

Vín frá TOSCANA

FORDRYKKUR

RUFFINO LA SOLATIA PINOT GRIGIO
HVÍTVÍN ! 13.5% Mekka Wines & Spirits hf 1.999
 8242 750
 Ljósitrónugull. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, melóna.

LEONARDO TREBBIANO
HVÍTVÍN ! 12% Globus hf 1.999
 12564 750
 Ljósitrónugull. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Steinefni, sitrusbörkur, eplakjarni.

MAMMA PICCINI BIANCO DI TOSCANA
HVÍTVÍN ! 12% Ögerðin Egill Skallagrímsson 1.550
 18689 750
 Sitrónugull. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, sitrus, steinefni.

BARONCINI TOSCANA BIANCO
HVÍTVÍN ! 12% Winepassion ehf 1.599
 19162 750
 Fólstrónugull. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, sitrus, pera, krydd, steinefni.

FISKUR/SKELFISKUR

VILLA ANTINORI HVÍTT
HVÍTVÍN ! 12% Globus hf 1.999
 361 750
 Ljósitrónugull. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, greip, epli, gröslugt.

BANFI FONTANELLE CHARDONNAY
HVÍTVÍN ! 13% Bakkus ehf 2.999
 2123 750
 Ljósitrónugull. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, ananas, stjórnuávöxtur.

BANFI LE RIME CHARDONNAY & PINOT GRIGIO
HVÍTVÍN ! 12.5% Bakkus ehf 1.999
 2510 750
 Ljósitrónugull. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Pera, melóna, sitrus.

BANFI LE RIME CHARDONNAY & PINOT GRIGIO
HVÍTVÍN ! 12% Bakkus ehf 1.149
 10984 375
 Ljósitrónugull. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, melóna, pera.

PICCINI BIANCO TOSCANA
HVÍTVÍN ! 12.5% Ögerðin Egill Skallagrímsson 1.499
 17918 750
 Sitrónugull. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitróna, greip, steinefni.

DONNA DI VALIANO TOSCANA CHARDONNAY
HVÍTVÍN ! 13% Ögerðin Egill Skallagrímsson 2.699
 19194 750
 Ljósitrónugull. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Mild eik, ljós ávöxtur.

TOMMASI DOGANELLA IL PITIGLIANO
HVÍTVÍN ! 12.5% Mekka Wines & Spirits hf 2.599
 19987 750
 Ljósitrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Hvítir ávextir, sitrus, greipaldin.

LJÓST KJÖT

SANTA CRISTINA TOSCANA
RAUDEVÍN 13% Globus hf 1.999
 156 750
 Rúbinnraut. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Rauð ber, kirsuber, plóma.

RUFFINO CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Mekka Wines & Spirits hf 1.899
 159 750
 Rúbinnraut. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, lyng.

BANFI SAN ANGELO PINOT GRIGIO
HVÍTVÍN ! 13% Bakkus ehf 2.898
 2505 750
 Ljósitrónugull. Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Pera, epli, melóna.

PICCINI CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Ögerðin Egill Skallagrímsson 1.850
 3385 750
 Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk ber, kirsuber, lyng, lauf.

SANTA CRISTINA CIPRESSETO ROSATO
RÓSAVÍN ! 11% Globus hf 998
 4344 375
 Fóljarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Rauð ber, jarðarber.

SANTA CRISTINA CIPRESSETO ROSATO
RÓSAVÍN ! 11% Globus hf 1.899
 6501 750
 Ljósjarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Jarðarber, epli, kakótónar.

BARONE RICASOLI CHIANTI
RAUDEVÍN 13% Karl K. Karlsson ehf 2.449
 4411 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Kirsuber, laufkrydd, ristuo eik.

BANFI CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Bakkus ehf 2.298
 5073 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Kirsuber, jörð, sveit, krydd.

VILLA PUCCINI TOSCANA
RAUDEVÍN 12.5% AMKA Ísland ehf 1.899
 8441 750
 Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, kirsuber, eik, vanilla.

