

NATALE 2025

MYBEVERAGES S.R.L.

VIA CARSO, 77

24040 - MADONE - BG

TEL: 035 0387777

EMAIL: info@mybeverages.it

SELEZIONATI PER VOI

ALERAN

RENALD

BRUT SUPRÊME

Una bottiglia unica, "instant classic" che esalta le uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier in un Brut dorato e brillante dal perlage fine e persistente, dal naso elegante e sofisticato, fruttato e agrumato che anticipa un palato fine e fitto, equilibrato e fresco, sostenuto da una bollicina armoniosa e da una piacevole mineralità.

BLANC DE NOIRS

L'equilibrio armonico di Pinot Noir e Meunier incanta nell'incedere incessante del perlage fine circondato dal dorato intenso. Lo splendido corredo aromatico abbina ricchezza di materia ed eleganza attraverso sentori olfattivi di frutti rossi maturi, agrumi e lievi note tostate seguiti da un palato forte e fine, succoso e vibrante, dall'avvolgente struttura e dalle confortevoli freschezza e mineralità.

BLANC DE BLANCS

Mettendo il naso nel calice dorato brillante si capta l'immediata freschezza e finezza, corona lungimirante di sentori agrumati e di frutti bianchi. La bocca setosa riproduce fedelmente la freschezza vibrante e si sviluppa con eleganza e complessità nella più naturale piacevolezza di beva incredibilmente minerale.

PREMIER CRU GRANDE RESERVE EXTRA BRUT E BRUT

Due variazioni, Extra Brut e Brut, dell'intramontabile blend di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Intrigante e introspettivo, colpisce aereo e vigoroso con un bouquet olfattivo eclettico, profondo, raffinato e con un sorso fresco, morbido, cremoso e progressivo, come splendida manifestazione di un frutto polposo, vellutato piacevolmente minerale.

1. Astuccio Brut Suprême

1 bottiglia cl 75

29,50
EURO + IVA

2. Astuccio 2 bottiglie

1 **Blanc de Noirs** cl 75

1 **Brut Suprême** cl 75

62,00
EURO + IVA

3. Astuccio Blanc de Blancs

1 magnum cl 150

76,00
EURO + IVA

4. Astuccio 1 bottiglia cl 75

31,00
EURO + IVA

5. Astuccio 1 magnum cl 150

69,00
EURO + IVA

6. Cassa legno 1 jeroboom cl 300

189,00
EURO + IVA

PREMIER CRU GRANDE RESERVE BRUT NATURE

La formula dell'unione di Pinot Meunier, Noir e Chardonnay, luminosa e fluida, vibrante di fini bollicine, conduce a un olfatto generoso che con l'aerazione si propone ricco, espressivo, sfaccettato e incoraggia al sorso fresco e morbido, succoso, in perfetta fusione tra la dolcezza del frutto e il carattere minerale.

BRUT ROSÉ GRANDE RESERVE

Un Rosé variegato, gustoso, affidabile, eccelso, che apre con un bouquet ampio ed eterogeneo, un leitmotiv di piccoli frutti rossi sfumati con note vanigliate ed esotiche che impressiona il palato con naturale equilibrio al seguito di un olfatto corrispondente in un quadro complessivo perfetto, verticale, preciso e goloso.

7. Astuccio 3 bottiglie

1 **Premier Cru Grande Reserve Extra Brut** cl 75

1 **Premier Cru Grande Reserve Brut Nature** cl 75

1 **Brut Rosé Grande Reserve** cl 75

99,00
EURO + IVA

GRAND CRU BLANC DE NOIRS

Personalità, fascino e precisione in questa formula Gran Cru in cui spicca l'intensità del Pinot Noir, vibrante di bollicine fini, una mousse generosa che conduce a un olfatto fruttato, speziato e nobile, che incoraggia il sorso profondo, diritto e ben strutturato.

PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

Una splendida espressione di uve Pinot Noir e Meunier, una Cuvée maestosa e raffinata nei riconoscimenti olfattivi avvolgenti e complessi di frutti bianchi, spezie e agrumi e dalla bocca succosa e freschissima, dal sorso ricco e goloso, dalla rotondità avvolgente e dal seducente equilibrio tra morbidezza e vivacità.

8. Cofanetto Deluxe Grand Cru Blanc de Noirs 1 bottiglia cl 75

49,00
EURO + IVA

9. Cofanetto Deluxe 2 bottiglie

1 **Grand Cru Blanc de Noirs** cl 75

1 **Premier Cru Blanc de Noirs** cl 75

87,00
EURO + IVA

HENRIOT



10

CUVÉE HEMERA 2013

Cuvée Hemera è il tributo ad honorem ai sei Crus simbolo della Maison e in ogni millésime sa esprimere con profonda complessità e nobile finezza tutta l'eccellenza, il carattere, la struttura, la storia e il carisma del prestigioso terroir.

10. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

169,00
EURO + IVA

MILLÉSIME 2015

Una bollicina di classe da riservare per le occasioni importanti che interpreta la forza e l'umiltà, la struttura e l'immediatezza del millésimo 2015, incisività mirabilmente contenute negli eterei riflessi e nelle contrastanti armonie del Pinot Noir con lo Chardonnay.

11. Astuccio 1 bottiglia cl 75

82,00
EURO + IVA



11



12



13



14



15



16

ROSÉ

Un multi-vintage blend di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier che riflette la caparbia filosofia Henriot. La bollicina stuzzicante fa da apripista a un profilo aromatico elegantemente fruttato e minerale che prosegue diretto in un fil rouge di potenza e di grande freschezza.

12. Astuccio 1 bottiglia cl 75

53,00
EURO + IVA

BLANC SOUVERAIN BLANC DE BLANCS

Una bollicina fine e molto sottile introduce questo sontuoso Blanc de Blancs dedicato a Marie Marguet (sposa di Paul Henriot, 1880), un sovrano bianco dall'incredibile consistenza, sofisticato portavoce delle diversità aromatiche del blend di tutti i vigneti a Chardonnay espressi in diversi anni e rigorosamente selezionati.

13. Astuccio 1 bottiglia cl 75

51,00
EURO + IVA

14. Astuccio 1 magnum cl 150

116,00
EURO + IVA

BRUT SOUVERAIN

La grande personalità della Maison legata alla più profonda essenza di un assemblaggio di ciascuno dei Cru del vigneto espresso in diversi periodi di vita, al fine di contemplare il "balletto di aromi" che incanta con l'immane equilibrio leggerezza, con una cremosa scorrevolezza e con una freschezza saldamente integrata.

15. Astuccio 1 bottiglia cl 75

41,00
EURO + IVA

16. Astuccio 1 magnum cl 150

87,00
EURO + IVA



17

JEAN DE LA FONTAINE

L'ELOQUENTE BRUT

Un ricco assemblaggio di Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir che racchiude sette Crus della Valle della Marna e che sviluppa un naso intrigante e complesso giocato su aromi di frutta matura, fiori bianchi e spezie, promotori di un sorso equilibrato e setoso esaltato da una bolla fitta e vivace.

LA MAJESTUEUSE BRUT MILLÉSIME 2016

Le sorelle Baron si sono ispirate alle favole di Jean de la Fontaine anche per questo Champagne celebrativo mettendo in luce una Cuvée di carattere in cui lo Chardonnay, Pinot Noir e Meunier puntano a un'immediata ricchezza sensoriale in un quadro di elegante misura e compostezza.

LA FLATTEUSE BRUT ROSÉ

Il rosa tenue luminoso e l'armonia vivace e briosa di bollicine incantano come la favola de "Il corvo e la volpe" attraverso un olfatto elegante e vinoso in una simmetria perfetta dei tre vitigni che la compongono e mediante una bocca freschissima, tesa, levigata, succosa e piena di energia.

17. Astuccio L'Eloquente Brut

1 bottiglia cl 75

29,00
EURO + IVA

18. Astuccio 3 bottiglie

1 L'Eloquente Brut cl 75

1 La Majestueuse Brut

Millésime 2016 cl 75

1 La Flatteuse Brut Rosé cl 75

102,00
EURO + IVA



18

LOUIS ROEDERER

CUVÉE CRISTAL 2016

Sole e terroir si amalgamano perfettamente e conferiscono al Pinot Noir e allo Chardonnay tutte le caratteristiche che rendono l'iconica Cuvée semplicemente fenomenale. La magnifica effervescenza tattile è potenziata da un equilibrio raro e suggestivo tra l'intensità delle fragranze pure e l'imprescindibile materia salina, energetica e succosa.

19. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

267,00
EURO + IVA

BRUT COLLECTION 244

L'evoluzione climatica porta a nuovi equilibri, nuove opportunità per esprimere e raccogliere il savoir-faire della Maison che con la creazione di Collection vuole spingere verso un Brut vivo, turgido, contemporaneo, ricco e succoso, con freschezza e materia sapientemente ponderate e magnificate.

20. Astuccio 1 bottiglia cl 75

59,70
EURO + IVA



KRUG

GRANDE CUVÉE 172ÈME ÉDITION

Una Grande Cuvée omaggio alla visione di Joseph Krug, profondamente legata all'espressione più generosa dello Champagne. Edizioni raffinatissime che anno dopo anno celebrano il tempo, alleato prezioso della Maison. La 172ème Édition assembla centoquarantasei vini di undici annate diverse (contenute dal 1998 al 2016) cristallizzando alla perfezione lo stile Krug: un profilo sontuoso, incisivo, dal temperamento tumultuoso governato da un'inimmaginabile freschezza e da una generosa ampiezza tattile.

23. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

245,00
EURO + IVA



PERRIER JOUËT

GRAND BRUT

Un'etichetta storica della Maison che rievoca costantemente la Cuvée K del 1846, eccezionale portatrice di futuro grazie al basso livello di zuccheri audacemente basso per l'epoca. Questo traccia generosamente l'inizio di questo Brut memorabile, un crogiolo di aromi e sapori dall'eccellente equilibrio complessivo, vibrante ed elegante, in cui traspare vividamente una speciale gioia di vivere.

24. Astuccio 1 bottiglia cl 75

54,00
EURO + IVA



AR LENOBLE

BRUT INTENSE MAG 19

Un ottimo Champagne, tonico, energico, che vuole valorizzare le vecchie varietà Pinot Noir Premier Cru, Meunier e Chardonnay Grand Cru. Un vino bandiera dal perfetto equilibrio, dal naso generoso ed espressivo, fresco, elegante, fruttato e dal gusto pulito, succoso, delicato, magnificamente corrispondente e finemente marcato da una lunghissima salinità in chiusura.

