

VINS - OFFRE DÉCOUVERTE



Montefalco rosso
Ombrie

60% Sangiovese
20% cépage
autochtone du territoire
10% Refosco
10% Tannat



Vignafante rosso
Ombrie

70% Sangiovese
30% Merlot



Vignafante bianco
Ombrie

50% Chardonnay
30% Grechetto
20% Viognier



Catarratto
Sicile

100% Catarratto Terre
Siciliane I.G.P.



Grillo
Sicile

100% Grillo D.O.C.
Sicilia

**1 Montefalco rouge + 2 Vignafante rouge + 1 Vignafante blanc
+ 1 Catarratto blanc + 1 Grillo blanc**

65€ au lieu de 74€

Montefalco rosso Obtenu à partir de raisins Sangiovese, Cabernet, Merlot et Sagrantino, récoltés et sélectionnés à la main et vinifiés à différents moments en fonction du degré de maturité. Le nez est invitant, avec des notes de prune et de cerise. Envoutant, chaud et doux en bouche, avec un tanin élégant qui se marie bien avec la structure. C'est un vin polyvalent qui se marie bien avec la viande rouge, le gibier, la viande grillée ou les charcuteries et les fromages affinés.








Vignafante rosso Produit à partir de raisins Sangiovese et Merlot, récoltés à différents moments et assemblés seulement après vinification. Des nuances balsamiques invitantes et subtiles composent l'image olfactive. En bouche il est agile et agréablement savoureux. Vin pour tous les repas, peut être associé à des plats méditerranéens.

Vignafante bianco Obtenu à partir de raisins Chardonnay, Grechetto et Viognier, ce puissant vin blanc exprime tout le terroir de l'Ombrie en une gorgée. Jaune paille, assez consistant et clair. Floral le bagage olfactif aux nuances minérales agréables avec d'agréables nuances minérales et fruitées de fruits mûrs. Il s'associe bien avec tous les poissons.

Catarratto Le Catarratto est l'un des plus anciens cépages de Sicile. Produit dans les domaines de Camporeale à 400 mt au-dessus du niveau de la mer. C'est un vin à la couleur jaune pâle, avec une arôme floral typique de Sicile et de fortes notes de fruits exotiques et d'agrumes, en particulier le pamplemousse. Le goût frais est frais, plein et persistant. Idéal comme apéritif, excellent avec les premiers plats et les plats principaux à base de poisson.

Grillo Après une vinification soignée on obtient un vin frais, minéral et élégant avec des senteurs distinctes d'agrumes et de pêche. Idéal comme apéritif, excellent avec les premiers plats et les plats principaux à base de poisson.

PLAISIRS SUCRÉS

- | | |
|--|---------------|
| Crème de noisettes du Piémont - 200gr | 8,90 € |
| Délicieuse pâte à tartiner à base de noisettes du Piémont IGP et de cacao | |
| Poires au muscat Riolfi - 500gr | 6,90 € |
| Poires pelées à la main, coupées en quartiers et conservées dans le Moscato du Piémont (jus de raisin). Produit sans alcool. | |
| Pêches au muscat Riolfi - 500gr | 6,90 € |
| Pêches savoureuses et fermes, coupées en deux et trempées dans le Moscato du Piémont (jus de raisin). Produit sans alcool. | |
| Amaretti - 250 gr | 4,20 € |
|  <p>Petits biscuits croquants à base de Armelline (de noyaux d'abricots) dans une version typique du Piémont. Peuvent accompagner des glaces et sont également très appréciés dans certaines préparations de pâtisserie.</p> | |
| Krumiri - 250 gr | 4,20 € |
|  <p>Biscuits à la forme caractéristique, typiques du Piémont. Ils peuvent accompagner un vin de dessert ou de liqueur. Excellents avec des crèmes douces ou du sabayon. En hiver, ils peuvent accompagner très bien une tasse de chocolat chaud.</p> | |
| Lingue di gatto - 150 gr | 4,20 € |
|  <p>Très utilisées en pâtisserie pour la préparation de charlottes ou bavaroises. Excellentes pour accompagner des glaces ou des mousses.</p> | |
| Paste di Meliga - 300 gr | 4,20 € |
|  <p>Le Paste di Meliga sont des délicieux sablés de la tradition piémontaise faits avec un mélange de farine de blé et de farine de maïs italien auxquelles sont ajoutés quelques autres ingrédients (beurre, sucre, miel, œufs et zeste de citron)</p> | |
| Torcetti - 200 gr | 4,20 € |
|  <p>Ces biscuits tiraient l'inspiration des grissinis, dont ils sont une sorte de version sucrée. L'ingrédient principal est le beurre de la région et ils sont recouverts de sucre.</p> | |
| Baci di dama - 200 gr | 4,70 € |
|  <p>Les « Baci di dama » (Baiser de dame) sont deux biscuits à la noisette farcis au chocolat noir</p> | |
| Canestrj - 150 gr | 4,70 € |
|  <p>Wafers farcis au chocolat noir</p> | |

PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano 24 mois «produit de montagne» - 250 gr 8,30 €

Le Parmigiano Reggiano « de montagne » diffère de celui des plaines déjà à la couleur, qui est d'un jaune paille très intense. Mais la vraie différence est dans le goût. Quand il touche le palais, ce Parmigiano Reggiano révèle sa véritable caractéristique : la singularité des arômes et des saveurs typiques des alpages, qui donnent au fromage un goût fort, accentué et toujours varié.

Parmigiano Reggiano BIO 24 mois - 250 gr 8,50 €

Parmigiano Reggiano avec du lait issu de l'agriculture biologique transformé dans des chaudières et des récipients réservés à la transformation biologique et donc séparé des autres processus de production. Traçabilité et certification : toutes les étapes ainsi réalisées (identification des animaux, alimentation, élevage, transformation) permettent une traçabilité totale du produit et sont certifiées.

Parmigiano Reggiano 36 mois - 225 gr 8,10 €

L'affinage de 36 mois donne un Parmigiano Reggiano sec, friable et granuleux avec une saveur forte et très intense. La dégustation est une expérience unique. Le nez est intense et il est possible de bien distinguer les notes lactiques de la croûte : fruits secs grillés, principalement noisettes, et un équilibre entre amer et sucré homogène et harmonieux. Une grande complexité aromatique qui rend ce Parmigiano adapté à la dégustation.

I SUGHI DI CASA - SAUCES (POUR 6 PERSONNES/500 GRAMMES DE PÂTES)

Sauce aux poivrons Ursini - biologique - 500gr 7,70 €

Symbole du soleil et de l'été italiens, le poivron se marie très bien avec les tomates pour une sauce végétarienne riche et savoureuse préparée comme à la maison.

Avec quelles pâtes? Tous les types de pâtes, en particulier penne et sedani

Sauce à la Puttanesca Ursini - biologique - 500gr 7,70 €

L'équilibre parfait entre la sauce tomate, les olives, les câpres, l'ail et le piment donne à cette sauce le parfum et le goût qui l'ont rendu célèbre.

Avec quelles pâtes? Tous les types de pâtes, en particulier spaghetti, linguine, sedani et farfalle

Sauce aux olives Ursini - biologique - 500gr 7,50 €

Que des tomates et des olives mûries au soleil d'Italie et des herbes fraîches : tous des produits rigoureusement biologiques.

Avec quelles pâtes? Tous les types de pâtes

Sauce pimantée Arrabbiata Ursini - biologique - 500gr 6,90 €

La sauce Arrabbiata d'Ursini est préparée selon la tradition italienne. La spécialité de cette sauce reside dans le contraste entre le plaisir du piquant du piment et la douceur sucrée des tomates cultivées au soleil d'Italie. Elle est une des sauces préférées par les italiens pour un repas rapide et gourmand.

Avec quelles pâtes? Idéale pour assaisonner penne, rigatoni et sedani

PÂTES ARTISANALES DE BLÉ DUR

Depuis 1867, la famille Masciarelli transmet de génération en génération son savoir-faire. Utilisation d'eau de source du parc national de la Majella, farine d'origine 100% italienne, tréfilage au bronze, séchage lent à basse température : sont les atouts de ces pâtes artisanales pleines de gout et à la cuisson impeccable.

Chitarra - 500 gr



3,40 €

Utilisation : les Spaghettis à la Chitarra sont appréciés avec des sauces à base de viande, de tomates et aubergine ou de poisson.

Farfalle - 500 gr



3,40 €

Utilisation : s'associent bien à des sauces délicates. Elles sont également idéales pour des salades de pâtes

Penne rigate - 500 gr



3,40 €

Utilisation : avec la sauce « arrabbiata », les sauces à base de viande ou de légumes, pour les pâtes au four.

Regina rigate - 500 gr



3,40 €

Utilisation : pour préparer des potages ou des « minestrone » végétaux et pour les potages de légumes ou les bouillons.

Sedani - 500 gr



3,40 €

Utilisation : ils sont idéals tant avec une simple sauce tomate et basilic qu'avec des condiment plus forts comme une sauce de viande et de champignons. Ils sont parfaits pour la préparation de pâtes au four.

