

Saclà

Ein Glas Italien

Antipasto bedeutet wörtlich übersetzt «vor der Mahlzeit». In der Tat beginnt ein italienisches Menü immer mit einer verlockenden Auswahl an Antipasti, wie sie Saclà bereits seit 1939 auf den Tisch bringt.

Geviertelte und ganze Artischocken, im Ofen saftig gebackene oder langsam in der italienischen Sonne getrocknete Tomaten, zarte Pilze, grillierte Paprikaschoten... Sind Sie schon hungrig? Dann haben die Antipasti ihr Ziel erreicht: Sie sollen nämlich den Appetit anregen und auf die folgenden Gänge einstimmen. Das Familienunternehmen Saclà vereint mit köstlichem Gemüse und aromatischen Gewürzen den authentischen Geschmack Italiens in einem Glas – der perfekte Auftakt für ein mehrgängiges Menü.



Saclà
Artischockenherzen
285 g 4.95

EMPFEHLUNG DES HAUSES



Feine Grüße aus dem Norden
Die milden Zwiebeln aus Boretto in der Emilia-Romagna werden in Wasser und Essig eingelegt und ergänzen Ihre Antipasti mit einem süß-säuerlichen Aroma.

Saponi d'Italia Cipolle Borettane*
180 g 3.95



Klein und saftig
Mozzarella in seiner vielseitigsten Form: Die kleinen Kugeln sind aufgespießt, mit Gemüse oder Schinken umwickelt oder auch einfach so perfekt für die Vorspeise.

Galbani Mozzarella Mini
150 g 3.10

Mit Petersilie marinierte Artischocken

Diese geviertelten, zarten Artischockenherzen werden traditionell in Öl eingelegt und mit glatter Petersilie mariniert. Mit ihrem charakteristischen bitteren Geschmack und dem typischen Duft eignen sie sich hervorragend als Vorspeise zu Aufschnitt und Käse, passen aber auch gut zu diversen Fleischgerichten oder können als Pizza- sowie Brotbelag verwendet werden.