21. Astuccio 1 bottiglia cl 75

38,90
EURO + IVA

BLANC DE BLANCS GRAND CRU CHOUILLY MAG 17

Uno Champagne 100% di Chardonnay Chouilly Grand Cru puro, pulito, energico, dalle qualità rare. Finezza e armonia fanno strada in un'esperienza unica e piacevolissima, con un'olfattiva asciutta e profonda, autorevole, equilibrata nel frutto e nell'agrumo e con una bocca cremosa e raffinata, contrassegnata da note tostate e floreali.

22. Astuccio 1 bottiglia cl 75

53,00
EURO + IVA



PHILIPPONNAT

RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ

La mancanza di zuccheri nel dosaggio distilla tutte le qualità del Pinot Noir che colpisce in freschezza e vitalità, dall'olfatto generoso e super espressivo, dal palato puro e corrispondente, un complesso sensoriale in grado di proiettare la conoscenza e la precisa degustazione di ciascuna delle annate contenute.

25. Astuccio 1 bottiglia cl 75

52,00
EURO + IVA

RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT

Un'eredità di cinque secoli che per natura in modo perpetuo si rinnova, esplora e valorizza l'amato Pinot Noir e il terroir della Grande Vallée della Marna e che si fa Cuvée equilibrata e fresca, vino-sa e fruttata, portatrice dei sapori del nuovo anno arricchiti dalla preziosa complessità apportata dall'unione con il pregresso blend.

26. Astuccio 1 bottiglia cl 75

52,00
EURO + IVA



MOËT & CHANDON

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015

Lo stile della Maison estremamente identitario e sontuoso è perfettamente riconoscibile in tutti gli estremi dell'annata 2015. Uve di eccezionale generosità ed equilibrio offrono un millesimo inizialmente oscuro ed enigmatico che successivamente in naturale progressione riflette una texture importante, ampia, diritta, stimolante, il tutto in un perfetto indimenticabile sviluppo verso una luminosa austerità del vino.

27. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

214,00
EURO + IVA



REBULI ANGELO E FIGLI

SEDIGRAMMI VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

La storia d'amore, rispetto e legame profondo con il territorio sono le caratteristiche distintive di questo dosaggio calibrato che evidenzia una grande intensità sensoriale e gustativa strettamente legate a un profilo fresco, intenso e avvolgente nell'esperienza di beva.

28. Astuccio

1 magnum cl 150

22,30
EURO + IVA

29. Cassa legno

1 doppio magnum
cl 300

88,50
EURO + IVA

30. Astuccio

1 bottiglia cl 75

10,60
EURO + IVA

SETTEGRAMMI VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Un Valdobbiadene secco, persistente, intenso, sintesi dell'eccellente filosofia aziendale in armonia assoluta con il territorio, essenza autentica di alta qualità che seduce con uno stile sincero, fresco, vivace e irresistibilmente beverino.

31. Astuccio

1 bottiglia cl 75

10,60
EURO + IVA

VINO SPUMANTE ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

Una spuma ricca e rumorosa invoglia la beva e anticipa il rosato tenue e cristallino, profumatissimo, in cui il fruttato e il floreale, intensi e fini, danzano e trasportano verso il palato, dal carattere piacevolmente contrastante, leggero e affusolato ma anche incalzante e persistente.

32. Astuccio

1 bottiglia cl 75

10,20
EURO + IVA

33. Astuccio 2 bottiglie

1 **Vino Spumante Rosé Millesimato Extra Dry** cl 75

1 **Settegrammi Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Brut** cl 75

20,80
EURO + IVA



FERRARI

GIULIO FERRARI

RISERVA DEL FONDATORE 2015

Un fuoriclasse in grado di vincere la sfida del tempo egregiamente arroccato sulle fastose suggestioni di un preziosissimo Chardonnay in purezza. Gli aspetti olfattivi e paletali sono di rara intensità e fragranza, setosi, freschi, compositi, di bellissima e stuzzicante distensione sensoriale e gustativa.

34. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

149,00
EURO + IVA

TRENTO D.O.C. PERLÉ MILLESIMATO 2019

La naturale tensione di selezionate uve Chardonnay in purezza unita alla ricercata maturità del lungo affinamento in bottiglia prorompono in una ricchezza aromatica unica e in un elegante fraseggio gustativo che sintetizzano poeticamente l'arte Ferrari.

35. Astuccio 1 bottiglia cl 75

33,50
EURO + IVA

TRENTO D.O.C. PERLÉ NERO RISERVA MILLESIMATO 2016

Tutte le complesse aromaticità del delicato Pinot Noir si rivelano in questa Riserva frutto di quarant'anni di esperienza vinicola Ferrari. Nobile, profondo, fitto e introspettivo, si distingue per la spettacolare ampiezza gustativa e per l'affilata sapidità sostenuta da una piacevole freschezza agrumata.

36. Astuccio 1 bottiglia cl 75

74,90
EURO + IVA

TRENTO D.O.C. MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Un equilibrio di colore e frutto, simbolo della prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari, che vuole magnificare #ToTheMaximum la finezza, la personalità, la potenza, la freschezza e la fragranza del più puro Chardonnay di montagna.



37. Astuccio 1 bottiglia cl 75

23,90
EURO + IVA

38. Astuccio 2 bottiglie cl 75

47,90
EURO + IVA

39. Astuccio 1 magnum cl 150

47,90
EURO + IVA

BELLAVISTA



**TEATRO ALLA SCALA BRUT
FRANCIACORTA D.O.C.G. 2020**
40. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

39,00
EURO + IVA

**ALMA ASSEMBLAGE 1
FRANCIACORTA D.O.C.G.**
41. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

34,90
EURO + IVA

42. Cofanetto 2 bottiglie cl 75

69,90
EURO + IVA

43. Cofanetto 1 magnum cl 150

71,00
EURO + IVA

**ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 1
FRANCIACORTA D.O.C.G.**
44. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

40,90
EURO + IVA

**ALMA NON DOSATO
ASSEMBLAGE 2
FRANCIACORTA D.O.C.G.**
45. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

35,40
EURO + IVA

**FRANCIACORTA
RISERVA D.O.C.G.
VITTORIO MORETTI 2016**
46. Cassetta legno 1 bottiglia cl 75

98,00
EURO + IVA

CONTADI CASTALDI

**FRANCIACORTA D.O.C.G.
SATÈN 2020**

I profumi varietali dello Chardonnay e la prolungata sosta sui lieviti conferiscono a questo Metodo Classico la classe e la verticalità tipiche dei Satèn Franciacorta, seguite da un'originale freschezza gustativa giocata sull'armonia tra complessità e piacevolezza.

47. Astuccio 1 bottiglia cl 75

24,50
EURO + IVA

**FRANCIACORTA D.O.C.G.
BLANC 2020**

Ventun variabili di vendemmia, che provengono da trentaquattro vigneti selezionatissimi, mostrano la forza, la bellezza e la sapiente longevità di piante di oltre tre decenni di età. Una conoscenza insita che si incarna in un Franciacorta immenso, supremo paradigma di inedita razionalità, freschezza e mineralità, intreccio impalpabile tra cifra stilistica imprescindibile e palato d'autore teso e profondo.

48. Cofanetto 1 bottiglia cl 75

25,50
EURO + IVA

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

Nasce da una scrupolosa selezione di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco con l'intento di rappresentare lo spirito equilibrato e versatile del Brut e di tracciare il linguaggio sensoriale franciacortino fatto di fragranza, freschezza e persistenza.

49. Astuccio 1 bottiglia cl 75

18,90
EURO + IVA

50. Astuccio 2 bottiglie cl 75

37,90
EURO + IVA

51. Astuccio 1 magnum cl 150

37,90
EURO + IVA



FERGHETTINA

52. Cofanetto 2 bottiglie
1 Franciacorta Milledì Brut
D.o.c.g. 2021 cl 75
1 Franciacorta Rosé Brut
D.o.c.g. 2021 cl 75

55,00
EURO + IVA

53. Astuccio Franciacorta
Brut D.o.c.g.
1 bottiglia cl 75

18,90
EURO + IVA

54. Cofanetto Franciacorta
Milledì Brut D.o.c.g. 2021
1 bottiglia cl 75

30,90
EURO + IVA

55. Cofanetto Franciacorta
Saten Brut D.o.c.g. 2021
1 bottiglia cl 75

29,90
EURO + IVA



52



53



54



55



58



59



60

I TOSCANI

FRESCOBALDI

56. Cofanetto Brunello
di Montalcino D.o.c.g.
Castelgiocondo 2020
1 bottiglia cl 75

39,70
EURO + IVA

57. Cassetta legno 2 bottiglie
1 Brunello di Montalcino D.o.c.g.
Castelgiocondo 2019/2020 cl 75
1 Chianti D.o.c.g. Castiglioni cl 75

