



# Wein und italienische Antipasti



Antipasti	Hauptzutaten	wichtige Geschmackskomponente	Unsere Weinempfehlung	
<b>Salate</b>				
<b>Insalata mista (Gemischter Salat)</b>	Grüner Salat, Tomate, Gurke, Fenchel, Dressing	Essig (sauer)	Trockener, leichter Weißwein	<b>Weißburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc</b>
<b>Insalata Tonno (Thunfischsalat)</b>	Eisbergsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Dressing	Essig (sauer)	Üppiger, fruchtiger Weißwein, Rosé- oder leichter Rotwein mit wenig Tannin	<b>Chardonnay, Blanc de Noir, Spätburgunder (auch rosé)</b>
<b>Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat)</b>	Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	Tomate (sauer), Olivenöl	Schlanke Rotweine mit gefälligen Tanninen oder Weißweine mit moderater Säure	<b>Barbaresco, Valpolicella; Pinot Grigio, Chardonnay</b>
<b>Panzanella (Italienischer Brotsalat)</b>	Geröstetes Brot, Tomate, Gurke, Zwiebel, Essig, Olivenöl	Tomate (sauer), Essig (sauer), Olivenöl	Frischer Weißwein mit mittlerem Körper und moderater Säure, fruchtiger Roséwein	<b>Frascati, Orvieto, Rivaner, Cerasuolo</b>
<b>Antipasti mit Gemüse</b>				
<b>Antipasti de verdura (Gegrilltes gemischtes Gemüse)</b>	Zucchini, Paprika, Pilze, Aubergine, Fenchel, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	Olivenöl, Kräuter, Knoblauch	Wein muss mit den starken Aromen mithalten	<b>Riesling, Grauburgunder, Primitivo</b>
<b>Caponata (sizilianisches Schmorgemüse)</b>	Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Stangensellerie, Olivenöl, Zucker, Essig, Pinienkerne	Süß-sauer	Fruchtiger, mittelkräftiger Rotwein	<b>Sangiovese, Negroamaro, Côtes du Rhône</b>
<b>Involtini di melanzane (Auberginen-röllchen)</b>	Auberginen, Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Salz, Olivenöl	Tomate (sauer), salzig	Fruchtiger, aromatischer Weißwein, Rosé- oder Rotwein	<b>Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon</b>
<b>Fiori di Zucca (frittierte Zucchini Blüten)</b>	Zucchini blüte, Panade, Öl	Frittiert, ölig	Fruchtiger Weiß- oder Roséwein	<b>Pinot Grigio, Passerina</b>
<b>Carciofi ripieni (Gefüllte Artischocken)</b>	Artischocken, Parmesan, Semmelbrösel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer	Artischocken	Keine hohe Weinsäure, kein Tannin; gehaltvoller Roséwein, leichter Weißwein mit niedriger Säure	<b>Silvaner, Chardonnay, Weißburgunder, Lugana</b>

<b>Eingelegte Oliven</b>	Oliven, Kräuter, Salz, Öl	Salzig, Gewürze	Fruchtiger, intensiver Rotwein (hohe Weinsäure, viel Tannin)	<b>Lemberger, Pinot Noir</b>
<b>Crostini mit Olivenpaste</b>	Geröstetes Weißbrot, Oliven, Salz	Salzig, ölig		<b>Spätburgunder, Portugieser</b>
<b>Bruschetta</b>	Geröstetes Weißbrot, mit Tomate, Knoblauch, Basilikum	Tomate (sauer), Knoblauch, Basilikum	Weinsäure nicht zu hoch, Rotwein mit fruchtigem Körper und feinen Tanninen	<b>Chianti Classico, Pinot Noir, Valpolicella</b>
<b>Antipasti mit Fleisch oder Schinken</b>				
<b>Vitello Tonnato</b>	Gegartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch, Sauce mit Kapern, Sardellen, Thunfisch und Mayo	Fettig, salzig	Leichter bis gehaltvoller Weißwein oder kräftiger Rosé	<b>Côtes du Rhône blanc, Gavi oder Pinot Grigio, Chardonnay</b>
<b>Carpaccio</b>	Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl, Balsamico	Fleisch, Käse,	Kraftvolle italienische Rotweine	<b>Primitivo, Nero d'Avola, Amarone della Valpolicella (Appassimento Wein!)</b>
<b>Melone mit Prosciutto/ Prosciutto di Parma e Melone</b>	Parmaschinken auf Melone	Salzige und fruchtig-süßliche Aromen kombiniert		<b>Kräftiger Riesling</b>
<b>Gemischte Platte/ Antipasti della casa</b>	u.a. Prosciutto Crudo, ital. Hartkäse, Artischocke, Zucchini, Aubergine, Cipolle Borettane, Oliven, ital. Büffel-Mozarella, Basilikum-Pesto, Bruschetta, Vitello Tonnato	Alle Aromen		<b>Prosecco, Pinot Grigio</b>
<b>Prosciutto (luftgetrockneter Schinken), Salame (Salami)</b>		Salzig, würzig, fettig	Rotweine mit mittlerem Körper und moderaten Tanninen	<b>Chianti oder Lambrusco</b>
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>				
<b>Scampi alla griglia/ Scampi vom Grill</b>	Scampi, Kräuter, Öl	Fisch	Frische, säuerliche Weißweine oder samtig, weiche Rotweine	<b>Riesling, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc; Pinot Noir oder Rioja</b>
<b>Frittierte Meeresfrüchte, (Tinten-) Fisch, Sardellen</b>	Meeresfrüchte, (Tinten-) Fisch, Sardellen mit Panade, Öl	Fisch, fettig	Trockene Weißweine mit hoher Säure, Rosé- oder junge Rotweine	<b>Sauvignon Blanc, Riesling, Spätburgunder rosé</b>
<b>Carpaccio aus Lachs oder Thunfisch</b>	Roher Lachs oder Thunfisch, Parmesan, Salz, Pfeffer, Zitrone, Olivenöl	Fisch, Zitrone	Weißweine mit hoher Säure oder Roséwein	<b>Soave, Lugana oder Gavi</b>

*Buon Appetito e Salute*




www.wineful-shop.de  
Finde deinen Lieblingswein!