CIPRIANI

*Venezia 1931*

# Sortimentsübersicht

*delico*

FAMOUS FOR FINE FOOD

# Il Lusso della Semplicità

**In der Einfachheit liegt der Luxus.**

**Harry's Bar** wurde 1931 von **Giuseppe Cipriani Sr.** in Venedig gegründet und ist seitdem eine Institution der Lagunenstadt und eines der renommiertesten Restaurants der Welt. **Cipriani** steht für den Luxus der Einfachheit und der Excellenz in Geschmack und Qualität.

# Die Geschichte

Seit mehr als 90 Jahren ist **Harry's Bar** ein Treffpunkt für Schriftsteller, Künstler, Schauspieler, Adelige und Prominente. Die weiteren Cipriani-Restaurants an den besten Adressen in aller Welt sind berühmt für die legendären Gerichte und die unvergleichliche Atmosphäre – oft kopiert, aber unerreicht einzigartig. Das kalte Sommergericht **Carpaccio** hat seinen Ursprung im Jahr 1950 in Harry's Bar und hat von dort seinen weltweiten Siegeszug gestartet.

# Das Original aus Harry's Bar in Venedig **Cipriani Bellini**

**Giuseppe Cipriani Sr.** hat den Bellini 1948 in Venedig erfunden. Dieser ebenso milde wie erfrischende Cocktail aus Prosecco und frischem weissem Pfirsichpüree steht ikonisch für Italianità vom Feinsten und bringt den Cipriani Lifestyle nach Hause.

Benannt nach dem rosa Schimmer in den Gemälden des Renaissancemalers Giovanni Bellini, steht er – kalt serviert – bis heute für Luxus «all'italiana». Salute!

# Alkoholfreier Genuss
# **Cipriani Bellini Zero**

Erfrischend fruchtiger Aperitif – ganz ohne Alkohol!

Die alkoholfreie Variante des kultigen Cocktails **Bellini** ist auf Basis von frischem weissem Pfirsichpüree und alkoholfreiem Traubenmost – eine neue Art des Klassikers.

# Erfrischender Luxus
# **Virgin Bellini**

Arrigo, der Sohn von Giuseppe Cipriani Sr., lancierte Jahrzehnte später die **alkoholfreie Variante des Bellini**. Ein erfrischendes Geschmackserlebnis für Gross und Klein.

Der Virgin Bellini kann pur als besondere Erfrischung getrunken oder mit Gin oder Wodka zu einem individuellen Drink gemixt werden.

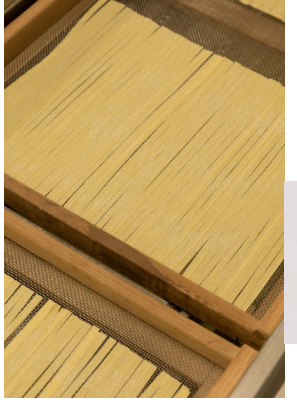
In der Einfachheit liegt der Luxus: Für eine extra-dünne und feine Textur wird der Teig aus Ei und Hartweizengriess mehr als 80-mal ausgerollt und wieder gefaltet.

Schliesslich ruhen und trocknen die Pasta über 14 Stunden lang und werden dann mit einem Feuchtigkeitsgehalt von nur 7.5% liebevoll von Hand verpackt. Incredibilmente buono.



# Eierpasta

Die Eiernudeln von Cipriani werden nach einem traditionellen Verfahren mit viel Sorgfalt und ganz ohne Schnickschnack hergestellt.



Klassische Eier Tagliolini

Eier Tagliolini mit Spinat

Klassische Eier Tagliarelle

Klassische Eier Papardelle

# Hartweizenpasta

# Saucen

# Carnaroli **Reis**

# Öl und **Essig**

# Panettone

Il migliore! Butter, frische Eier und frische Milch, süsse Sultaninen und italienischer Honig ergeben zusammen den Teig für diesen luftigen Panettone.

# Fugassa

Der traditionelle luftige Kuchen aus Venedig ist perfekt, um mit Glacé oder Créme einen wunderbaren Dessert zu kreieren. Das vorsichtige Kneten und die lange Aufgehzeit vor dem Backen verwandeln einfache Zutaten wie frische Eier und Butter in eine weiche, feine, luftige Delikatesse für das ganze Jahr!

# Geschenkboxen

**Cipriani** zeichnet sich seit über 90 Jahren durch luxuriöse Einfachheit aus. Daher brillieren die Geschenkpackungen genauso wie die darin enthaltenen Produkte durch ihre elegante Schlichtheit.

Für alle, die jemandem besondere Aufmerksamkeit schenken wollen, haben wir eine ganze Auswahl davon in den verschiedensten Grössen.

Wenden Sie sich an uns bei Fragen oder individuellen Wünschen.

# London Dry Gin

HANDCRAFTED
DISTILLED & BOTTELED IN ENGLAND

Im klassischen London Dry-Stil eine perfekte Mischung aus Wacholder, einer leichten Zitrusnote und mildem Pfeffer.

**Alkoholgehalt:** 40% Vol.
**Einheit:** 700 ml

# **Amaro** 7 Parti

**Hauptzutaten:**
Ciprianis violette Artischocke von der kleinen Insel Sant'Antonio di Torcello (Venedig)

**Alkoholgehalt:** 35% Vol.
**Serviertemperatur:** 7-8°C
**Einheit:** 500 ml

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. BRUT

# Giulietta

**Hauptzutaten:** 100% Glera
**Alkoholgehalt:** 12% Vol.
**Serviertemperatur:** 6-8°C
**Einheit:** 750 ml

PROSECCO ROSÉ
D.O.C. BRUT

# Gabriella

**Hauptzutaten:**
85% Glera, 15% Pinot Nero
**Alkoholgehalt:** 12% Vol.
**Serviertemperatur:** 6-8°C
**Einheit:** 750 ml

CIPRIANI

*Venezia 1931*

ciprianidrinks.ch
ciprianifood.ch

delico
FAMOUS FOR FINE FOOD

**Ihr Partner für Cipriani in der Schweiz:**
Delico AG, Bahnhofstrasse 6, CH-9200 Gossau
071 388 86 40 / delico.ch

03.2026 DE