49,00
EURO + IVA



56



57

TENUTA LUCE

58. Giftbox 1 bottiglia e 1 lampada
1 Lucente Toscana I.g.t. 2022 cl 75
1 Lampada (tre gradazioni)

52,00
EURO + IVA

59. Cofanetto Lucente Toscana
I.g.t. 2022 1 bottiglia cl 75

26,40
EURO + IVA

60. Cassetta legno Lucente
Toscana I.g.t. 2022
1 magnum cl 150

57,70
EURO + IVA

DONNAFUGATA

**61. Tubo latta Bell'Assai Vittoria
D.o.c. Frappato Sicilia**

1 bottiglia cl 75

23,80
EURO + IVA



61

**62. Tubo latta Floramundi
Cerasuolo di Vittoria D.o.c.g.**

1 bottiglia cl 75

23,80
EURO + IVA



62

**63. Tubo latta Vigna di Gabri
Sicilia D.o.c. Bianco**

1 bottiglia cl 75

23,80
EURO + IVA



63

**64. Astuccio Ben Ryé Passito
di Pantelleria D.o.c.**

1 bottiglia cl 75

58,00
EURO + IVA



64

**65. Astuccio Ben Ryé Passito
di Pantelleria D.o.c.**

1 mezza bottiglia
cl 37,5

31,80
EURO + IVA



65

66. City Bag Sole Premium

2 bottiglie

1 Sherazade Sicilia D.o.c.

Nero d'Avola cl 75

1 Sedàra Sicilia D.o.c. Rosso cl 75

29,60
EURO + IVA



66

67. Cassetta legno 4 bottiglie

2 Anthilia Sicilia D.o.c. Bianco cl 75

2 Sedàra Sicilia D.o.c. Rosso cl 75

49,70
EURO + IVA



67

**68. Cassetta legno Gli Insoliti
Rossi 3 bottiglie**

1 Floramundi Cerasuolo di Vittoria

D.o.c.g. cl 75

1 Contesa dei Venti Vittoria D.o.c.

Nero d'Avola Sicilia cl 75

1 Bell'Assai Vittoria D.o.c.

Frappato Sicilia cl 75

66,50
EURO + IVA



68

**69. Cassetta legno Etna Nuove
Espressioni 2 bottiglie**

1 Sul Vulcano Etna Rosso D.o.c. cl 75

1 Sul Vulcano Etna Bianco D.o.c. cl 75

54,00
EURO + IVA



69

BOLLICINE

DEGUSTAZIONE BOLLICINE

70. Astuccio oro 3 bottiglie

1 Cava Reserva Finca Familiar Brut
- ¡HOLA! cl 75

1 Brut Excellence - Louis Perdrier
cl 75

1 Crémant de Bourgogne Sélection
Prestige Blanc Baron Auguste -
Maison André Goichot cl 75

33,00
EURO + IVA

DEGUSTAZIONE BOLLICINE

ROSATE

71. Cofanetto calamita bordeaux

2 bottiglie

1 Crémant de Bourgogne Sélection
Prestige Rosé Baron Auguste -
Maison André Goichot cl 75

1 Rosé Excellence - Louis Perdrier
cl 75

28,50
EURO + IVA

¡HOLA!

72. Astuccio nero 2 bottiglie

1 Cava Reserva Finca Familiar Brut
cl 75

1 Brut Nature Cava cl 75

22,00
EURO + IVA

73. Cofanetto calamita arancione

Cava Reserva Finca Familiar Brut

1 bottiglia cl 75

13,70
EURO + IVA

SELLA & MOSCA

74. Astuccio Alghero Torbato

Spumante Brut Mirall

1 bottiglia cl 75

8,80
EURO + IVA

MAISON ANDRÉ GOICHOT

75. Astuccio oro Crémant de
Bourgogne Sélection Prestige
Blanc Baron Auguste 1 bottiglia cl 75

15,20
EURO + IVA

LOUIS PERDRIER

76. Astuccio bianco Brut
Excellence 1 bottiglia cl 75

8,50
EURO + IVA

77. Cofanetto calamita bordeaux

Rosé Excellence 1 bottiglia cl 75

11,70
EURO + IVA

78. Astuccio oro 2 bottiglie

1 Brut Excellence cl 75

1 Rosé Excellence cl 75

16,90
EURO + IVA

70

71

72

73

75

77

78

74

76

VINI

CIABOT

79. Cassetta legno 2 bottiglie

1 Barolo D.o.c.g. Del Conte 2021 cl 75

1 Barbaresco D.o.c.g. Baronetto 2022 cl 75

46,00
EURO + IVA

80. Cassetta legno Barolo D.o.c.g.

Del Conte 2021 1 bottiglia cl 75

24,95
EURO + IVA

I GRANDI VINI DEL SUD

81. Cassetta Wood Calamita 3 bottiglie

1 Carrese Aglianico Sannio D.o.p.

Riserva 2019 - Cantina di Solopaca cl 75

1 Chardonnay Sicilia Menfi D.o.c. 2023

- Planeta cl 75

1 Primitivo di Manduria D.o.c. Riserva

Uno 2021 - Masseria La Volpe cl 75

62,00
EURO + IVA

82. Cassetta legno nera Sessantanni

Primitivo di Manduria D.o.p. 2021 -

San Marzano 1 bottiglia cl 75

33,00
EURO + IVA

CESARI

83. Cassetta legno Amarone

della Valpolicella Classico D.o.c.g.

Il Bosco 2019

2 bottiglie cl 75

49,00
EURO + IVA



80

81

82

84

85

86

CORTE ALLODOLA

84. Cassetta Wood Calamita

Amarone della Valpolicella

D.o.c.g. Flavs 2021 1 bottiglia cl 75

25,50
EURO + IVA

85. Astuccio Oro Valpolicella

Ripasso D.o.c. Superiore Flavs

2023 1 bottiglia cl 75

9,50
EURO + IVA

86. Cassetta Wood Calamita

2 bottiglie

1 Amarone della Valpolicella

D.o.c.g. Flavs 2021 cl 75

1 Valpolicella Ripasso D.o.c.

Superiore Flavs 2023 cl 75

35,00
EURO + IVA

DOLCI PENSIERI



87. AMARI
1 Panettone Artigianale al Cioccolato gr 750
L'impasto tradizionale realizzato con le migliori materie prime (burro purissimo, lievito madre) e lievitato lentamente e dolcemente, a volte di sapori intensi e preziosi grazie a una miriade di cubetti di cioccolato fondente.

23,90
EURO - IVA

89. ALBERTENGO
1 Panettone Gran Piemonte Moscato kg 1
Il Gran Piemonte, morbido e goloso, soffice e profumato, colpisce per la sua essenza di Moscato che spoglia a ogni morso una fresca e aromatica fragranza.

24,50
EURO - IVA

89. ALBERTENGO
1 Panettone ai Marrons Glacés kg 1
Semplici e tradizionali ingredienti per un gusto che celebra la ricetta del classico panettone in una versione che incanta nel dolce morso guarnito da una soffusa crema e golose gocce di marron glacé.

25,00
EURO - IVA

90. LA TORINESE
1 Panettone Classico kg 1
La dolcezza del candito e l'intensità dell'avvertita incontrano un capolavoro di impasto, soffice, arioso, saporito, a lunga lievitazione, la cui piacevolezza rimane un'eco inconfondibile.

16,30
EURO - IVA

91. ORANGE MOON
1 Panettone Tre Cioccolati gr 750
Una tentazione irresistibile che seduce con un impasto morbido e sciogliole impregnato da una crema artigianale al cioccolato e temperato di gocce ai tre cioccolati che guarniscono e vivacizzano una golosa croccante copertura al cioccolato fondente.

23,50
EURO - IVA

92. LA TORINESE
1 Pandora Classica gr 750
Il grande classico della tradizione a cui è impossibile dire di no. Un impasto naturale, lievitato a lungo, dal sapore e dalla forma unici, essenziale e pulito, di pochi e semplici ingredienti selezionati e utilizzati con sapiente maestria.

10,30
EURO - IVA

93. ALBERTENGO
1 Panettone Albicocca kg 1
Ingredienti unici artigianali si uniscono in un carezzevole e fragrante impasto lievitato naturalmente, nel quale si nasconde un'esplosione di albicocca, creando un'esperienza gustativa senza precedenti.

26,50
EURO - IVA

94. BODRATO
1 Linea Rossa Classica Degustazione 16 Praline gr 160
Un'elegante e preziosa confezione con le migliori creazioni dell'alta cioccolateria piemontese spaziando da ricette storiche a quelle più sorprendenti di cioccolato al latte o extra fondente con cremosi ripieni o croccanti granelli.

17,30
EURO - IVA

95. AMARI
1 Biscotti Artigianali gr 400
Un dolce viaggio nel patrimonio culturale di un piccolo borgo della campagna toscana attraverso una soave degustazione di fragranti biscotti realizzati pazientemente e sapientemente a mano.

11,00
EURO - IVA

96. ANTICA TORRNERIA PIEMONTESE
1 Cioccolato Degustazione Maxi gr 240
Cioccolato bianco, al latte e fondente con granella di torrone, nocciole caramellate, granelli di cacao, mandorle e pistacchi, nocciole e gianduja... deliziosi abbinamenti di gusto in versione mini per soddisfare all'irresistibile voglia di cioccolato.

13,30
EURO - IVA

97. ANTICA TORRNERIA PIEMONTESE
1 Timeless gr 400
Il sapore autentico e senza tempo dell'antica tradizione piemontese si ritrova in ogni singolo raffinato boccone traboccante di nocciole e cioccolato: un eterno cammino sensoriale esaltato dal packaging delicato ed esclusivo.

24,00
EURO - IVA

98. BODRATO
1 Linea Rossa Classica Degustazione 32 Praline gr 320
Una collezione che cattura l'essenza delle antiche tradizioni grazie a ingredienti semplici lavorati interamente a mano da esperti artigiani per esporre un viaggio che inizia con la vista e culmina con l'esplosione di gusto.

31,00
EURO - IVA

99. DOLCIARIA MONARDO
1 Gran Pasticceria gr 350
Piccoli scioglievoli dolcetti che uniscono la fragrante frolla al suntuoso cioccolato o alle amabili confetture, creando abbinamenti di gusto che si fondono armoniosamente sprigionando tutta l'eccellenza del Made in Italy.

8,90
EURO - IVA

100. ANTICA TORRNERIA PIEMONTESE
1 Rainbow Collection gr 175
Una grafica semplice e coloratissima, di grande impatto, racchiude al suo interno tutta la perfetta cremosità del tartufino

dolce ai gusti latte, pistacchio, nero dolce, gianduja, caramello e nocciole salate.

13,90
EURO - IVA

101. ANTICA TORRNERIA PIEMONTESE
1 Rainbow Collection gr 350
Ricerati blend di nocciole e cioccolato nei gusti latte, fondente, bianco e gianduja incontrano caramello, nocciole salate e caramellate, pistacchi, caffè, fave di cacao, amaretti e coloratissimi cornubi ed equilibri di sapori straordinari.

24,50
EURO - IVA

CARAMELLO

BORGO DE' MEDICI

1 *Caramel Sauce* gr 220

Una declinazione golosissima del classico caramello in questa ricca crema spalmabile, cucinata lentamente seguendo la tradizionale ricetta italiana per creare una texture liscia e vellutata, equilibratissima nella dolcezza e perfetta nella consistenza.

1 *Rolled Wafers ripieni di Crema al Caramello Salato* gr 135

Delizie raffinate in cui il gusto unico dell'involucro di wafer incontra il cremoso caramello salato, un saporito contrasto dolce salato per chi ama sperimentare sapori nuovi e originali.

1 *Salted Caramel Biscotti* gr 200

Una variante dei conosciuti e amati dolci secchi della tradizione toscana, piccoli biscotti croccanti, dalla forma allungata e dal bel colore nocciola dorato che sostituiscono i pezzi di mandorla con scioglievoli e irresistibili cubetti di saporito caramello salato.