Spagnetti - 500 gr



3,40 €

Utilisation : les spaghettis peuvent s'accompagner à une quantité incroyable de sauces

PÂTES ARTISANALES SANS GLUTEN

DES PÂTES SANS GLUTEN BONNES POUR TOUT LE MONDE !

Si trop souvent il est considéré que les pâtes sans gluten soient réservées à une minorité de personne, malades ou peut-être même un peu fanatique, chez Maidea ils pensent qu'il n'y a qu'une seule façon de faire des pâtes : de bien les faire. Des farines 100% italiennes, sans additifs ou émulsifiants, sans soja, production artisanale, séchage lent, tréfilage au bronze : le résultat sont des pâtes bonnes pour tous !

Caserecci - 500 gr



3,70 €

Utilisation : ce format est idéal pour recueillir le condiment. Leur surface lisse et délicate offre un support parfait pour toutes les sauces, légères ou gourmandes.

Penne rigate - 500 gr



3,70 €

Utilisation : avec la sauce « arrabbiata », les sauces à base de viande ou de légumes, pour les pâtes au four.

Spagnetti - 250 gr



3,10 €

Utilisation : les spaghettis peuvent s'accompagner à une quantité incroyable de sauces

RIZ ITALIEN

Les riz Carnaroli et Arborio produits par Cascina Oschiena sont des riz Carnaroli pouvant utiliser la désignation « Classico » attribuée aux seules variétés originales alors que la dénomination Carnaroli ou Arborio tout court regroupent des variétés différentes de riz des mêmes groupes. Un choix qui permet d'obtenir un riz de qualité supérieure et aux caractéristiques propres à la seule variété originale.

Le riz produit par Cascina Oschiena pousse dans un environnement qui protège la biodiversité, reconnu par l'Union européenne comme zone de protection spéciale « Natura 2000 ». Les produits de Cascina Oschiena sont également labellisés « Friend of the earth - Certification de produits agricoles et d'élevage durables ».

Riz Carnaroli Classico - 500 gr

Carnaroli Classico, connu sous le nom de « roi des Riz », est une variété historique avec d'excellentes propriétés culinaires qui lui permettent d'être considéré un parmi les meilleurs riz à risotto.

L'utilisation principale du riz Carnaroli classico est la préparation de risottos. Mais bien évidemment il se prête également bien à la préparation de savoureux timbales, d'accompagnements et de salades.

La grande taille du grain et son pourcentage élevé d'amylose assurent une excellente tenue pendant la cuisson. La graine reste « al dente » dans le cœur et assure un excellent équilibre avec les assaisonnements, en libérant progressivement l'amidon de surface pendant la cuisson.

6,90 €



Riz Arborio Classico - 500 gr

Le riz Arborio Classico est une variété historique connue pour ses excellentes propriétés culinaires.

La grande taille du grain et sa perle centrale et allongée en font l'un des meilleurs riz à risotto, garantissant un excellent « mantecatura » et la capacité d'absorber les assaisonnements, en rehaussant leur goût et leur saveur. Il se prête bien aux risottos, entrées, salades, timbales, accompagnements et soupes.

6,90 €



OLIVES

Olives noires Riolfi - 300 gr

Des olives noires italiennes naturelles en saumure. A noter que la couleur naturelle des olives dites « noires » est plutôt entre le marron et le violet et ces olives ne contiennent pas de colorants. Un incontournable des apéros et de certaines préparations en cuisine.

3,75 €

Olives vertes Riolfi - 300 gr

Le plus classique des ingrédients pour un véritable apéro : les olives vertes. Grandes, juteuses, italiennes et sans rien d'autre que des olives, de l'eau, du sel et du vinaigre, tout ce qu'il faut pour un petit moment gourmand.

3,75 €

Olives taggiasca dénoyautées secs Olio Roi - 100gr

Une olive à la consistance ferme sans devenir dure, pour une mache très agréable. On sent toute la palette de saveurs des olives Taggiasca avec l'amertume qui s'estompe et les parfums qui s'installent dans le nez. Elles sont idéales pour les cocktails et l'apéro.

8,90 €

Olives Leccino aux agrumes Ursini - 260gr

Olives Leccino à l'huile d'olives vierge extra enrichies par des zestes d'agrumes. La riche palette de saveurs des agrumes relève le goût délicat des olives tout en réduisant leur amertume. Les agrumes rajoutent une note très intéressante sans pour autant prendre le dessus.

9,90 €