

Estate italiana!

Ein heißer Sommer

auf Italienisch mit

Aperitif,

Vermouth,

Liquore,

Bitter e Amaro –

Cin Cin!



Contratto Aperitif

Das Weingut im Piemont wurde 1867 von Giuseppe Contratto gegründet und war Hoflieferant für das italienische Königshaus und den Vatikan. Es ist seit 2011 im Besitz von Giorgio Rivetti, der durch das Weingut La Spinetta berühmt geworden ist.

Der Aperitif wird nach der Originalrezeptur von 1935 hergestellt, ohne künstliche Zusatz- und Farbstoffe, mit Rhabarber, Zitrus, Minze, Ingwer u.v.a.. Ideal für einen hochwertigen Spritz mit Prosecco oder Franciacorta.

1 liter
29,50 €
29,50 €/l
13,5% vol



Contratto Bitter

Als Giorgio Rivetti das Weingut und damit auch die geheimen, früher berühmten, aber lange nicht mehr benutzten Rezepturen kaufte, entwickelte er sie mit der gleichen Qualitätsversessenheit weiter, die ihn auch beim Wein auszeichnet. Mit Bitter- und Süß-Orangen, Aloe Vera, Hibiskus und anderen teils geheimen Zutaten, ausgewogen und komplex. Sehr gut als Longdrink mit Soda oder Orangensaft, aber auch im Americano mit rotem Vermouth.

1 liter
29,50 €
29,50 €/l
22% vol



Contratto Vermouth Bianco

In den 30er Jahren war Vermouth ein Kultgetränk, was sich in den Etiketten von Contratto widerspiegelt. Der Bianco ist ein traditioneller Vermouth nach über 100 Jahre alter Rezeptur, die auf Weisswein aus dem Piemont basiert (Cortese), und auf 50 verschiedenen Extrakten wie Süssholz, Kamille und Weissdorn u.v.m., 22 davon sind geheim. Pur auf Eis oder in Drinks wie Bunueloni – nach dem berühmten Regisseur benannt – oder Reverse Martini.

0,75 liter

27,90€

37,20 €/l

17,5% vol



Contratto Vermouth Rosso

Ebenso alte Rezeptur mit gleicher Basis wie der Bianco, mit 31 verschiedenen Extrakten wie Nelke, Zimt, Angelika, Sandelholz und Rhabarber, 8 davon sind geheim. Einzigartiges Duft- und Geschmackserlebnis:

Pur auf Eis oder in Drinks wie Manhattan oder Milano Torino.

Auch pur und gekühlt zu genießen mit einer Erdbeere, besonders erfrischend auch mit Spumante oder Moscato d'Asti.

0,75 liter

27,90€

37,20 €/l

17% vol



Oscar.697 Vermouth Bianco e Rosso

Oscar.697 wird erst seit 10 Jahren im Piemont nach dem strengen traditionellen Verfahren in moderner Ausrichtung hergestellt, mit besten, größtenteils biozertifizierten Zutaten. Die beiden Oscars werden

nur von GARIBALDI importiert.

Auf der Basis von Trebbiano di Romagna werden beim weißen Vermouth Extrakte von Schafgarbe,

Bergamotte und Holunderblüten verwendet, beim roten Karamel, Rhabarber und Süßholz – alles hervorragend balanciert.

Laut Gambero Rosso einer der besten Vermouths Italiens.

Pur auf Eis, mit Tonic, in einem sommerlichen Negroni oder als Spritz Variante.

0,75 liter

25,60€

34,13 €/l

16% vol



Bresca Dorada Liquore Mirto di Sardegna

Ein Digestiv aus der Region Sarrabus im Südosten Sardinien.

Er wird aus gewissenhaft selektierten, reifen, fleischigen Beeren des wildwachsenden Myrtenstrauches gewonnen und mit dem Honig der hauseigenen Bienenzucht gesüßt, was für einen seidigen Abgang sorgt.

