

# ***Frittata / Tortilla \*Della Valle\****

Für 8 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

## **Zutaten:**

6	Stk.	Eier
3	Stk.	Kartoffeln
		Pasta Resten vom Vorabend (mit Sauce)
1	Stk.	Chorizo Wurst
		Salz
		Pfeffer
		Kräuter
		Olivenöl

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Chorizo ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl kurz anbraten. Die Kartoffeln begeben und ca. 5 Minuten unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Die Pasta Resten vom Vorabend begeben, ebenfalls kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier begeben und kurz in der Pfanne verrühren. Kräuter (Thymian und Rosmarin) begeben, die Pfanne von der Herdplatte nehmen und bei 160 Grad im Ofen für 8 Minuten fertig garen.

Kurz auskalten lassen, in kleine Würfel schneiden und zum Apéro mit einem Glas Malvasia von Venica & Venica servieren.



# Malvasia / Venica & Venica

Produzent	Venica & Venica
Homepage	<a href="http://www.venica.it">www.venica.it</a>
Traubensorten	100% Malvasia
Alkoholvolumen	13%
Genussphase	jetzt bis 2015
Serviertemperatur	10° bis 12° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	



## Degustation:

Helles Strohgelb; in der Nase reife Pfirsiche, Aprikosen, ein Hauch Zitrus und etwas Würze. Im Gaumen sehr schön ausbalanciert mit saftiger Säure, reife, gelbfleischige Früchte. Mittlere Struktur und guter Länge.

## Vinifikation:

Nach der Lese und anschliessender Selektion werden die Trauben schonend abgepresst. Die Vergärung des Mostes sowie der weitere Ausbau des Jungweins werden in thermokontrollierten Edelstahltanks vollzogen.

## Empfehlungen:

Beschwingter Begleiter zu Vorspeisen, Risotto mit Fisch oder Meeresfrüchten, oder als Apérowein.

Einführungs-Preis für den Malvasia **22.00CHF** exkl. MwSt. / statt **24.50 CHF**

# ***Sauté di vongole con pane tostato***

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.

## **Zutaten:**

1	Kg	Vongole veraci
1	Zehe	Knoblauch
1	dl	Weisswein
2	dl	Passata di pomodoro
		Olivenöl
		Pfeffer
		Frische Petersilie

## **Zubereitung:**

Brot in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne oder Toaster goldbraun toasten.

Vongole in eine Schüssel geben und im kaltem Wasser kurz waschen. Die kaputten oder geöffneten Vongole kannst du eliminieren.

Pfanne auf dem Herd erhitzen. Olivenöl begeben und die abgetropften Vongole begeben - kurz durchrühren und danach die fein geschnittene Knoblauchzehe beifügen. Mit Weisswein ablöschen und mit geschlossenem Deckel auf dem Herd kurz ziehen lassen. Sobald die Vongole geöffnet sind, die Passata begeben nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschnittene Petersilie begeben. Mit den getoasteten Brotscheiben servieren und mit einem Glas GRIS von LIS NERIS geniessen.



# LIS NERIS / GRIS

Produzent	Lis Neris
Homepage	<a href="http://www.lisneris.it">www.lisneris.it</a>
Traubensorten	100% Pinot grigio
Alkoholvolumen	14.5%
Genussphase	jetzt bis 2019
Serviertemperatur	10° bis 12° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	White Wine of the Year 2011



## Degustation:

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer; in der Nase eine deutliche Blumigkeit. Dazu gesellen sich Aromen von reifem Pfirsich und Melone. Im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter, erfrischender Säure. Gewichtiger Körper, wiederum Aromen von reifer, weisser Frucht, etwas Honig. Im Abgang ausgewogen und lang.

## Vinifikation:

Die Pinot grigio Trauben stammen aus ausgesuchten Lagen aus der Region San Lorenzo im Friaul. Die Rebstöcke sind zwischen 25-35 Jahre alt. Die natürliche Fermentation des Weines findet ausschliesslich in 500L Eichenfässer während 11 - 14 Monate statt und während 4 Monate in der Flasche.

## Empfehlungen

Eleganter Begleiter zu mediterranen Gerichten oder einfach so zum Geniessen

Einführungs-Preis für den GRIS **28.00CHF** exkl. MwSt. / statt 31.50 CHF

# ***Tagliata di manzo su rucola***

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

## **Zutaten**

4 x 180 Gr.	Hohrückensteak oder Entrecote vom Rind
400 Gr.	Rucola
	Parmesan für Späne
	Cherry-Tomaten
	Aceto Balsamico
	Olivenöl
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

## **Zubereitung:**

Rucola-Salat waschen und auf 4 Teller anrichten.

