



CIPRIANI

Venezia 1931

In der Einfachheit liegt der Luxus.

Sortimentsübersicht Food & Drinks

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 Exzellenz in Geschmack und Qualität. Sämtliche Produkte werden nach traditionellen Originalrezepturen in Italien hergestellt und finden von dort aus ihren Weg auf die Teller der ganzen Welt – ein Hauch Venedig und das Flair von **Harry's Bar** bringen den **Cipriani Lifestyle** in die eigenen vier Wände.



Die Geschichte

Es war **Giuseppe Cipriani Sr.**, der das berühmte Carpaccio und den Original-Bellini erfand – zwei Kreationen aus Harry's Bar, die zu weltberühmten Ikonen Venedigs wurden. Dabei wurde Harry's Bar so beliebt, dass sie bald einmal expandierte, zuerst nach Amerika, später auch nach Asien und in den Mittleren Osten.



Das Erbe

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 unerreichbar einzigartig.

Arrigo Cipriani, Sohn von Giuseppe Cipriani Sr., empfängt noch heute täglich Gäste in Harry's Bar und Harry's Dolci in Venedig.

A. Cipriani



Bellini und Carpaccio

Giuseppe Cipriani Sr. ist der Erfinder des Bellinis und Carpaccios.

Es war Giuseppe Cipriani Sr., der den erfrischenden Aperitif **Bellini** erfand, eine Mischung aus exquisitem weissem Pfirsichmark und perlendem Prosecco.

Auch das kalte Sommergericht **Carpaccio** hat seinen Ursprung im Jahr 1950 in Harry's Bar und hat von dort seinen weltweiten Siegeszug gestartet.

Das Cipriani Brand-Portfolio umfasst mittlerweile ein grosses Food- & Drinksortiment, zahlreiche Restaurants, Hotels, Clubs und Lounges sowie Serviced Residences. Ein Grossteil des Food- und Drinksortiments wird aus Italien direkt vom Produzenten in die Cipriani-Lokale exportiert und dort serviert. Dies garantiert die unvergleichliche Cipriani-Qualität auf der ganzen Welt.



Der Original Bellini

Cipriani Bellini

Erfunden von Giuseppe Cipriani Sr. im Namen des Friedens und der Freiheit in Harry's Bar in Venedig kurz nach Ende des 2. Weltkriegs, eroberte der milde und erfrischende Cocktail-Klassiker aus Prosecco und frischem weissem Pfirsichpüree die ganze Welt. Benannt nach dem rosa Schimmer in den Gemälden des Renaissance-malers Giovanni Bellini, steht er – kalt serviert – bis heute für Luxus «all'italiana».



Das Original aus Harry's Bar. 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. Salute!

Hauptzutaten: Weisses Pfirsichpüree, Prosecco
Alkoholgehalt: 5,5% vol.
Serviertemperatur: 3-4°C
Einheit: 750 ml oder 200 ml



101608 | 6x750 ml
 101609 | 24x200 ml



Erfrischender Luxus Virgin Bellini

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

Der Virgin Bellini kann pur als besondere Erfrischung getrunken oder mit Sekt zum eigenen Bellini gemixt werden. Ebenso kann er mit Gin, Wodka oder weissem Rum zum individuellen Drink gemixt werden. Ein Hauch von Harry's Bar ist dem Geniesser dabei sicher.

Die alkoholfreie Erfrischung für Jung und Alt
 - ideal als Mixgetränk für Fruchtcocktails
 - vegan



101611 | 6x4x180 ml



Cipriani Eiernudeln

Arrigo Cipriani hat nur die besten italienischen Rohstoffe für seinen Pasta-Teig ausgewählt.

