

ALIMENTARI CON AMORE



Olio d'oliva – unser Lieblingsthema

Ligurien

Olio extra vergine 1,0 L 29,00

„**Le Rocche**“ nur solange der Vorrat reicht!
kleiner Familienbetrieb im Hinterland von Albenga.
100% Taggiasca Olive
Ein sehr angenehmes Olivenöl mild, leichtes Aroma vom Pinienkern, ideal für Pasta
Jede Küche duftet nach Italien

Olio extra vergine 0,5 L 22,00

„ROI“ kleiner Familienbetrieb in Badaluco nahe der französischen Grenze. Ein feines Olivenöl mit Mandelaroma, besticht durch eine feine Buttrigkeit. Am Gaumen

Abruzzen

Olio Viani true love 0,5 L 19,90

entfalten sich Aromen von Kräutern.

mittelfruchtiges Olivenöl mit Duft vom frischen Gras, grünem Apfel und Kiwi, Oliven. Die feine Schärfe und dezente Bitterkeit harmonieren perfekt miteinander.

Apulien

Olio Autentico 0,25L 13,00

Ein perfektes Olivenöl für den Tisch Ein Cuvée süditalienischer Oliven, die rohem Gemüse, Fisch & Fleisch ein wohligen Aroma verleiht

Sizilien

Olio Aurora 0,5 22,00

Ein typisch sizilianisches Olivenöl Duft aus frischem Gras, würzig. Herrlich für Crostini, Antipasti

Côte d'Azzure

0,2 20,00

Nur solange der Vorrat reicht! Ein mit Tomate und provencalischen Kräutern versetztes Olivenöl. Ideal zu Salaten und letzten Sommertagen.

Trüffelprodukte

Ganze Sommertrüffel 12,5 g 9,00

ganze, ausgesuchte Trüffel, ausgereift geerntet, in Trüffelsaft eingekocht. Ein ganz besonderer Vorrat für Trüffelliebhaber, der Grundzutaten und Saucen ein Großartiges verleiht.

Paté von Sommertrüffeln 25 g 11,90

Fein gemahlene Sommertrüffel in Trüffelsaft & Olivenöl extra eingelegt sind eine geschmackvolle Zutat für ehrliche und raffinierte Rezepte. Aroma für Gemüse, traditionelle Trüffelsauce, zum Fleisch

Crostino al tarfufo	180g	9,95	Aus Hähnchenfleisch, gewürzt mit Kapern, Salbei, Vin Santo und Sommertrüffel, ist dieser feine Aufstrich für geröstetes Brot. Ein delikates Antipasto zu dem ein leichter Rotwein schmeckt.
Trüffelsalz	40 g	10,50	Es gibt Genießer, die können einfach nicht auf den Duft und den Geschmack der Trüffel verzichten. Was liegt also näher als eine Basiszutat wie Salz mit Sommertrüffel und ihrem unvergleichbaren Aroma zu versetzen.
Tagliolini Trüffel	250g	7,50	passt zu frischen Trüffeln, unserer Tartufata oder einfach gutes Olivenöl & Parmesan
Olio d'oliva tartufo	100ml	14,50	Natives Olivenöl mit weißen Trüffeln Herrlich für Pasta aber auch für Gorgonzola Pizza / Panino, Carpaccio vom Kalb, Eiergerichte. Eine wohlige Komposition
La Tartufata	120,g	9,50	5% Sommertrüffel, frische Champignons, olivenöl extra, Gewürze stecken in dieser Gehlatvollen Creme
Pestato Tartufo	170g	17,70	Gemischte Pilze, Steinpilze Sind sehr aromtisch mit Sommertrüffeln angenehm Großstückig zu einem Pestato Verarbeitet.
Trüffelhonig	120g	9,95	Dieser Honig mit Sommertrüffeln Ist der Hammer! Beim Öffnen des Glases strömt ein angenehmer Trüffelduft in die Küche. Toll zu Käse, Büffelmozzarella.