ILLY

1 *Indulgence Kit*

Due pratici e moderni bicchieri di vetro corredati di due lunghi e stilosi cucchiaini, tutto secondo design e logo Illy, perfetti per lasciarsi ispirare nella realizzazione di fantastiche ricette e rendere unica l'esperienza di degustazione.

PURA DELIZIA

1 *Arachidi al Caramello Salato ricoperte di Cioccolato al Latte* gr 125

Dolci e profumati bocconcini ricoperti di cioccolato al latte che nascondono una croccante anima di arachidi immersi in una sfiziosa colata di caramello salato in una combinazione perfetta tra il dolce e il salato.

43,00
EURO + IVA

102



103



FONDENTE PURO

SAINT JAMES

1 *Rhum Agricole Martinique Royal Ambré* cl 70

Il terroir vulcanico unico della Martinica in un rhum immortale, denso e carico di sentori e sapori, una complessità aromatica morbida e persistente prodotta da canne da zucchero raccolte e distillate con metodi artigianali.

PURA DELIZIA

1 *Nocciole Pralinate ricoperte di Cioccolato Fondente* gr 125

Il sapore peculiare e meraviglioso delle nocciole e quello della copertura vigorosa e profumata del cioccolato fondente si legano e si amalgamano sprigionando con precisione gli aromi semplici di queste due eccellenze intramontabili.

AMARI

1 *Cantucci al Cioccolato* gr 200

Solo un piccolo morso basterà per assaporare tutta la fragranza e la croccantezza di questi apprezzatissimi biscotti tradizionali toscani arricchiti dal gusto valoroso di un suadente cuore di cioccolato.

BARBERO

1 *Torroncini ricoperti di Cioccolato* gr 200

Il gusto estremamente strutturato e impavido del cioccolato fondente si bilancia magnificamente con l'amabile dolcezza dei piccoli torroncini friabili con nocciole per un boccone superbamente memorabile.

TASTÉLANGHE

1 *Nocciola Dark* gr 200

Il buongiorno con la vincente affinità di questa soffice crema spalmabile, un vero viaggio alla scoperta dell'intensità incomparabile delle migliori Nocciole Piemonte I.g.p. e del selezionato cacao fondente Venezuela.

1 *Nocciole & Fondente* gr 110

Golose e irresistibili nocciole tostate si immergono in una ricca tavoletta di cioccolato fondente artigianale, unendo perfettamente accenti amari e fragranti in contrasti di sapori autentici in grado di risvegliare il palato.

64,90
EURO + IVA

104



LOUIS PERDRIER

1 *Rosé Excellence* cl 75

Ogni calice racconta la perfetta sinergia dell'armonioso blend di Cinsault, Syrah e Grenache che donano timbro e carattere e un'esperienza frizzante e vibrante, dal gusto fresco e dal profumo raffinato di frutti di bosco.

IN KONSERVA

1 *Giardiniera sott'olio di Joseph* gr 550

Carote, cavolfiori, finocchi, peperoni e cipolla.. un mix di verdure in proporzione variabile, croccanti, saporite, versatili, pronte da gustare nella straordinaria e coloratissima conserva culinaria tradizionale mediterranea.

PURA DELIZIA

1 *Anacardi salati al Curry* gr 105

L'ingrediente principale sono gli anacardi tostati e salati, caratterizzati dalla consistenza croccante e dalle molteplici proprietà antiossidanti, il cui gusto pieno e inconfondibile si riempie dei profumi iconici e inebrianti della cucina indiana.

SALCIS

1 *Monnalisa Rigatino Tinto Rosso*

gr 500 circa

Il profumo e l'eccezionale sapore mediterraneo del pomodoro vestono e colorano d'estate questo pecorino cremoso e avvolgente, una qualità senza compromessi perfetta per rigenerare le fredde giornate d'inverno.

1 *Salame al Peperoncino* gr 200 circa

Il gusto esplosivo del peperoncino reinterpreta e vivacizza le carni di suino selezionate, una pura golosità che si scioglie letteralmente in bocca lasciando una scia potente e piccante per surriscaldare i palati più impetuosi.

49,00
EURO + IVA

DAIDONE EXQUISITENESS

1 *Caponata di Tonno* gr 200

Il mix di profumi, colori e sapori che raccontano le radici della tradizione povera siciliana si legano al mare attraverso piccoli cuori rosa teneri e succosi di tonno, rinvigoriti attraverso questa declinazione agrodolce tutta siciliana.

1 *Tonno* gr 300

Succosi trancetti di tonno, morbidi e pregiati, preservati nel miglior olio extra vergine di oliva per garantire la consistenza tenera e saporita di questo straordinario simbolo ittico italiano.

NURAGHE SUPRAMONTE

1 *Vermentino di Sardegna D.o.c.* cl 75

Un bianco strutturato e armonico, di grande freschezza e mineralità per un sorso sapido ed equilibrato che trasmette gradevole persistenza e tutti gli aromi leggiadri e mediterranei della splendida isola sarda.

FRIULTROTA

1 *Sgombro alla Mediterranea*

gr 150 circa

Un prezioso mix di erbe mediterranee insaporiscono le carni sode e leggere di sgombri pescati nell'Oceano Nord Atlantico e, grazie alla carezza della lenta cottura al vapore, assorbono gli aromi rendendo l'intera pietanza un tripudio di delicatezza e aromaticità.

1 *Trota agli Agrumi* gr 150 circa

Il miglior filetto di trota salmonata, manualmente e accuratamente spinato, riposa in una particolare fresca marinatura ai profumi di arancia, limone e lime e infine viene cotto lentamente a vapore in modo da rendere le carni più morbide, gustose e saporite.

49,00
EURO + IVA

105



BERGAMO

AZIENDA AGRICOLA SANT'ALESSANDRO

1 **Valcalepio Rosso D.o.c. Notte d'Estate** cl 75

Un'eccellente espressione di taglio bordolese dal rubino intenso e dai profumi fruttati, eterei, intensi e gradevoli che portano a un sorso asciutto e pieno e a una struttura esuberante sostenuta da un'aggraziata morbidezza.

IL CASARO

1 **Branzi Stagionato 120 giorni**

gr 400 circa
Un formaggio vaccino grasso, dolce e delicato, versatile e filante, dalla crosta sottile, che

porta fieramente il nome dall'omonimo paese dell'Alta Val Brembana e reitiera fedelmente le più antiche tradizioni casearie orobiche tramandate da generazioni.

SALUMIFICIO BASSANELLI

1 **Guanciale al Pepe** gr 600 circa

Una lunga, lenta e delicata stagionatura conferisce alle carni del guanciale un sapore unico, una consistenza morbida e voluttuosa e infine un profumo intenso e inebriante conferitogli dalla speciale speziatura che parzialmente lo ricopre.

1 **Salame Bergamasco** gr 600 circa

Gli inconfondibili profumi e gusti di una volta si susseguono nella fragranza dolce e delicata delle pregiate carni magre lavorate con abile maestria nel pieno rispetto dei tempi e delle longeve tradizioni bergamasche.

47,00
EURO + IVA

106



107



OLTREPÒ PAVESE

TERRE BENTIVOGLIO

1 **Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.o.c. Vino Frizzante** cl 75

Il cuore conviviale della Croatina si colora di rosso violaceo intenso e immediatamente si esprime al naso vinoso, fruttato, dolce e speziato persistente e al sorso frizzante, pieno, corposo e vellutato.

1 **Riesling Brut** cl 75

La piacevole acidità e il corredo aromatico custodito nelle uve Riesling italico si identificano in questo Brut brioso, brillante e fresco, piacevolmente secco e fruttato.

PURA DELIZIA

1 **Anacardi salati al Curry** gr 105

L'ingrediente principale sono gli anacardi tostatati e salati, caratterizzati dalla consistenza croccante e dalle molteplici proprietà antiossidanti, il cui gusto pieno e inconfondibile si riempie dei profumi iconici e inebrianti della cucina indiana.

1 **Mandorle salate alle erbe di Provenza** gr 105

Il profumo raffinato e avvolgente delle erbe di Provenza, preziosa miscela di aromi tipici della cucina mediterranea del Sud della Francia, esalta le prelibate mandorle tostate e salate, rendendole praticamente irresistibili.

VECCHIO VARZI

1 **Lardo di Spallone** gr 500 circa

Un prodotto ricercato della charcuterie che affonda le sue radici nella cultura culinaria remota italiana e che con pregio si riconosce dalla sua venatura rossa scura ottenuta rifilando il pezzo più nobile e grasso della spalla di maiale.

1 **Salame alla Barbera** gr 170 circa

La Barbera dell'Oltrepò Pavese, gaia e allegra, colora la preziosa grana fine delle carni suine selezionate e ne intensifica l'olfatto e il gusto, magnificando la fragranza tipica delle stagionature senza tempo.

1 **Salame al Pimenton Piccante** gr 170 circa

Il sapore delicato del salame tradizionale si imbatte con il colore vivo e il sapore intenso e affumicato del Pimenton, peperone - dolce o piccante - spagnolo, un connubio ideale per chi ama i gusti innovativi e tenaci.

49,00
EURO + IVA

SIENA

FRESCOBALDI

1 **Chianti D.o.c.g. Castiglioni** cl 75

Un rosso rubino morbido ed equilibrato, piacevolmente fruttato, dove eccellono sensazioni gustative dal carattere forte e ben delineate nel più perfetto e armonioso rispetto del rinomato terroir toscano.

SALCIS

1 **Confettura di Cipolla** gr 40

Da un semplice ortaggio nasce una confettura esclusiva, dal sapore caparbio ma al contempo dolce, corposa e avvolgente, estremamente versatile, per un'esperienza di gusto unica e perseverante.

1 **Confettura di Peperoncino Rosso** gr 40

Una ricetta a base di peperoncino che reinterpretata la tradizione meridionale e dà vita a un prodotto stuzzicante e di eccellenza, che grazie al suo autentico e audace sapore saprà risaltare ogni fantasiosa preparazione.

1 **Confettura di Zucca Piccantina** gr 40

La polpa carnosa, soda, gialla della regina dell'autunno si celebra in questa confettura in cui la morbidezza della zucca contrasta con un vibrante retrogusto piccante, tanto da completarne accortamente il sapore.

1 **Monnalisa Rigatino Tinto Rosso** gr 500 circa

Il profumo e l'eccezionale sapore mediterraneo del pomodoro vestono e colorano d'estate questo pecorino cremoso e avvolgente, una qualità senza compromessi perfetta per rigenerare le fredde giornate d'inverno.