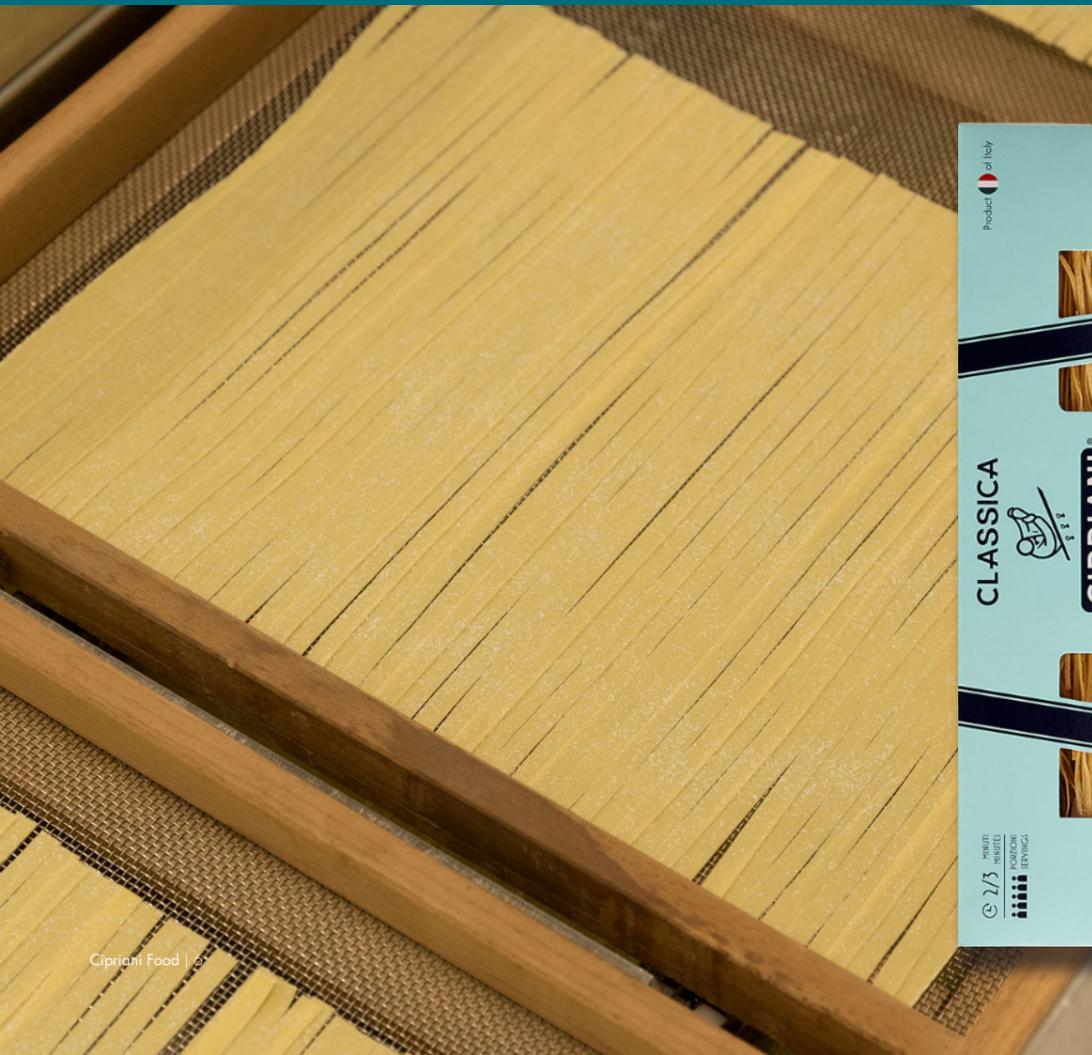
Er ist bis heute pur und einfach und enthält 7 Eier pro Kilo Hartweizengriess - sonst gar nichts.

Komplexe Handarbeit

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

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.



Eier-Pasta

DIE KLASSISCHE

Das einzigartige Produktionsverfahren und nur die besten italienischen Rohstoffe lassen diese Pasta zu einem echten, genussvollen Meisterwerk werden.

MIT SPINAT

Nur drei Zutaten machen diese Pasta so besonders exquisit: Qualitativ hochwertiges Mehl, frische Eier und bestes Spinatpulver. Das Herstellungsverfahren erfolgt dann auf dieselbe sorgfältige Art wie die klassischen Eierpasta.



Klassische Eier-Pasta

101619 | 12x250 g
Klassische Eier Tagliolini



Eier Tagliolini mit Spinat
101620 | 12x250 g

101624 | 12x250 g
Klassische Eier Tagliarelle



Eier Tagliarelle mit Spinat
101625 | 12x250 g

101622 | 12x250 g
Klassische Eier Tagliardi



Eier Tagliolini Delicata ohne Eigelb
101734 | 12x250 g

101626 | 12x250 g
Klassische Eier Pappardelle



Eier Tagliarelle 30% Protein
101737 | 12x250 g

Hartweizenpasta

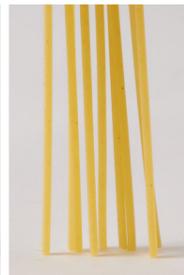
Feinster Hartweizen wird in einem sogenannten Kaltverarbeitungsverfahren bei einem erfahrenen Müller hergestellt. Der Teig wird im Anschluss besonders lange und schonend geknetet und darf dann ausgiebig ruhen. Dann erst wird er zu **Spaghetti, Rigatoni, Fusilli** und **Penne** verarbeitet.