Pasta

Spaghetti Viani	500g	5,50	<i>Viani Love Edition</i> liebt <i>Pasta Mancini</i> . Die <i>Pasta Mancini</i> stammt aus den Marken und Massimo Mancini optimiert seine Pasta immer wieder aufs Neue um kleine Details. Diese Pasta überzeugt!
Linguine Viani	500g	5,50	Es gibt ca. 200 Pastasorten. Linguine (Trenette oder Bavette) werden mit dem echten Pesto genovese Dop gereicht oder mit Garnelen und Orange. Linguine haben einen angenehmen Biss.
Penne Rummo	500 g	4,80	„Pe fa'e cose bone va ,tiemp“ „Um gute Dinge zu machen, braucht es Zeit“. Dies ist der Leitfaden der „lenta lavorazione“ von Rummo in Kampanien.
Spaghetti glutenfrei	400g	5,50	Endlich eine glutenfreie Pasta, die schmeckt und al dente zubereitet werden kann. Aus Vollkornreis, gelben Mais
Pizzocheri glutenfrei	500g	5,50	Pasta aus Buchweizen – eine tolle glutenfreie Variante. Hervorragend mit Pilzen oder Käse
Linguine limone	250g	6,90	ideal zu Fisch & Meeresfrüchten
Trofiette Liguria	500g	5,50	Typische ligurische Pasta, die mit Pesto genovese DOP gereicht wird (In Genua auch mit Kartoffeln und grünen Bohnen)
Signorine Liguria	500g	5,50	Breite Pasta aus Kastanienmehl Eine tolle Herbst – und Winterpasta Passt zu Wild, Pilzen, Käsesaucen

Risotti

Risotto al limone	300g	5,90	Sommerlich leichte Mischung für ein Zitronen-Risotto. Es besitzt einen intensiven Geschmack der getrockneten Zitronenschale. Für die Verfeinerung ein mildes Ligurisches Olivenöl verwenden. Eine Komposition mit Edelfischen oder Geflügel ist herrlich.
-------------------	------	------	---

Risotto ai porcini	300g	6,50	Dieses Steinpilz Risotto wird Sie begeistern. Mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein & Brühe löschen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen und mit Parmesan bestreuen. Genuss kann so einfach sein.
--------------------	------	------	---

Polenta

Weißer Polenta Steinpilz	300g	6,90	Im 15. / 16. Jd gelangte der Mais über Handelswege nach Venetien. Polenta ist bis heute ein typisches Essen der venezianischen Küche. Ein herrliches Herbst- und Wintergericht, hier verfeinert mit Steinpilzen.
--------------------------	------	------	--

Darzureichen als volle Mahlzeit Oder als Fingerfood.

Polenta mit Trüffeln	300g	8,50	Im 15. / 16. Jd gelangte der Mais über Handelswege nach Venetien. Polenta ist bis heute ein typisches Essen der venezianischen Küche. Ein herrliches Herbst- und Wintergericht, hier verfeinert mit Trüffeln.
----------------------	------	------	---

Darzureichen als volle Mahlzeit Oder als Fingerfood. Wir zeigen es Ihnen in unseren Gratis Verkostungen.

Zutaten & Gewürze

Sale marino	500g	4,80	Grobes Meersalz aus Sizilien, reich an Mineralien aus den Salinen Siziliens nahe Trapani. Ein Topseller Von Cascina San Giovanni
-------------	------	------	--

Gewürzmischung	100g	6,50	Für alle Pasta Formate geeignet. Mit Olivenöl und Nudelwasser in der Pfanne einköcheln. Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Salz
----------------	------	------	---

Gewürzmischung	100g	6,50	„al contadino“ mit Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Salz für einfaches und ehrliches Gericht
----------------	------	------	--

Pesti – unsere ligurische Liebe

TOP Basilikumpesto	180g	11,55	
---------------------------	------	-------	--

Dies ist ein ganz besonderes Rezept der Familie Viani aus Pietra Ligure. Es schmeckt!
Es schmeckt so gut, dass ich mehr garnicht dazu sagen kann

TOP Artischockenpesto	180g	10,50	
------------------------------	------	-------	--

Wenn Sie Ihren Gästen auf einem Crostino etwas Besonderes gönnen möchten, haben Sie mit dem frischen Artischocken Pesto eine richtige Wahl getroffen.

