

Piazza Solona:

Die Adresse in Miltenberg für feinste mediterrane Köstlichkeiten im Feinkostladen oder in der Osteria Bar



Osteria

Eine „Osteria“ ist eine Italienische Weinschenke, in dem zum Chardonnay, zum Pinot oder Merlot „Kleine Gerichte“ gereicht werden. Was die Mamma in der heimischen Küche, ist die Osteria in der Gastronomie



Italienische Feinkost:

- Aceto Balsamico
- Olivenöle,
- Pesto und Sugo
- Große Käseauswahl
- Antipasti, Geschenkkörbe

Von kleinen Familienbetrieben aus Italien.



Auf Ihren Besuch freut sich das

PiazzaSolona Team
Mainstraße 50
63897 Miltenberg
Tel.09371/6694966

www.piazza-solona.de



Unser Catering-Service!

Ihre Feier bei Ihnen oder bei uns? Wir beraten Sie gerne



Eine kleine kulinarische Reise durch Italien oder Frau Ilona Wörner auf Einkaufstour.

Station 1: Ligurien

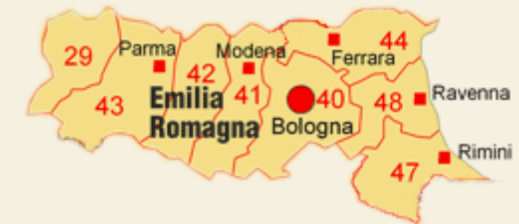


Die Einwohner Liguriens haben eine Vorliebe für Gewürzte Speisen und Fischgerichte, was sich durch die geographische Lage erklären lässt.

Der Beinamen der ligurischen Küche „Cucina del ritorno“, was zu Deutsch mit „Küche der Wiederkehr“ übersetzt werden kann, beschreibt den Hunger der seefahrenden Vorfahren, die sich nach langer Zeit nach den würzigen Düften der heimischen Küche sehnten. Aus einer Handvoll Zutaten entsteht das „Pesto alla Genovese“ Basilikum, ligurisches Olivenöl, Pinienkerne und ein alter Parmesan ergeben die Köstliche cremige Paste.

Trofie, eine spezielle kleine Pasta mit einem Klecks Pesto als Sauce ist eine dieser einfachen wohlschmeckenden Spezialitäten Gerichten die von der Qualität der Produkte lebt.

Station 2: Emilia Romagna



Die Emilia-Romagna ist eine der reichsten italienischen Regionen. In der Region sind drei grossen italienischen Sportwagen- und zwei Motorradhersteller beheimatet. In der Poebene herrscht die Schlemmerkultur. Die Emilia Romagna kann mit 22 Produkten, welche mit dem DOP Siegel ausgezeichnet sind, aufwarten. In der Region finden Sie 12 kulinarische Weinstrassen, Parma ist der Hauptsitz des Food Valley. Jeder Gourmet kennt den Prosciutto di Parma den Parmigiano Reggiano, oder den Balsamico aus Modena. Unzählige Restaurants bieten hier gastronomische Highlights und laden zum Schlemmen ein.

**Parmigiano reggiano.
Der König der Käse ...**

**Er wird nicht produziert,
er entsteht!**



Letzte Station der kleinen Reise: Florenz



Caffe Piansa, eine edle Röstung aus Florenz



Exklusiv im PiazzaSolona.

Miscela Bar
7+1
Columbia Subremo Costarica SHBGuatemala SHB
India Plantation „A“
Santos N.Y.2. + Robusta di Piantagione

Die italienische Röstung entspricht der dunkelsten der fünf „klassischen“ Röstgrade. Das Resultat dieser stärkeren Röstung sind Kaffees mit etwas bitterem oder leicht süßlichem Geschmack, aber relativ geringem Säuregehalt.

Deshalb schneidet der italienische caffè im Vergleich zum deutschen Filterkaffee viel besser ab, was die Bekömmlichkeit betrifft: denn er enthält weniger Bitterstoffe, weniger Koffein, weniger Säure. Seine gute Verträglichkeit führt auf ein besonderes Röstverfahren zurück. Die Kaffeebohnen werden bei steigender Temperatur schonend dunkel geröstet und dann mit Luft gekühlt, um das Aroma zu konservieren. Kaffee ist in Italien nicht allein ein Getränk, sondern eine Institution, was sich auch sprachlich ausdrückt: So bestellt man an der Bar einerseits „un caffè“ (einen Kaffee), wenn man aber darüber spricht, einen Kaffee zu trinken, sagt man „prendiamo il caffè“, also den Kaffee.