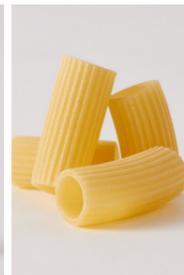
101934 | 24x500 g



101932 | 24x500 g



101935 | 24x500 g



101933 | 24x500 g



101674 | 6x1 kg



Carnaroli Reis

Echter venezianischer **Risotto**-Reis muss mit Quellwasser von der Isola della Scala bewässert werden – so wie der von **Cipriani** ausgewählte Carnaroli-Reis. Er stammt aus altem Anbau und hat ein längeres und breiteres Korn als andere, das seine Stärke beim Kochen beibehält.

Er ist leicht himmelblau und perfekt geeignet für unwiderstehlichen Risotto wie auch erstklassige Reisgerichte.

Saucen

PESTO

Klassisches Pesto alla Genovese verfeinert nach Art von Arrigo Cipriani. In der Einfachheit liegt der Luxus – auch für Zuhause!

POMOD'ORO / PASSATA

Sonnengereifte, saftige Tomaten werden schonend zu einer exquisiten Salsa verarbeitet und brillieren zu jeder Pasta. Einfach 100% Tomaten!

SANSOVINA

Frische Tomaten, Zwiebeln und Basilikum – diese Pastasauce gehört zu Arrigo Cipriani's Lieblingen. So einfach kann luxuriöser Lifestyle sein!

101668 | 6x180 g



101669 | 6x340 g



101673 | 6x690 g



101670 | 6x340 g



101672 | 6x500 ml



101671 | 6x500 ml



Öl und Essig

OLIVENÖL

Giuseppe Cipriani Sr. wollte schon früh ein besonders fruchtiges Olivenöl für seine Gerichte verwenden. Sanft, aber mit Charakter überdeckt es nicht den Geschmack der anderen Zutaten, sondern hebt ihn hervor.

ACETO ESSIG

Der Cipriani Aceto di vino rosso wird aus der Barbera-Traube gewonnen und nach einem traditionellen Verfahren hergestellt. Die Lagerung in Eichenfässern runden seinen harmonischen, weichen Geschmack ab. Er zeichnet sich durch einen niedrigen Säuregehalt von 7% aus.



Der Panettone

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

101676 | 6x1 kg



Tonic Water

HARRY'S - INDIAN TONIC WATER

Klassisch, simpel und pur. Das Indian Tonic Water überzeugt und lässt jeden Gin brillieren.

ELOISE - MEDITERRANEAN TONIC WATER

Das mediterrane Tonic Water von Cipriani erinnert an sizilianische Zitrusfrüchte und mediterrane Gewürze. Mit seiner frischen und leicht bitteren Note unterstreicht es den Geschmack von Gin.



101614 | 6x4x200 ml



101615 | 6x4x200 ml



Gelati und Sorbetti

VANILLE

Arrigo Ciprinai wollte das köstlichste Vanilleglacé kreieren und gab nicht auf, bis ihn die finale Rezeptur überzeugte. Sie ist besonders cremig und leicht im Vanillegeschmack.

101659 | 15x70 g | 15x100 ml



SCHOKOLADE

Traditionelles, italienisches Schokoladenglacé mit einem Touch Harry's Bar. Auch an dieser Rezeptur war Arrigo Cipriani massgeblich beteiligt.

101658 | 15x70 g | 15x100 ml



SORBET BELLINI

Der Klassiker eiskalt! Der Virgin Bellini sorgt als Sorbet mit weissem Pfirsichpüree für eine süsse Erfrischung. Genau so wie in Harry's Bar.

101660 | 15x70 g | 15x100 ml



ZITRONEN-YUZU

Feinstes italienisches Zitronen-Sorbet, verfeinert mit der berühmten Yuzu-Zitrusfrucht aus Japan.

101661 | 15x70 g | 15x100 ml



Cipriani 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.





Cipriani Drinks Spezialitäten



101616 | 6x750 ml

101617 | 6x750 ml

Giuletta und Gabriella

Prosecco ist auf der ganzen Welt bekannt und verbreitet.

Giuletta und **Gabriella** sind zwei Prosecchi von höchster Qualität, die die besten Charakteristiken des DOCG-Gebiets **Lison Classico** repräsentieren.