<u>TOP PESTO piccante</u>	180g	12,90	Dieses pikant-fruchtige Pesto aus Mandeln, Paprika , Chili halb getrockneten Tomaten schmeckt nicht nur zu Pasta. Toll auch zu hellem Fleisch, Käse oder auch mit Gemüsesticks.
----------------------------------	------	-------	---

Pesto Viani getrocknete Tomate	6,90		Das fruchtige Pesto aus getrockneten Tomaten, Parmesan, Cashewkernen und nativem Olivenö extra wird nach eigenem Rezept ohne Knoblauch hergestellt.
--------------------------------	------	--	---

Pesti „La Gallinara“			Die Pesti der „Gallinara“ stammen aus meiner 2. Heimat in Albenga, der die kleine „Hühnerinsel der
----------------------	--	--	--

Pesto genovese	180g	5,90	Benediktinermönche“ vorgelagert ist – „La Gallinara“.
			In Albenga wächst ein kleinblättriges Basilikum, das einen filigranen und nuancenreichen Geschmack hat. Dieses Basilikum wird von La Gallinara verarbeitet. Mit Olivenöl, Parmesan und Pinien-Kernen. Nicht nur zur Pasta, auch zu Mozzarella oder Kalbfleisch.
Salsa noci	180g	7,90	Ligurische Saucenspezialität aus gemahlenden Walnüssen, Olivenöl, Pecorino & Grana Padano.
<u>Sughi – Saucen</u>			
Sugo al basilico	480ml	6,90	Dichte fruchtige würzige Tomaten-Sauce mit frischem Basilikum ist ein Muss in jeder Küche für Italienische Speisen.
Sugo piemontese	480ml	7,50	Vollmundiges Sugo mit viel aromatischem Gemüse. mit Barolo Wein eingekocht. Tiefdunkle Farbe.
Sugo basilico, pecorino		7,90	Würziges Sugo durch den Pecorino. Herrlich und ein wenig pikant.
Sugo alla Vodka	480 ml	8,40	Ein Klassiker der Küche italienischer Badeorte mit Basilikum, 3% Wodka, geschmacklich ein Schmeichler & Ungewöhnliches Rezept.
La Bomba	200g	4,90	Dreifach konzentriertes Tomatenmark, das alle guten Zutaten enthält, zu denen die italienische Hausfrau greift. Tomatenpüree, Soffritto, Rotwein, brauner Rohrzucker.

La Spaccatella 550g 7,90

Wir lieben diese Frische! Apulische Datteltomaten werden halbiert und eng aneinander gelegt mit Salz, Feld frischen Basilikum in einen Wasserdampf bei 90 Grad geschickt. Die Tomaten liegen im eigenen Saft und sind zu genießen als Sugo, Bruschetta, Frittata.

Antipasti e Aperitivi – für Freunde schnell zubereitet

Quadrotti Viani 200g 5,50

Zur Aperitiv-Kultur in Italien gehört unbedingt salziges Knabbergebäck. Gewürzt mit Rosmarin sind sie der ideale Begleiter zum Aperitiv oder Wein.

Grissini stirati M. Fongo 200g 6,50

Handgezogene Grissini aus dem Piemont. Eine wahre Wonne umwickelt mit unserem frisch ausgeschnittenen Parmaschinken.

Olive Taggiasche 100g 10,90

Die aromatischen kleinen Taggiasca Oliven sind in Barolo Fässern konserviert und eignen sich hervorragend zum Snacken, für Brot oder Focaccia.