LEONARDO CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Globus hf 1.999
 9656 750
 Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannin. Kirsuber, brómber, barkarkrydd.

ISOLE E OLENA CHARDONNAY COLLEZIONE DE MARCHI
HVÍTVÍN 13.5% Rolf Johansen & Co ehf 5.150
 9936 750
 Sitrónugull. Mjúk fylling, þurrt, fersk sýra. Sudrænin ávextir, ananas, mangó, eik, kókos. Getur innihaldið vinstein.

TOMMASI POGGIO AL TUFO ROMPICOLLO
RAUDEVÍN 13% Mekka Wines & Spirits hf 2.599
 10671 750
 Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, mild sýra, lítil tannin. Dökk ber, létt eik.

VILLA PUCCINI CHIANTI RISERVA
RAUDEVÍN 12.5% AMKA Ísland ehf 1.999
 10864 750
 Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Jörð, dökk ber, skógarbotn.

VILLA PUCCINI CHIANTI SUPERIORE
RAUDEVÍN 12.5% AMKA Ísland ehf 1.899
 10865 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk og rauð ber, eik, krydd.

SENSI COLLEZIONE SANGIOVESE
RAUDEVÍN 12.5% Perlu-Kaup ehf 1.896
 11664 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, lyng.

DA VINCI CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Globus hf 2.199
 12563 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Kirsuber, barkarkrydd, jörð, létt eik.

PICCINI CHIANTI ORGANIC
RAUDEVÍN 12.5% Ögerðin Egill Skallagrímsson 1.999
 12571 750
 Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, skógarbotn, létt krydd.

BARONCINI NOBILE DI MONTEPULCIANO FONTELELLERA
RAUDEVÍN 13% Winepassion ehf 2.150
 12764 750
 Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Skógarber, laufkrydd, jörð, blóm.

BARONCINI ROSSO DI MONTEPULCIANO
RAUDEVÍN 12.5% Mekka Wines & Spirits hf 1.799
 14233 750
 Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil þroskuð tannin. Kirsuber, jörð, laufkennt, kryddað.

BARONCINI CHIANTI
RAUDEVÍN 12.5% Winepassion ehf 1.699
 14234 750
 Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, lyng.

BARONCINI CHIANTI
RAUDEVÍN 12% Winepassion ehf 2.999
 18448 1,500
 Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, kirsuber.

BARONCINI TOSCANA ROSSO
RAUDEVÍN 12% Winepassion ehf 1.599
 14236 750
 Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, lyng.

BARONCINI ROSSO DI MONTALCINO
RAUDEVÍN 13.5% Winepassion ehf 2.399
 17764 750
 Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil þroskuð tannin. Finleg rauð ber, lyng, barkarkrydd.



FYRIR 4

PÖNNUSTEIKTUR SALTÞISKUR

með sósu portkonunnar

Sósa portkonunnar (Puttanesca)

Ólífuolía, u.þ.b. 2 msk.
 2 hvítlauksgeirar, fínt saxaðir
 6 flök af ansjósunum,
 skuluð vel í köldu vatni
 Þurrkaður Chili eftir smekk,
 maukaður
 900 g plómótúmatar í dós
 20 svartar ólífur, steinlausar
 1 tsk. oregano
 200 g ferskir tómatar, saxaðir
 2 msk. kapers

Aðferð

Hitið ólífuolíu í víðum potti og brúnið hvítlaukinn, bætið ansjósunum saman við ásamt chili. Ansjósurnar eiga að leysast upp þannig að úr verði mauk. Þá er tómtum, ólífum, kapers og oregano bætt út í og sósan soðin í 30 mínútur við vægan hita. Smakkið til með salti og pipar.

Saltfiskur

800 g saltfiskur, vel útvönuð flök

Aðferð

Meðan sósan sýður er saltfiskurinn steiktur. Reikna má með u.þ.b. 180 g á mann. Best er að fá vel útvönuð flök og helst hnakkastykki. Steikið fiskinn í olúu á snarþeirri pönnu þar til hann er kominn með gullinbrúnan lit á báðar hliðar. Setjið fiskinn í eldfast mót og bakið í forhituðum ofni, 180°C, í u.þ.b. 5-8 mín.