Zwei prickelnde und elegante Perlweine, genau wie die Frauen, nach denen sie benannt sind.

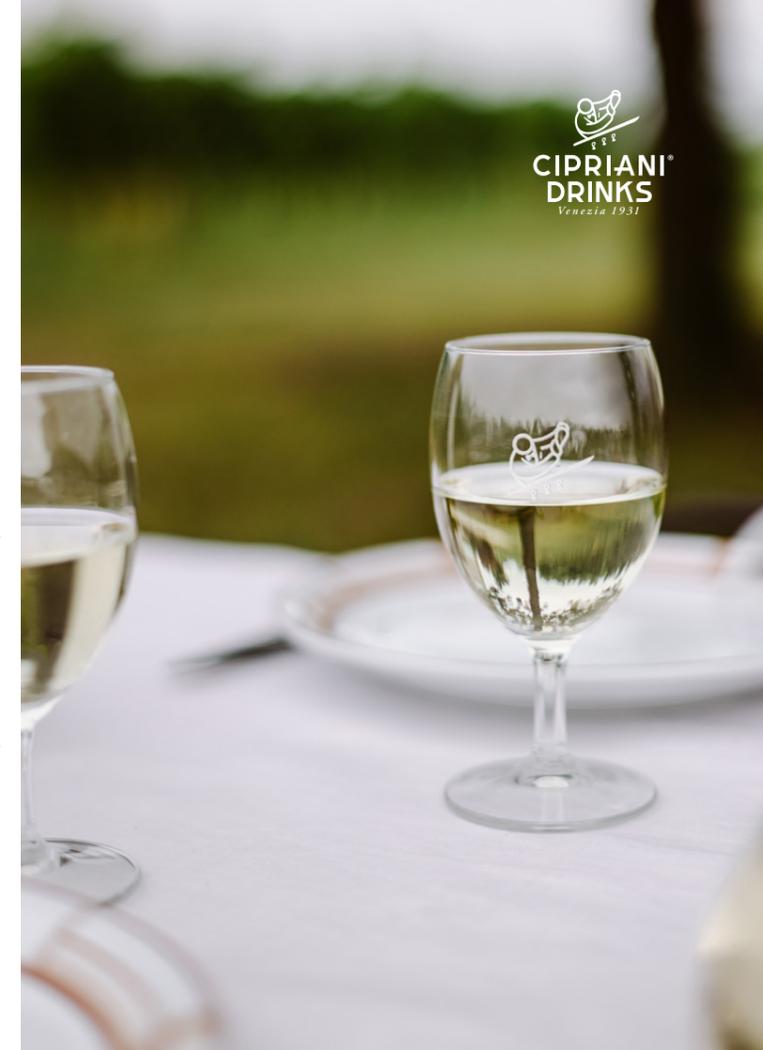
Giuletta

Prosecco D.O.C.G

Giuletta war die wichtigste Person im Leben von **Giuseppe Cipriani Sr.** Sie war seine Frau, Vertraute, Beraterin und vor allem die liebevolle Mutter seiner Kinder. Sie war es, die den perfekten Platz in der Calle Vallaresso fand, um Harry's Bar zu eröffnen, und sie stand ihm in jedem Moment seines Lebens zur Seite.

Dieser hochwertige Prosecco entstand zu Ehren von Giuletta. Ihre Zuneigung lebt noch immer in den Erinnerungen ihrer Lieben weiter.

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



Gabriella

Prosecco D.O.C Rosè

Gabriella war die Schwägerin von **Giuseppe Cipriani Sr.**, die Schwester seiner geliebten Frau Giuletta.

Sie hat die Locanda Cipriani auf der Insel Torcello mehr als 30 Jahre lang mit viel Liebe und Hingabe geführt.

Dieser Prosecco Rosè ist ihr gewidmet.

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



London Dry Gin

HANDCRAFTED
DISTILLED & BOTTLED IN ENGLAND

Der neue, exquisite Gin ist eine Hommage an die langjährigen Barkeeper von Harry's Bar. Im klassischen London Dry-Stil ist er eine perfekte Mischung aus Wacholder, einer leichten Zitrusnote und mildem Pfeffer. Er sorgt für einen weichen und raffinierten Geschmack und verkörpert somit das Erbe von Cipriani.

Ausschliesslich London Dry Gin ist die Grundlage für die Cocktails, die in Harry's Bar in Venedig zur Legende wurden. Der Montgomery Martini Dry war Ernest Hemingway's Lieblingsdrink und wird heute noch so serviert, wie er es liebt.