Olive verdi 180g 6,50

Schlicht und knackig sind die grünen Nocellara del Belica aus Sizilien. Hervorragend zu einem Weißwein oder Frizzante.

Olive verdi piccanti 280g 9,00

Das Piemont ist bekannt für seine vielen Vorspeisen. Bei der Cascina San Giovanni wird alles von Hand gepflückt, geschnitten & gefüllt. Peperoncino, Basilikum sind frisch und voll ausgereift. Das sieht man und das schmeckt man.

Cipolle borettane 290g 6,90

Die kleinen Borettan Zwiebeln nehmen die Süße und Säure des mostigen Balsamiico Aroma an. Sie passen toll zu Käse, Oliven,

Paté di olive, Le Rocche 180g	7,90	getr. Tomaten. Rundum sie sind ein tolles Antipasto.
peperonata classica 280g	6,00	Aus der milden Taggiasca Olive entsteht ein cremiges Paté. Der Begleiter überhaupt für das berühmte Crostino. Mit etwas Tomate und einem „filo d'olio“
Eingelegte Artischockenherzen	10,00	Sonnen gereifte gehütete Parika eingelegt in Olivenöl extra vergine und Balsamico. Rundet jedes Antipasto ab.
		Apulische Artischocken in Kräutern Zart, mild, herrlich!

Seht selbst, wie gut es schmeckt



Aceto balsamico – eine Ergänzung auch zu Antipasti, Käse, Schinken, Salami

Aceto nero Viani	500ml	8,90	Duftender, fruchtbetonter Aceto balsamico für die Alltagsküche. Er reift mehrere Wochen in Holzfässern. In der Nase regt schwarze Johannisbeere an, am Gaumen schmeichelt eine warme, traubige Frucht. Sehr gut zu Herbstsalaten, Käse, Salumi
------------------	-------	------	--

Aceto bianco Viani 250ml 8,90

Aus Trebbiano-Weißweinessig und konzentriertem Traubenmost. Er ist mild und besitzt wenig Säure und eine feine Süße. Elegantes Würzmittel für zarte Salate, Gemüse, Fisch, Huhn.

GANZ NEU FRISCH AUFGESCHNITTEN 100g – weise
Salumi – Schinen & Salami

Parmaschinken, Ruliano 5,70 à 100g

Emilia Romagna. So soll er sein! Mild gesalzen, mit fruchtigem Bouquet, von feiner Süße und zarter Textur.

Finocchiona, Bonfatti 4,50 à 100g

Fenchelsalami aus bestem ital. Schweinefleisch. Sie ist mit Fenchelsaat mild abgeschmeckt und reift für mehrere Monate im Naturdarm.

Salame Rind, Cascina Stella 170g 5,20

Die Rinderrasse Fassone ist der ganze Stolz der Piemonteser Metzgerfamilie Abracchio. Sie züchten die schönen, weißen Tiere selbst. Diese Salami vereint Schwein, Rind und Barolo. Eine ungewöhnliche Spezialität.

Mozzarella Bufala DOP 50g 2,00

Die Milch von Wasserbüffeln gibt dem Käse ein sehr elegantes Aroma nach Blüten und Kräutern, begleitet von einer frischen Säure.

Dolci – die süße Verführung

Nocciolini Bonfante 20g 3,50

Mini Amaretti mit Haselnüssen. Süßes kleines Mitbringsel.

Amaretti di Sassello 22,2g 0,95

Diese luftigen Amaretti aus dem Piemont wurden im 18. Jh erfunden. Die Mandelmakronen werden einzeln in bunten Verpackungen verkauft.

Tartufi extraneri	14g	0,95	Die dunklen Schokoladentrüffel mit Piemonteser Haselnüssen schmecken intensiv und lecker.
Tartufi bianchi	14g	0,95	Die hellen Tartufi sind elegant in cremefarbenes Papier gewickelt. Weiße Schokolade und viel Piemonteser Haselnüsse machen sie zu einem köstlichen Konfekt.



piccolo amore
restaurant · catering · event

