sie bei uns dazu.

## **AMBROSIA (Canicatti/Agrigento)**

**Daniela Brucculeri:** "Ho trasformato la mia passione in lavoro, per il piacere di condividere con gli altri il gusto sublime dei miei Rosoli e delle mie Creme al Liquore."

*(„Ich habe meine Leidenschaft für gutes Essen zum Beruf gemacht, um mit Freude andere Menschen am besonderen Geschmack meiner Rosoli (u.a. Limoncello) und meiner Cremeliköre teilhaben zu lassen.“)*

### **Confettura di Pomodori verdi 140g – 3,95 €**

Daniela Brucculeri hat eine raffiniert-würzige Konfitüre aus grünen Tomaten (60%) hergestellt und pikant abgeschmeckt mit Peperoncini und Zitronensaft. Diese klassische Rezeptur findet man heute nur noch in alten sizilianischen Kochbüchern.

Die Konfitüre schmeckt hervorragend zu Käse, kaltem Braten oder pur auf italienischem Weißbrot.



### **Confettura di Peperoni 140g – 3,95 €**

Unsere Paprikakonfitüre ist eine Komposition aus Paprika (40%) und grünen Tomaten, raffiniert abgeschmeckt mit Peperoncini, Zitronensaft und Zucker. Confettura di Peperoni schmeckt toll zu Käse oder zu Bratenaufschnitt.



### **Confettura di Fichi 140g – 3,95 €**

Die Confettura di Fichi wird aus sonnengereiften, sizilianischen Feigen (62%) hergestellt. Zitronensaft und Zucker runden den fruchtigen Geschmack ab. Feigenkonfitüre schmeckt sehr gut auf frischem Weißbrot und passt sehr gut zur Käseplatte.

### **Limoncello 0,50l – 13,85 €**

Limoncello ist ein Zitronenlikör, der insbesondere an der Amalfiküste und in Sizilien hergestellt wird. Dazu werden die Aromen/ätherischen Öle aus der Zitronenschale verwendet, sowie Alkohol, Wasser und Zucker.

Nach einem guten Essen mit Pasta und Fisch folgt gemäß der Tradition Kampaniens und Siziliens nach dem caffè anstelle eines anderen Digestifs ein Limoncello, der eiskalt in gekühlten Gläsern serviert wird. Er hat inzwischen die klassischen Liköre, wie z.B. den Amaro, aber auch Whisky und Grappa weitestgehend verdrängt.

Limoncello pur genießen, als Aperitif mit Prosecco/Spumante auffüllen oder für feine Desserts verwenden (z.B. Crema di Limoncello). (28% Vol.)



## La Dispensa di AMERIGO 1934 (Monteveglia/Bologna)

### Antipasti



#### **Cipolline all`aceto Balsamico di Modena IGP 270g – 3,95 €**

Feine Borettane-Zwiebelchen in Balsamessig eingelegt.

#### **Carciofi all`aceto Balsamico di Modena IGP 270g – 6,25 €**

Artischockenherzen in Balsamessig und Sonnenblumenöl eingelegt.

#### **Zucchine in Olio extra vergine di Oliva 270g – 5,95 €**

Zucchinistücke in Olivenöl "extra vergine" eingelegt und mit Meersalz aus Cervia, Weinessig und Kräutern fein abgeschmeckt.

#### **L`Orto a tavola in Olio extra vergine di Oliva 270g – 5,25 €**

Gemischtes Gemüse in Olivenöl "extra vergine" und Weinessig eingelegt und mit Meersalz aus Cervia abgeschmeckt.

#### **Peperonata 270g – 4,25 €**

Rote, gelbe und grüne Paprika mit Zwiebeln in Olivenöl "extra vergine" eingelegt und mit Tomatenmark und Meersalz aus Cervia abgeschmeckt.

### I Sughì (Pastasaucen)



#### **Sugo Prosciutto e cipolla dorata di Medicina 180g – 3,95 €**

Feinwürzige Pastasauce mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken, delikater abgeschmeckt mit Gewürzen.

#### **Sugo Salsiccia e cipolla dorata di Medicina 180g – 3,95 €**

Würzige Pastasauce mit Tomaten, Zwiebeln und Salsiccia (ital. Bratwurst), würzig abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen.

#### **Ragù tradizionale alla bolognese 180g – 4,95 €**

Traditionelle Fleischsauce nach „bologneser Art“ mit Tomaten und Gemüse, fein abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen.

### Gli Aceti

#### **Condimento Amerigo 100ml – 9,95 €**

Hergestellt aus dem gekochtem Most der Trebbiano und Lambrusco-Trauben. Der Ausbau in kleinen Eichenfässern verleiht ihm viel Körper, einen zarten Duft und eine Frische, die sich zu einem harmonischen und ausgewogenen Geschmack verbinden.

Condimento Amerigo wird als eine eigenständige Würzspezialität verwendet. Das besondere Aroma setzt sich aus der schweren Sirupsüße mit einer feinen Essignote zusammen. Er eignet sich sowohl zum Aromatisieren von Süßspeisen und Obst wie auch zum Würzen von Salaten, Gemüse-, Fleisch- und Geflügelgerichten und Käse.



#### **Aceto Balsamico do Modena IGP 250ml – 8,95 €**

Der Balsamico reift für ca. 1 Jahr im Eichenfass. Ein dichter Balsamico von dezenter Süße, gut eingebundener Säure und hohem Mostanteil. Schöner Balsamico für den täglichen Gebrauch, sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

Eignet sich für Salate, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichte und zu Hartkäse.