1 **Salame ai Quattro Pepi** gr 200 circa

La tradizione norcina toscana vola in Oriente per donare profumi aromatici e gusto intenso al macinato di grana media di carne suina selezionata che incontra una miscela vigorosa e bilanciata di quattro differenti tipi di pepe.

1 **Salamino Toscano** gr 200 circa

Un salume tradizionale che mantiene viva l'immortale usanza norcina toscana. Un impasto saporito e ricco, dal sapore verace e intramontabile e dall'armoniosa stagionatura arricchita di note speziate perfettamente mitigate dai dadelli di lardo.

1 **Salame al Vino Chianti D.o.c.g.** gr 200 circa

Un salame morbido, profumato, prelibato, impreziosito con la rinomata D.o.c.g. toscana per consacrare un meraviglioso prodotto della norcineria tradizionale nella piena e assoluta sinfonia di sapori autentici tutti italiani.

49,00
EURO + IVA

SPAGNA

109

BEHER
AUTÉNTICO

CORTE A CUCHILLO
ORO

HOLA!

1 **Cava Reserva Finca Familiar Brut** cl 75

Un elegante Metodo Classico riserva che rievoca la creatività e l'audacia spagnole e che attraverso bollicine coinvolgenti e intriganti definisce note evolute di lieviti e decisi sentori fruttati, personalità peculiari del terroir ispanico.

BEHER

1 **Prosciutto di Ghianda 100% Iberico Pata Negra** gr 90 circa

Tutta la carnosità, il sapore e la consistenza, caratteristiche indomabili uniche, risiedono in ogni singola fetta di questo Jamón Iberico tagliato rigorosamente a coltello al fine di preservarne tutte le peculiarità e godere al massimo del suo incredibile gusto fondente.

BLUE MARLIN

1 **Acciughe del Mar Cantabrico** gr 220

Le migliori acciughe pescate nel Mar Cantabrico, lavorate e preparate secondo precisi metodi artigianali, sorprenderanno per la loro consistenza molto carnosa e per il loro sapore autentico, profondo e selvaggio.

EL ALMENDRO

1 **Turron Selection** gr 200

Otto selezionatissime mini porzioni di torrone per immergersi nelle ricette centenarie della tradizione ispanica e assaporare le loro migliori mandorle in ogni singola piacevole declinazione.

LOS CHANETES

1 **Chorizo di Ghianda 100% Iberico** gr 450 circa

L'arte audace del gusto spagnolo in un salume tradizionale a grana grossa, dolce e speziato, dalla compattezza morbida e fondente, impreziosito con l'ardita rossa paprika.

79,00
EURO + IVA

ANTARTIDE

STELLA POLARE

110



GRAN CLASS

1 *Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry* cl 75

Un vino spumante Garganega che si muove in una dimensione di freschezza giocando sull'intensità dei profumi fruttati e sull'interpretazione vincente di perfetto equilibrio tra morbidezza, acidità e sapidità.

LA TORINESE

1 *Panettone Classico* gr 750

Un caposaldo della tradizione natalizia che conquista a ogni morso grazie all'impasto lievitato naturalmente e soffice come una nuvola, arricchito con maestria dalla bontà degli abbondanti e succosi canditi e uvetta sultanina.

16,90
EURO + IVA

VIBE

1 *Glera Vino Spumante Extra Dry* cl 75

Una piuma di frutto, dal gusto morbido e bilanciato, leggermente aromatico e caratteristico, che gioca le sue carte puntando sulla grande bevibilità e su un ottimo equilibrio di dolcezza e freschezza.

LA TORINESE

1 *Panettone Classico* gr 750

Una creazione artigianale lievitata a lungo, dall'impasto soffice come una nuvola, dall'aspetto confortante, dal gusto semplice e genuino della tradizione e dalla bontà nell'abbondanza di uvetta sultanina e canditi di arancia e cedro.

DOLCIARIA SARA

1 *Crocante alle Arachidi* gr 100

Uno snack delizioso, goloso e lucente con tanti rustici e genuini arachidi tostati e caramellati per riequilibrare le energie e risollevare il giorno con la più classica delle tradizioni italiane.

FELETTI

1 *Le Eccellenze* gr 85

Un cioccolatino dal guscio scioglievole di cioccolato al latte che nasconde un'esplosione travolgente di morbida ganache al cacao ripiena di delicati e croccanti cereali e nocchie.

21,90
EURO + IVA

111



112



SALA
1 *Millesimato Bolle Vino Spumante Brut* cl 75

Le pimpanti e finissime bollicine tonificano questo spumante fresco, delicato e versatile, dal bouquet etereo e persistente, piacevole da bere grazie al suo sorso asciutto, elegante e armonico.

LA TORINESE
1 *Panettone Classico* gr 750

Una creazione artigianale lievitata a lungo, dall'impasto soffice come una nuvola, dall'aspetto confortante, dal gusto semplice e genuino della tradizione e dalla bontà nell'abbondanza di uvetta sultanina e canditi di arancia e cedro.

LINDT

1 *Lindor al Latte* gr 112

Un cioccolatino delicato, amabile, perfetto per i palati più golosi che contiene tutta l'irresistibile scioglievolezza dell'iconico Lindor qualificato dal gusto croccante di finissimo cioccolato al latte e dal morbido cremoso ripieno.

SAPORI DAL FORNO

1 *Pesche farcite con Nocciola e Cacao* gr 250

Una dolcissima delizia a base di pasta frolla imbevuta in bagna Alchermes unita da una ricca crema alla nocciola e cacao ispirata alla soffice emozione di un bacio.

24,90
EURO + IVA

SELLI

1 *Selli Brut Millesimato Vino Spumante* cl 75

L'effervescenza lucente e accattivante migliora l'esperienza sensoriale di questo Brut fresco ed elegante, ricco di aromi e sapori complessi che contribuiscono a un sorso equilibrato in morbidezza e sapidità.

LA TORINESE

1 *Pandoro Classico* gr 750

Il grande classico della tradizione a cui è impossibile dire di no. Un impasto naturale, lievitato a lungo, dal sapore e dalla forma unici, essenziale e pulito, di pochi e semplici ingredienti selezionati e utilizzati con sapiente maestria.

DOLCIARIA SARA

1 *Croccante Arachidi ricoperto di Cioccolato* gr 100

Una prelibatezza dolciaria di antichissima tradizione italiana che si compone di soli due semplici naturalissimi ingredienti: arachidi tostate e zucchero ineccepibilmente avvolti da un croccante guscio di cioccolato.

FELETTI

1 *Le Eccellenze* gr 160

Un cioccolatino dal guscio scioglievole di cioccolato al latte che nasconde un'esplosione travolgente di morbida ganache al cacao ripiena di delicati e croccanti cereali e nocciole.

SAPORI DAL FORNO

1 *Mini Crostatine Nocciola e Cacao* gr 200

Squisite e fragranti tortine di pasta frolla imbottite con la dolcezza classica dell'inconfondibile e avvolgente crema al cioccolato e nocciole, la perfetta combinazione di gusti per ingolosire tutta la famiglia.

29,40
EURO + IVA

113



**SALA**

1 Millesimato Bolle Vino Spumante Brut cl 75

Le pimpanti e finissime bollicine tonificano questo spumante fresco, delicato e versatile, dal bouquet etereo e persistente, piacevole da bere grazie al suo sorso asciutto, elegante e armonico.

LA TORINESE

1 Pandoro Classico gr 750

Il grande classico della tradizione a cui è impossibile dire di no. Un impasto naturale, lievitato a lungo, dal sapore e dalla forma unici, essenziale e pulito, di pochi e semplici ingredienti selezionati e utilizzati con sapiente maestria.

ARMANDO

1 Il Rigatone gr 500

Un ruvido tentatore dalla forma lunga, cilindrica e rigata che trattiene sempre e perfettamente tutti i sughi attraverso la sua superficie porosa, esaltando con superbia abbinamenti e sapori.

1 La Passata di Datterini gr 320

Tutta la dolcezza e la consistenza soda e vellutata del datterino in questa regina delle conserve, lavorata dal fresco, sicuramente l'alleata ideale e versatile numero uno della creatività in cucina.

BREZZO

1 Lenticchie gr 500

Nutrienti ed energetiche, confortevoli e genuine, le lenticchie sono legumi amatissimi, alimento prezioso e amico del nostro organismo, fiore all'occhiello delle nostre tavole imbandite a festa.

LINDT

1 Lindor al Latte gr 112

Un cioccolatino delicato, amabile, perfetto per i palati più golosi che contiene tutta l'irresistibile scioglievolezza dell'iconico Lindor qualificato dal gusto croccante di finissimo cioccolato al latte e dal morbido cremoso ripieno.

SALUMIFICIO VECCHI

1 Cotechino gr 250 circa

C'è chi lo mangia per scaramanzia a fine anno, chi lo fa amabilmente per tradizione e chi semplicemente si affida alle carni morbide, scioglievoli, saporite e sfiziose del cotechino per impreziosire in maniera sfiziosa originali piatti gourmet.

TERRE DI PUGLIA

1 Taralli Gourmet Pomodoro Secco gr 200

I classici anelli pugliesi cotti al forno che non mancano mai sulla tavola degli italiani in un'inedita versione ispirata alla cucina mediterranea in cui i pomodori secchi insaporiscono l'impasto in una melodiosa armonia di sapori e croccantezza.

SAPORI DAL FORNO

1 Pesche farcite con Nocciola e Cacao gr 250

Una dolcissima delizia a base di pasta frolla imbevuta in bagna Alchermes unita da una ricca crema alla nocciola e cacao ispirata alla soffice emozione di un bacio.

EQUINOZIO

115

CASA COLLER

1 *Ribolla Gialla Vino Spumante Brut* cl 75

Una ribolla gialla spumantizzata in grado di farvi viaggiare per suoli e vitigni friulani con la sua ricchezza di profumi fragranti di fiori e frutta e con un palato ricco di struttura e polpa, sostenuto dal brio fulgido e consistente del perlage.

ANTICA CASCINA

1 *Salame di Puro Suino* gr 300 circa
Nasce dai gesti sapienti antichi della norcineria italiana, una miscela della miglior macinatura a grana media di carne suina resa artigianalmente autentica e piacevolmente definita da un gusto inconfondibile e da un delicato retrogusto speziato.