Setjið fiskstykki á hvern disk og látið vel af sósu með. Berið fram með fersku salati.



FYRIR 4

KJÚKLINGABRINGA

á mjúkri polentu með rósmarín- og sítrussósu

Polenta

250 ml polenta
 1 l kjúklingasóð
 80 g parmesan, rifinn
 80 g mascarpone

Aðferð

Hellið kjúklingasöðinu í pott og látið suðuna koma upp. Stráíð síðan polentunni jafnt í pottinn og þeytið stöðugt í á meðan. Munið að lækka hitann og gætið að því að ekki skvettist heit polenta á hendurnar, hún getur valdið brunasárum.

Sjóðið rólega í u.þ.b. 10 mín. og bætið þá parmesan og mascarpone saman við og hrærið vel.

Setjið síðan polentuna í skál og leggið plastfilmu þétt yfir. Geymið skálina í heitu vatnsbaði í potti á eldavélinni. Þetta er hægt að gera u.þ.b. einni klukkustund áður en sest er til borðs.

Rósmarín- og sítrussósa

250 ml rjómi
 250 ml sterkt kjúklingasóð
 2 greinar ferskt rósmarín
 1 hvítlaukur, skorinn í tvennt
 þannig að geirarnir opnast
 Safi úr hálfri sítrónu
 Salt og pipar

Aðferð

Setjið allt í pott og sjóðið í u.þ.b. 30-40 mín. Þar til sósan er orðin mátulega þykk. Smakkið þá til með salti og pipar og jafnvel meiri sítrónusafa.

.....

Kjúklingabringa

4 kjúklingabringur, helst með skinni
 1 sítróna
 Salt og pipar

Aðferð

Skolið bringurnar úr köldu vatni og þerrið vel. Brúnið á báðum hliðum á snarþeirri pönnu.

Kryddið vel með salti og pipar, rífið börk af einni sítrónu yfir og kreistið safann einnig yfir pönnuna. Flytjið síðan bringurnar yfir í eldfast mót ásamt skófinu á pönnunni og bakið í forhituðum ofni í u.þ.b. 10-12 mín.



FYRIR 4

SÍTRÓNUVÆTT SUMARKAKA

með peru- og mascarponekremi

3 egg

600 g sykur
 360 ml ólífuolía
 360 ml mjólk
 3 appelsínur, börkur og safi
 480 g hveiti
 ½ tsk. lyftiduft
 Ögn af salti
 Safi úr 2 sítrónum

Aðferð

Hitið ofninn í 170°C. Þeytið eggin og sykurinn vel saman. Bætið mjólk, olíu og appelsínusafa saman við. Blandið þurrrefnumum varlega saman við og hrærið vel. Setjið söppuna í smurt og hveitistráð bökkunarform og bakið í 50-60 mínútur.

.....

Þegar kakan er fullbúkuð er hún tekin úr ofninum og gót stungin í hana að ofan á mörgum stöðum. Hellið sítrónusafanum varlega yfir kökuna og reynið að láta renna inn í hana. Látið kökuna ná stofuhita og berið fram með peru- mascarponekremi.

Kurl

50 g hveiti
 50 g hrásykur
 50 g spelt
 50 g smjör
 Ögn af salti

Aðferð

Hrærið létt saman í hrærivél, setjið í þunnu lagi á bökkunarpappír og bakið í 15 mín. við 150°C.

.....

Peru- og mascarponekrem

200 g mascarpone
 40 g flórsykur
 ½ pera, flysjuð og kjarnhreinsuð, fínt söxuð
 Safi úr ½ sítrónu

Aðferð

Setjið allt í hrærivél og þeytið vel saman.

Dreifðið kurtli yfir kökuna og berið hana fram með kreminu og ferskum berjum.



GIRNILEGAR
UPPSKRIFTIR
OG VÍNIN
MEÐ