Schmeckt zart bitter nach Baumharz und nach den Kräutern der mediterranen Macchia.

Am besten pur und eiskalt zu genießen, aber auch aufgegossen mit Spumante ein aufregendes Sommergetränk.

0,7 liter

28,30€

40,43 €/l

30% vol



Bresca Dorada Liquore Limoncino di Muravera

Das von Paolo Melis und Enrico Diana in Muravera auf Sardinien gegründete Unternehmen stellt auch den Likör Limoncino aus voll ausgereiften Zitronen her. Die Schalen werden für einige Tage in Alkohol eingelegt, dann mit Wasser und mit eigenem, verflüssigten Honig aufgegossen. Reiner Duft nach frischen Zitronenschalen, leicht herb und sehr erfrischend. Mit Prosecco als Aperitif, aus geeisten Gläsern als Digestif, auch zu Frucht- und Schokoladendesserts.

0,7 liter
24,30 €
34,71 €/l
30% vol



Gambrinus Liquore Elisir Gold 2004

Die Likör-Spezialität aus Treviso in einer limitierten Gold-Edition, wird nach einem alten, geheimen, noch aus der Zeit der Dogen stammenden Rezept von der Familie Zanotto zubereitet.

Rotwein und Grappa aus den dort heimischen Raboso-Trauben reifen mit Rohrzucker und verschiedenen Gewürzen 4-5 Jahre in Barriques.

Der Name Elisir ist Programm, tief rotfarben, vielseitig einsetzbar, mit Prosecco als Aperio, als Spritz, auf Eiscreme oder pur als Digestiv.

0,7 liter
28,50 €
40,71 €/l
27% vol



Amara Amaro d'Arancia Rossa

Amara ist ein Amaro, also ein Bitterlikör. Hergestellt aus den weltbesten Blutorangen vom Fuße des Ätna der Sorte Arancia Rossa di Sicilia, in Alkohol und mit Wildkräutern angesetzt und mit Ätna-Quellwasser verfeinert: eine perfekte Süß-Bitter-Frucht-Balance! Eine Hommage an Sizilien. Pur gekühlt oder auf Eis, auch gut mit Prosecco aufgegossen.

0,5 liter
26,90 €
53,80 €/l
30% vol



Essentia Mediterranea Amaro Eroico

Der Name Eroico geht auf die Herzogin Sikelgaita von Salerno zurück, die ihren Mann Robert im 11. Jahrhundert bei seinen Eroberungszügen im Süden Italiens begleitete.

Sie verabreichte ihren Truppen vor dem Kampf ein Elixier für ein langes Leben!

Das Rezept kam von den Mönchen aus Altamonte und ist bis heute überliefert worden.

Feine Balance zwischen bitterer Komponente und balsamischen

Noten, erfrischende Zitrusaromen,

Rosmarin, Mandel und Lakritze, ein wunderbarer

Amaro.

0,7 liter
32,00 €
45,71 €/l
28% vol



GARIBALDI Bogenhausen

Richard-Strauss-Straße 26, 81677 München,
Tel. 089/57 08 48 33

GARIBALDI Marienplatz

Burgstraße 2, 80331 München,
Tel. 089/21 66 78 16

GARIBALDI Museumsviertel

Schellingstraße 60, 80799 München,
Tel. 089/272 09 06

GARIBALDI Nymphenburg

Nymphenburger Straße 188, 80634 München,
Tel. 089/168 97 38

GARIBALDI Zentrale Petuelring

Frohschammerstraße 14, 80807 München-Milbertshofen,
Tel. 089/35 63 61-0

GARIBALDI Solln

Diefenbachstraße 1, 81479 München,
Tel. 089/74 91 11 59

GARIBALDI Freiburg

Talstraße 1A, 79102 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761/707 18 00

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München
Telefon 089/35 63 61-0, Telefax 089/359 29 29
www.GARIBALDI.de, Bestellung@GARIBALDI.de