CORDERO

1 *Polenta Classica* gr 500

Mais rigorosamente italiano per ricreare il piatto povero contadino per eccellenza e caratteristico del Nord Italia, che sa rappresentare con grande dignità i carezzevoli valori affettivi e identitari delle nostre famiglie.

DOLCIARIA MONARDO

1 *Pepite* gr 150

Tradizione e innovazione si fondono e creano un'esperienza gustativa unica in questo squisito mix di croccanti arachidi e cioccolato al latte, creando con facilità un trionfo di gusto e qualità nutrizionali.

FORNERIA DRAGO

1 *Focaccia Croccante Genovese* gr 150

Pochissimi e naturali ingredienti danno origine a un impasto fragrante, lucente, ricco e voluttuoso, fatto di amore e tradizione ligure, perfetto sgranocchiato da solo e gustosissimo con qualsiasi accompagnamento.

IL CASARO

1 *Baite Stravecchio* gr 400 circa

Formaggio vaccino alpestre che racchiude pregiate caratteristiche organolettiche, struttura compatta e sapore aromatico, speziato, leggermente piccante, dovute alla particolarità dei pascoli e della minuziosa stagionatura.

LA RISERIA

1 *Il Carnaroli* kg 1

Il Re dei risotti, una varietà "anziana" di pregio che si distingue per il bellissimo colore perlato, per la forma corposa e allungata del chicco e per la sua tenace resistenza, tutte qualità imprescindibili per ricette tipiche come pure per quelle ricercate e raffinate di gourmet.

SAPORI DAL FORNO

1 *Aragostine Nocciola e Cacao* gr 150

Ogni boccone è un meraviglioso contrasto di croccantissima pasta sfoglia ripiegata con cura e minuziosamente farcita con un cuore ricco e goloso di invitante crema di cioccolato e nocciole.

TERRE DI PUGLIA

1 *Taralli Gourmet Calzone* gr 200

Il gusto dell'autenticità pugliese e l'intensità di cipolla, uva sultanina e olive si amalgamano in un sapore casalingo friabile e croccante che tenta e risveglia qualsiasi palato.

VALENTINO FELICETTI

1 *Conchiglioni* gr 500

Larghi e accoglienti, sono un piccolo grande gioiello artigianale della tradizione pastaia, un formato insuperabile per tutte le preparazioni di paste ripiene da forno.

39,50
EURO + IVA

116



LOUIS PERDRIER

1 *Rosé Excellence* cl 75

Ogni calice racconta la perfetta sinergia dell'armonioso blend di Cinsault, Syrah e Grenache che donano timbro e carattere e un'esperienza frizzante e vibrante, dal gusto fresco e dal profumo raffinato di frutti di bosco.

LA TORINESE

1 *Panettone Classico* gr 750

Una creazione artigianale lievitata a lungo, dall'impasto soffice come una nuvola, dall'aspetto confortante, dal gusto semplice e genuino della tradizione e dalla bontà nell'abbondanza di uvetta sultanina e canditi di arancia e cedro.

1 *Pandoro Classico* gr 750

Il grande classico della tradizione a cui è impossibile dire di no. Un impasto naturale, lievitato a lungo, dal sapore e dalla forma unici, essenziale e pulito, di pochi e semplici ingredienti selezionati e utilizzati con sapiente maestria.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 *Elit* gr 180

Una tenera collezione di esclusivi torroncini morbidi capace di catturare l'essenza profumata della miscela di albumi, miele e nocchie e la avvolge con amabile incanto di una copertura dolcissima alla vaniglia, di una classica al cioccolato o di una meravigliosamente agrumata al limone e arancia.

1 *Perfetto* gr 72

Tutte le declinazioni del cacao (al latte, gianduia, extra fondente e bianco) si armonizzano con nocchie o pistacchi, interi o in grandi pezzi, in piccole primizie genuine straordinarie dal sapore autentico e irresistibile.

49,90
EURO + IVA



117

COLLEZIONE BEATRICE**1 Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. cl 75**

I frutti del territorio abruzzese si offrono nel profumo elegante e intenso, si avvertono robusti nel sapore asciutto, nel tannino fitto e ben disperso in una morbidezza fluente e si saggiano nel viola del colore che depone armonia e persistenza.

LA TORINESE**1 Panettone Classico gr 750**

Un caposaldo della tradizione natalizia che conquista a ogni morso grazie all'impasto lievitato naturalmente e soffice come una nuvola, arricchito con maestria dalla bontà degli abbondanti e succosi canditi e uvetta sultanina.

BORGO DE' MEDICI**1 Passata Tomato Pasta Sauce gr 680**

Tutto il sapore dei pomodori maturi, saporiti e profumati come appena raccolti, in una favolosa passata semplice e gustosa che desta i palati grazie a una carezza calda e nostalgica che sa di casa e famiglia.

CORDERO**1 Polenta Classica gr 500**

Mais rigorosamente italiano per ricreare il piatto povero contadino per eccellenza e caratteristico del Nord Italia, che sa rappresentare con grande dignità i carezzevoli valori affettivi e identitari delle nostre famiglie.

DOLCIARIA MONARDO**1 Pepite gr 150**

Piccole delizie di nero amaro fondente che imprigionano infinite arachidi tostate; un gusto che celebra la creatività artigianale italiana alleandosi al naturale benessere donato da semplici genuini ingredienti.

FELETTI**1 Le Eccellenze gr 160**

Un cioccolatino dal guscio scioglievole di cioccolato al latte che nasconde un'esplosione travolgente di morbida ganache al cacao ripiena di delicati e croccanti cereali e nocciole.

FILOTEA**1 Pappardelle gr 500**

Rustiche e ruvide, le pappardelle sono tradizione! Un formato di pasta all'uovo lungo e corposo in grado di accompagnare e risaltare condimenti delicati e/o corposi e di riportare la mente a emozioni ricche di ricordi felici conviviali.

FORNERIA DRAGO**1 Focaccia Croccante Genovese La Cipollata gr 150**

Farina, sale, lievito e olio evo originano un'istituzione Slow Food ligure, la croccante focaccia genovese potenziata in gusto e profumi in questa versione rivisitata con l'aggiunta della dolce e intensa cipolla.

IL CASARO**1 Baite Stravecchio gr 400 circa**

Formaggio vaccino alpestre che racchiude pregiate caratteristiche organolettiche, struttura compatta e sapore aromatico, speziato, leggermente piccante, dovute alla particolarità dei pascoli e della minuziosa stagionatura.

SALCIS**1 Guancia Stagionata gr 600 circa**

Al naturale, affettata sottilmente, a cubettini, ... il guancia stagionato al pepe è un prodotto norcino eclettico, saporitissimo, in grado di insaporire qualsiasi pietanza e dare vita ad aperitivi indimenticabili e/o piatti popolari italiani intramontabili.

CORTE ALLODOLA

1 **Valpolicella Ripasso D.o.c. Superiore Flavs** cl 75

La tradizione enologica della Valpolicella in questo rosso particolare caratterizzato dall'intensità di un frutto denso e maturo e dalla souplesse morbida tannica qualificante che unisce e amalgama tutte le componenti del vino.

LA TORINESE

1 **Panettone Classico** kg 1

La dolcezza dei canditi e l'intensità dell'uvetta incontrano un capolavoro di impasto, soffice, arioso, saporito, a lunga lievitazione, la cui piacevolezza rimane un'eccellenza intramontabile.

ANTICA CASCINA

1 **Salame al Parmigiano Reggiano**

gr 300 circa

Carni selezionatissime e magre lavorate artigianalmente si impastano con preziosi

pezzetti del formaggio stagionato italiano più antico e ricco, il Parmigiano Reggiano, forgiando un prodotto atipico e innovativo che stravolgerà il palato.

ARMANDO

1 **Il Pennone** gr 500

Una versione maxi delle classiche penne, la pasta rigata, versatile, dalle estremità tagliate diagonalmente, in grado di esaltare alla perfezione i sapori genuini della ricca tradizione italiana.

1 **La Passata di Datterini**

gr 320

Tutta la dolcezza e la consistenza soda e vellutata del datterino in questa regina delle conserve, lavorata dal fresco, sicuramente l'alleata ideale e versatile numero uno della creatività in cucina.

118

ASTENSIS

1 **Fondente** gr 250

Pregiate miscele di cacao extra fondente si trasformano in un'esperienza sensoriale avvolgente e voluttuosa che combina tutte le intensità e sfumature degli eterogenei sapori del cioccolato a ogni cucchiata.

BREZZO

1 **Lenticchie** gr 500

Nutrienti ed energetiche, confortevoli e genuine, le lenticchie sono legumi amatisimi, alimento prezioso e amico del nostro organismo, fiore all'occhiello delle nostre tavole imbandite a festa.

CORDERO

1 **Polenta Classica** gr 500

Mais rigorosamente italiano per ricreare il piatto povero contadino per eccellenza e caratteristico del Nord Italia, che sa rappresentare con grande dignità i carezzevoli valori affettivi e identitari delle nostre famiglie.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Praline ripiene di Creme Assortite** gr 225

Piccoli sfiziosi bonbon da gustare in ogni momento e occasione, creati con magnifica maestria artigianale per rendere amorevole omaggio alle straordinarie qualità del cioccolato.

DOLCIARIA SARA

1 **Crocante alle Arachidi** gr 100

Uno snack delizioso, goloso e lucente con tanti rustici e genuini arachidi tostati e caramellati per riequilibrare le energie e risollevare il giorno con la più classica delle tradizioni italiane.

FORNERIA DRAGO

1 **Focaccia Croccante Genovese**

La Cipollata gr 150

Farina, sale, lievito e olio evo originano un'istituzione Slow Food ligure, la croccante focaccia genovese potenziata in gusto e profumi in questa versione rivisitata con l'aggiunta della dolce e intensa cipolla.

SALUMIFICIO VECCHI

1 **Cotechino** gr 250 circa

C'è chi lo mangia per scaramanzia a fine anno, chi lo fa amabilmente per tradizione e chi semplicemente si affida alle carni morbide, scioglievoli, saporite e sfiziose del cotechino per impreziosire in maniera sfiziosa originali piatti gourmet.

SAPORI DAL FORNO

1 **Tortina Sacher** gr 160

Una ricetta centenaria, tempio sacro della pasticceria, in una mini versione che incanta con la raffinatissima delizia di pan di Spagna al cacao bagnato al gusto rum profumatamente farcita con confettura di albicocca e sontuosamente ricoperta dall'immane glassa cioccolatosa.