Alkoholgehalt: 40% Vol.
Einheit: 700 ml

Kombinieren Sie es mit

-  HARRY'S INDIAN TONIC WATER
-  ELOISE MEDITERRANEAN TONIC WATER

101928 | 6x700 ml



Amaro Cipriani 7 Parti

Amaro 7 Parti Cipriani ist aus Artischocken gebraut, die auf der Insel Sant'Antonio in der Nähe der Insel Torcello in der abgelegenen Wildnis der venezianischen Lagune angebaut werden. Sein intensives Bouquet macht ihn unverzichtbar für den perfekten Negroni und viele weiteren Cocktails. Auch pur als Digestiv ein einzigartiger, wohltuender Genuss.

Hauptzutaten: Ciprianis violette Artischocke von der kleinen Insel Sant'Antonio di Torcello (Venedig)
Alkoholgehalt: 35% Vol.
Serviertemperatur: 7-8°C
Einheit: 500 ml

101618 | 6x500 ml




CIPRIANI FOOD
Venezia 1931



CIPRIANI DRINKS
Venezia 1931

Artikelübersicht Schweiz

Art.-Nr.	Bezeichnung	Einheit
Drinks		
101608	Cipriani Bellini 5,5% vol.	6x750 ml
101609	Cipriani Bellini 5,5% vol.	24x200 ml
101616	Cipriani Prosecco DOCG Giulietta Mondo	6x750 ml
101617	Cipriani Prosecco Rosé Gabriella Mondo	6x750 ml
101618	Cipriani Amaro 7 Parti Artischocken Likör	6x500 ml
101928	Cipriani London Dry Gin 40% vol.	6x700 ml
Soft Drinks		
101611	Cipriani Virgin Bellini	6x4x180 ml
101614	Cipriani Indian Tonic Water - Harry's	6x4x200 ml
101615	Cipriani Mediterranean Tonic Water - Eloise	6x4x200 ml
Eierpasta		
101619	Cipriani Eier Tagliolini	12x250 g
101620	Cipriani Eier Tagliolini mit Spinat	12x250 g
101622	Cipriani Eier Tagliardi	12x250 g
101623	Cipriani Eier Tagliardi mit Spinat	12x250 g
101624	Cipriani Eier Tagliarelle	12x250 g
101625	Cipriani Eier Tagliarelle mit Spinat	12x250 g
101626	Cipriani Eier Pappardelle	12x250 g
Weizenpasta		
101932	Cipriani Spaghetti Bio 	24x500 g
101933	Cipriani Fusilli Bio 	24x500 g
101934	Cipriani Penne Bio 	24x500 g
101935	Cipriani Rigatoni Bio 	24x500 g

Art.-Nr.	Bezeichnung	Einheit
Risotto		
101674	Cipriani Carnaroli Reis	6x1 kg
Panettone		
101676	Cipriani Panettone handverpackt *	6x1 kg
101707	Cipriani Panettone in der Dose*	6x1 kg
101677	Cipriani Fugassa handverpackt *	6x1 kg
101728	Cipriani Fugassa in Aludose *	6x1 kg
Saucen		
101668	Cipriani Pesto alla Genovese Bio 	6x180 g
101669	Cipriani Pomod'oro Bio 	6x340 g
101670	Cipriani Sansovina Bio 	6x340 g
101673	Cipriani Passata Bio 	6x690 g
Essig / Öl		
101671	Cipriani Aceto di vino rosso	6x500 ml
101672	Cipriani Olio extravergine d'oliva Bio 	6x500 ml
Glace		
101658	HARRY'S BAR Glace Schokolade	15x70 g
101659	HARRY'S BAR Glace Vanille	15x70 g
101660	HARRY'S BAR Sorbet Bellini alkoholfrei	15x70 g
101661	HARRY'S BAR Sorbet Zitrone-Yuzu	15x70 g
Geschenke		
101696	Cipriani Geschenkbox Harry's Bar	2.31 kg
101712	Cipriani Geschenkbox San Marco	4.88 kg
101829	Cipriani Geschenkbox Rialto	2.84 kg

* nur saisonal verfügbar



CIPRIANIFOOD.CH



CIPRIANIDRINKS.CH

delico

FAMOUS FOR FINE FOOD

Ihr Partner für Cipriani Food & Drinks in der Schweiz:

Delico AG, Bahnhofstrasse 6, CH-9200 Gossau

071 388 86 40 / delico.ch