Grillpfanne (Grill) erhitzen, Knoblauchzehe begeben und die 4 Steaks auf sehr hoher Hitze mit wenig Olivenöl – bis zu deiner gewünschten Garstufe – braten/grillieren. Steaks auf ein Schneidebrett legen und 3 Minuten auskühlen lassen. Die Steaks in feine Streifen schneiden und auf dem Rucola anrichten. Olivenöl und Aceto darüber drapieren und mit Parmesanspänen sowie Cherry-Tomaten garnieren.

Perfekt dazu passt unser Monatswein aus dem Hause Masi. Der Brolo Campofiorin Oro.



# BROLO CAMPOFIORIN ORO / MASI

Produzent	Masi
Homepage	<a href="http://www.masi.it">www.masi.it</a>
Traubensorten	Corvina Rondinella Oseleta
Alkoholvolumen	14%
Genussphase	jetzt bis 2019
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	



## Degustation:

Sattes Kirschrot; konzentriert fruchtig, reife Dörrfrüchte und Rosinen im Bouquet. Auffallend auch der dezente Kirschduft. Im Gaumen herrlich weich, samtartiger Fluss und schön eingebettete Holzaromen. Ein Wein mit der Süffigkeit und Eleganz eines Valpolicella und der Kraft und Fülle eines Amarone.

## Vinifikation:

Wurde früher noch gärungswarmer Trester des Amarone in den jungen Valpolicella gegeben, vermählt Masi heute den Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trauben, um die gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Dieser Prozess verleiht dem Wein noch mehr Gehalt, Farbe und Struktur, verbunden mit intensiveren Aromen und komplexerem Geschmack. Der Ausbau erfolgt während 24 - 36 Monate in 600-l-Eichenfässern (Allier, Slowenien) und während sechs Monaten in der Flasche.

## Empfehlungen:

Schöner Begleiter zu raffinierten Pastagerichten, Grilladen, Rinderbraten, Wild und kräftigen Käsesorten.

**Preis :**        **15.00 CHF** exkl. MwSt

# Grillierte Pfirsich mit Cookies-Glace

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

## Zutaten

4	stk.	Pfirsich (hart)
2	EL.	Brauner Zucker
1		Cookies-Glace (Fertig Kaufen)
		Puderzucker
		Frische Pfefferminze

## Zubereitung:

Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen.

Grillpfanne oder Grill erhitzen. Die Pfirsiche auf der Fruchtfleisch-Seite mit braunem Zucker bestreuen und auf den heissen Grill legen. 3-5 Minuten grillieren und danach 45grad drehen um das gewünschte Grillmuster zu erlangen. Vom Grill nehmen und mit dem Glace servieren.

Eine Geschmacksexplosion bietet das Dessert in Kombination mit dem Brachetto d'Acqui von Braida. Ein aussergewöhnlicher und süsser Rotwein der die Sinne verzaubert.



# Brachetto d'Acqui / Braida

Produzent	Braida
Homepage	<a href="http://www.braida.it">www.braida.it</a>
Traubensorten	100% Brachetto
Alkoholvolumen	5.5%
Genussphase	jetzt bis 2015
Serviertemperatur	8° bis 10° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton



## Degustation:

Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem Purpurrot; auffallende, lebhaftige Mousse mit anhaltender Perlage. Üppiges, aromatisches Bouquet, welches an reife, rote Früchte und an getrocknete Rosen erinnert. Fruchtig, süsser Anklang im Gaumen, herrlich nach Walderdbeeren schmeckend und mit einer belebenden milden Säure gut ausbalanciert.

## Vinifikation:

Die Gärung erfolgt im Stahltank bei dauernd kontrollierter Temperatur. Um die gewünschte Restsüsse zu behalten, wird die Gärung kurz vor dem Abschluss unterbrochen. Der Brachetto wird unter Druck auf die Flasche gebracht. Dies geschieht chargenweise, um die Frische und den Duft der Aromen nicht zu verfälschen. Anschliessend verfeinert sich der Wein noch einige Wochen in der Flasche.

## Empfehlungen:

Verspielter Begleiter zu Schokoladendesserts- und Kuchen, zu Semifreddo, Gebäck und Früchtedesserts.

**Preis :**        **15.50 CHF** exkl. MwSt