79,70
EURO + IVA



LOMBARDIA

119

AZIENDA AGRICOLA LA COLLINA

1 *Valcalepio Rosso D.o.c. Bruno Rosso*
cl 75

Un rosso che sintetizza la passione per la natura in un'anima contemporanea, giocando sulla grande struttura e l'ottimo equilibrio, rotondità, morbidezza e freschezza immediatamente e profondamente appaganti.

TERRE BENTIVOGLIO

1 *Oltrepò Pavese D.o.c. Pinot Nero Extra Dry* cl 75

Spumosamente suadente e morbido, celebra una sensorialità preziosa e ricercata attraverso una luminosità, una ricchezza di profumi e fragranze nonché una struttura corposa ed elegante, confermando preziosi equilibri sensoriali di tipicità.

SCARPIER

1 *Panettone Milanese Alto* gr 750

Imponente e straordinariamente soffice, il panettone milanese promette abbondanza di morbidezza e di uvetta sultanina e canditi, una vera prelibatezza per i cultori dei sapori preziosi dell'alta pasticceria artigianale.

IL CASARO

1 *Branzi Stagionato 120 giorni*
gr 400 circa

Un formaggio vaccino grasso, dolce e delicato, versatile e filante, dalla crosta sottile, che porta fieramente il nome dall'omonimo paese dell'Alta Val Brembana e reitera fedelmente le più antiche tradizioni casearie orobiche tramandate da generazioni.

LA RISERIA

1 *Il Carnaroli* kg 1

Il Re dei risotti, una varietà "anziana" di pregio che si distingue per il bellissimo colore perlato, per la forma corposa e allungata del chicco e per la sua tenace resistenza, tutte qualità imprescindibili per ricette tipiche come pure per quelle ricercate e raffinate di gourmet.

PURA DELIZIA

1 *Nocciole Pralinate ricoperte di Cioccolato al Latte* gr 125

L'inconfondibile croccantezza delle nocciole squisitamente pralinate si riveste di finissimo cioccolato al latte per trasformarsi in un momento di pausa e di gusto irresistibile da tenere sempre in dispensa.

SALUMIFICIO BASSANELLI

1 *Guanciale Bergamasca* gr 600 circa

Il perfetto equilibrio tra la pura golosità della parte grassa e quella magra della carne si svela in questo autorevole salume della cultura gastronomica italiana contraddistinto da un carattere esemplare e da un gusto pepato, mordace e piacevolmente naturale.

VECCHIO VARZI

1 *Salame di Varzi D.o.p.* gr 350 circa

Un'eccellenza a marchio D.o.p. dell'Oltrepò Pavese che segue le ricette e i procedimenti tramandati nel tempo e incontra le condizioni climatiche del territorio per creare una pasta compatta rosso acceso e un aroma complesso, dolce e intenso.

87,00
EURO + IVA

TRIVENETO

ALDENO

1 *Gewürztraminer Trentino D.o.c.* cl 75

Tutta la notevole potenza espressiva di questo vitigno autoctono si esprime immediatamente piacevole con un'evidente eleganza ricca di profumi e con la tipica aromaticità persistente che carica con persuasione il gusto.

CORTE ALLODOLA

1 *Valpolicella Ripasso D.o.c. Superiore Flavs* cl 75

La tradizione enologica della Valpolicella in questo rosso particolare caratterizzato dall'intensità di un frutto denso e maturo e dalla souplesse morbida tannica qualificante che unisce e amalgama tutte le componenti del vino.

REBULI

1 *Settegrammi Valdobbiadene*

Prosecco Superiore D.o.c.g. cl 75

Un Valdobbiadene secco, persistente, intenso, sintesi dell'eccellente filosofia aziendale in armonia assoluta con il territorio, essenza autentica di alta qualità che seduce con uno stile sincero, fresco, vivace e irresistibilmente beverino.

LA TORINESE

1 *Pandoro Classico* gr 750

Il grande classico della tradizione a cui è impossibile dire di no. Un impasto naturale, lievitato a lungo, dal sapore e dalla forma unici, essenziale e pulito, di pochi e semplici ingredienti selezionati e utilizzati con sapiente maestria.

FRIULTROTA

1 *Trota agli Agrumi* gr 150 circa

Il miglior filetto di trota salmonata, manualmente e accuratamente spinato, riposa in una particolare fresca marinatura ai profumi di arancia, limone e lime e infine viene cotto lentamente a vapore in modo da rendere le carni più morbide, gustose e saporite.

1 *Sgombro alla Mediterranea*

gr 150 circa

Un prezioso mix di erbe mediterranee insaporiscono le carni sode e leggere di sgombri pescati nell'Oceano Nord Atlantico e, grazie alla carezza della lenta cottura al vapore, assorbono gli aromi rendendo l'intera pietanza un tripudio di delicatezza e aromaticità.

IN KONSERVA

1 *Zucchini Mojito* gr 350

Il gusto delicato delle zucchine si potenzia da contorno semplice e genuino a un'esplosione di eccentrica freschezza, un vero e proprio cocktail di ingredienti stravaganti per fornire un contorno di esclusivo rilievo.

VALENTINO FELICETTI

1 *Conchiglioni* gr 500

Larghi e accoglienti, sono un piccolo grande gioiello artigianale della tradizione pastaia, un formato insuperabile per tutte le preparazioni di paste ripiene da forno.

120

89,00
EURO + IVA

121



SELLA & MOSCA

1 *Alghero Torbato Spumante Brut Mirall* cl 75 in Astuccio

Il terroir unico proveniente da millenarie sedimentazioni marine esaltato dal Metodo Cuvée Close segna un approccio fresco ed elegante per questo Torbato Brut lucente e brillante, dalla tessitura eterogenea e aristocratica e dall'intensità aromatica sorprendente.

AMÉNTI

1 *Miele di Asfodelo* gr 250

Tutta l'intensità erbacea, rustica e perenne

dell'Asfodelo sardo si incarna in questo miele raffinato, chiaro e cristallino, dal sapore delicato, dall'aroma vivo e dalle infinite proprietà benefiche.

BLUE MARLIN

1 *Bottarga di Muggine* gr 100

Tutto il sapore del mare, salino e indomabile, in questo caviale mediterraneo, vero tesoro della cucina sarda, con il suo colore giallo oro ambrato e il suo gusto perseverante e leggermente amarognolo, perfetto per aggiungere profondità e fantasia marine a ogni piatto.

FORMAGGI PICCIAU

1 *Pecorino Sardo Maturo D.o.p.*

gr 500 circa
Eccellenza gastronomica casearia, è un pecorino che a seguito della lenta stagionatura riesce a rievocare i paesaggi e le mille culture isolate attraverso una trasmutazione eclettica ricca di profumi e sapori puri e volitivi.

GIULIO BULLONI

1 *Pane Guttiau* gr 250

Conosciuto come carta musica, questo pane povero sottilissimo, utilizzato dai pastori come scorta per la lunga transumanza, è leggero e nutriente, fragrante e gustoso, lavorato con tutta la semplicità dell'antica ricetta tradizionale sarda.

ITRIA

1 *Spezie e Sali di Sardegna* gr 200

Un ampio assortimento di sali, spezie ed erbe aromatiche sarde, dalle più comuni alle più ricercate, ingredienti poliedrici, colorati, insostituibili in infinite ricette popolari, etniche e gourmet.

1 *Zafferano di Sardegna D.o.p.* gr 0,25

Piccoli stimmi purissimi, tostati, che aggiunti a fine cottura potenziano le proprietà aromatizzanti della pietanza colorandola allegramente nel ricordo delle inimitabili oasi naturalistiche del cuore del Mediterraneo.

PASTIFICIO DEI PROFETI

1 *Pillus* gr 350

Un antico formato di pasta filiforme a base di semola di grano duro biologico tipico di Masul-las (Centro Sud Sardegna) stimato e qualificato per la trafilatura ruvida, la lenta essiccazione e il taglio a mano unico nel suo genere.

92.00
EURO + IVA

BOLLA

1 **Verona I.g.t. Rosso Rétro** cl 75

Una Cuvée composta da vitigni autoctoni sottoposti a lieve appassimento che accrescono e ammorbidiscono lo stile di questo vino dal colore intenso, dagli eccellenti profumi di frutto maturo e dalla pulizia, suadanza e morbidezza paletale.

REBULI

1 **Millesimato Glera Spumante Dry** cl 75

Con le sue tonalità luminose e il perlage compatto, il Glera Millesimato presenta una struttura ampia e intensa, amabile e cremosa, di grande piacevolezza e fervore gustativo.

ACETAIA LEONARDI

1 **Aceto Balsamico di Modena I.g.p.**

ml 250

Un sapiente invecchiamento della mischia di mosto d'uve riposa con artigianale pazienza in botti di legno pregiato, da cui nasce un condimento senza tempo, cremoso e intenso, ideale per risaltare i sapori di ogni preparazione.

ANTICA CASCINA

1 **Salame di Puro Suino** gr 300 circa

Nasce dai gesti sapienti antichi della norcineria italiana, una miscela della miglior macinatura a grana media di carne suina resa artigianalmente autentica e piacevolmente definita da un gusto inconfondibile e da un delicato retrogusto speziato.

CORDERO

1 **Riso Nero Integrale** gr 500

Un magnifico gioiello delle risaie padane dall'inconfondibile colore nero naturale e dal caratteristico aroma di pane appena sfornato che si presta alle ricette più creative donando splendide ed esclusive note cromatiche.

FILOTEA

1 **Pappardelle** gr 500

Rustiche e ruvide, le pappardelle sono tradizione! Un formato di pasta all'uovo lungo e corposo in grado di accompagnare e risaltare condimenti delicati e/o corposi

e di riportare la mente a emozioni ricche di ricordi felici conviviali.

SALCIS

1 **Pecorino al Pepe** gr 250 circa

La scelta perfetta per chi vuole assaporare tutta la qualità e l'essenza del miglior pecorino aromatizzato con grani di pepe, piccole insidie sfrontate e piccanti avvolte nella cremosità della tradizione casearia toscana.

SAPORI DAL FORNO

1 **Tortina Sacher** gr 160

Una ricetta centenaria, tempio sacro della pasticceria, in una mini versione che incanta con la raffinatissima delizia di pan di Spagna al cacao bagnato al gusto rum profumatamente farcita con confettura di albicocca e sontuosamente ricoperta dall'immane glassa cioccolatosa.

122

VECCHIO VARZI

1 **Lardo di Spallone** gr 500 circa

Un prodotto ricercato della charcuterie che affonda le sue radici nella cultura culinaria remota italiana e che con pregio si riconosce dalla sua venatura rossa scura ottenuta rifilando il pezzo più nobile e grasso della spalla di maiale.

VIA RAFI UNO

1 **Carciofi Deliziosi** gr 220

Un sott'olio appetitoso che sa esaltare i gustosi, salutari e versatili carciofi, infiniti spicchi minuziosamente preparati e sommersi nel miglior olio evo gentilmente aromatizzato con una spolverata di origano e peperoncino.

1 **Olive Leccino Denocciolate** gr 220

Una perla preziosa della tradizione pugliese, olive dalla polpa succosa e da un aroma armonioso, raccolte rigorosamente a mano e conservate in olio extra vergine di oliva, aglio e peperoncino.

1 **Polpa di Pomodoro** gr 520

La conserva base di ogni sugo, dalla consistenza ricca e polposa, che porta in tavola tutto il colore estivo e il sapore amabile del pomodoro perfettamente maturo.

1 **Pomodori Appassiti** gr 220

I pomodori San Marzano lentamente essiccati al sole si fondono con la sapiente fantasiosa combinazione di basilico, aglio, origano, semi di finocchio e peperoncino, creando una sfiziosa conserva rappresentativa della solare personalità pugliese.

97,00
EURO + IVA



SICILIA E CAMPANIA

CANTINA DI SOLOPACA

1 **Fiano Sannio D.o.p.** cl 75

Un'uva tipica e rappresentativa della Campania, di sorprendente densità estrattiva, carezze dal profumo amabilmente fruttato, levigato e bilanciato, che spinge a un palato in cui la freschezza avvolge e delizia con delicatezza e armonia.

FIRRIATO

1 **Branciforti di Bordonaro Nero d'Avola D.o.c.** cl 75

Le caratteristiche organolettiche del principe indiscusso della viticoltura siciliana si coniugano in potenza ed eleganza, virtù energetiche che colpiscono a ogni sorso, frutto di una tecnica viticola ed enologica di amorevole e assoluto valore.

ORANGE MOON

1 **Panettone Tre Cioccolati** gr 750

Una tentazione irresistibile che seduce con un impasto morbido e scioglievole impreziosito da una crema artigianale al cioccolato e tempestato di gocce ai tre cioccolati che guarniscono e vivacizzano una golosa croccante copertura al cioccolato fondente.

ARMANDO

1 **La Passata di Datterini** gr 320

Tutta la dolcezza e la consistenza soda e vellutata del datterino in questa regina delle conserve, lavorata dal fresco, sicuramente l'alleata ideale e versatile numero uno della creatività in cucina.

CASA MADAIÒ

1 **Manteca** gr 350 circa

Un prezioso formaggio vaccino in cui la pelle ambrata esterna, elastica e spessa, racchiude un cuore morbido paglierino intenso che conserva gelosamente il profumo carico e concentrato del latte fuso con tutti gli odori caldi, floreali e fruttati dei pascoli.

1 **Sbronzò ai due Latti** gr 350 circa

La pasta bianca e burrosa, l'occhiatura scarsa e il profondo odore di panna e burro si amalgamano con il profumo deciso del mosto d'uva Aglianico nella produzione di questo formaggio vaccino squisito, amabilmente vinoso e aromatico.

DAIDONE EXQUISITENESS

1 **Acciughe "al Prezzemolo"** gr 200

Un prodotto ittico di grande prelibatezza, dal sapore rustico e genuino, che acclama la massima freschezza, la consistenza compatta e il gusto tenace delle acciughe combinati con le sconfinite e sane proprietà del prezzemolo.

1 **Caponata di Tonno** gr 200

Il mix di profumi, colori e sapori che raccontano le radici della tradizione povera siciliana si legano al mare attraverso piccoli cuori

rosa teneri e succosi di tonno, rinvigoriti attraverso questa declinazione agrodolce tutta siciliana.

1 **Melanzane a Filetti** gr 570

La consistenza turgida senza semi delle melanzane prorompe in questi saporiti filetti dal grande aroma e dimensioni conservati nel profumatissimo olio evo secondo le migliori tradizioni mediterranee, sprigionando con forza tutti i profumi dell'estate.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Ciocccolato Fondente** gr 300

Tutta l'unicità del pregiato cacao fondente è custodita in ogni singolo quadrotto, un irresistibile tocco croccante dark amaro dal sapore incontentibile e pieno ideale per risollevare anima e corpo.

1 **Praline ripiene di Creme Assortite** gr 225

Piccoli sfiziosi bonbon da gustare in ogni momento, creati con magnifica maestria artigianale per rendere amorevole omaggio alle straordinarie qualità del cioccolato.

FIOR DI BORGO

1 **Paccheri Rigati** gr 500

L'artigianalità e la qualità campane mescolano passato e futuro in questo pilastro della tradizione pastaia. Paccheri di semola di grano duro trafilati al bronzo caratterizzati da profonde scanalature insuperabili per trattenere qualsiasi condimento.

1 **Taralli Napoletani Extra Mandorlati** gr 240

La ricerca costante del gusto più autentico si intreccia con la strabiliante personalità dei taralli sugna e pepe, un invitante snack salato partenopeo in cui la genuinità è ancora di casa.

123

123,00
EURO + IVA





AMARI

1 Panettone Artigianale al Caffè gr 750
Golose gocce di cioccolato guarniscono un cuore lievitato, morbido e profumatissimo di caffè, ottimo per trasformare ogni assaggio in un'avventura sensoriale sopraffina carica di aromi complementari inebrianti.

1 Cantucci al Cioccolato

gr 200
Solo un piccolo morso basterà per assaporare tutta la fragranza e la croccantezza di questi apprezzatissimi biscotti tradizionali toscani arricchiti dal gusto valoroso di un suadente cuore di cioccolato.

ANTICA FRATTA

1 Franciacorta D.o.c.g. Cuvée Real Brut cl 75

Frutto della maestria di Antica Fratta, questo Brut agile e vibrante unisce Chardonnay e Pinot Nero in un'impalpabile armonia valorizzata dall'assemblaggio perpetuo con vini riserva e dalla paziente e prolungata permanenza sur lies.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 Tartufini Gianduia gr 175

Una piccola tenerezza dolce che cela l'eccellenza piemontese fatta di sapori unici e ingredienti selezionatissimi come le Nocciole l.g.p. e il cioccolato, una magnifica sinfonia che esalta ad arte la generosa morbidezza dell'impasto dei tartufini dolci.

FILOTEA

1 Tagliatelle gr 250

Pochi semplici gesti della tradizione marchigiana fanno nascere dalla sfoglia giallo intenso il formato di pasta secca lunga più conosciuto e gustoso della cucina italiana, in grado di stupire costantemente per ruvidezza, profumo e gusto.

ORANGE MOON

1 Babà al Rum in Vasocottura gr 450

La tecnica semplice e pratica della vasocottura permette a questo dolce artigianale partenopeo senza tempo di mantenere intatti la caratteristica forma bombata e tutti i sapori autentici della speciale bagna di acqua e zucchero aromatizzata al rum.

IN KONSERVA

1 Giardiniera sott'olio di Joseph gr 550

Carote, cavolfiori, finocchi, peperoni e cipolla.. un mix di verdure in proporzione variabile, croccanti, saporite, versatili, pronte da gustare nella straordinaria e coloratissima conserva culinaria tradizionale mediterranea.

1 L'Aura Salsa Rossa

gr 300
Peperoni rossi, pomodori, cavolfiori, fagiolini,

sedano e cipolle finemente battuti prendono vita in una salsa rossa rustica di altissima qualità e dal gusto piacevolmente delicato che non può assolutamente mancare in un menù dal sapore mediterraneo.

1 Zukka con Castagne e Cipolla

gr 350
Il giallo e l'arancione delle giornate autunnali introducono questa originale sfiziosa

conserva gourmet che combina con bontà e leggerezza la dolcezza delle castagne e la viva nota di colore della zucca in un mare di petali di cipolla e olio evo.

139,00
EURO + IVA

TOSCANA

GEOGRAFICO

1 *Morellino di Scansano D.o.c.g.*

Corte dei Pazzi Campo Vernino cl 75

Un rosso rubino intenso che incarna la struggente bellezza della Maremma Toscana, un vino dal corpo pieno e strutturato capace di esprimere eleganti espressività varietali in un sorso avvolgente di rara finezza.

AMARI

1 *Panettone Artigianale al Cioccolato* gr 750

L'impasto tradizionale realizzato con le migliori materie prime (burro purissimo, lievito madre) e lievitato lentamente e dolcemente, si veste di sapori intensi e preziosi grazie a una miriade di cubetti di cioccolato fondente.

1 *Biscotti Artigianali* gr 400

Un dolce viaggio nel patrimonio culturale di un piccolo borgo della campagna toscana

attraverso una soave degustazione di fragranti biscotti realizzati pazientemente e sapientemente a mano.

BORGO DE' MEDICI

1 *Erbe Toscane* gr 195

Un sale salgemma aromatizzato con rosmarino, basilico e alloro preservati nella loro integrità al fine di mantenere inalterate le salutari proprietà ma soprattutto per donare un tocco profumato in più a qualsiasi pietanza.

1 *Focaccine* gr 150

Niente è più croccante e leggero di piccole focaccine dal gusto irresistibile nate dall'unione dei migliori lievito madre e olio extra vergine di oliva, piccoli snack stuzzicanti o perfette basi per inventare spuntini estrosi e creativi.

1 *Gianduia Hazelnut Spread* gr 400

La famosa Nocciola "tonda e gentile", tostata, deliziosa, si fonde con la vigorosa polvere di cacao, un'alleanza morbida e prelibata del più classico degli abbinamenti della pasticceria in una veste di irresistibile tentazione.

1 *Green Basil Tuscan Dipping Sauce* gr 235

La complicità sensoriale dello splendido verde smeraldo e del rigoglioso profumo del basilico è tributo di questa immortale salsa, un omaggio a questa erba aromatica fresca, odorosa e delicata che porta in tavola i sapori tutti italiani.

1 *Grilled Artichokes* gr 280

Una ricetta gourmet che accoglie armoniosamente la freschezza dei carciofi di stagione e una profumatissima miscela di spezie e verdure disidratate, ideale e gustoso accompagnamento ricco di sostanziose proprietà nutritive.

1 *Millefiori Honey* gr 195

Le api, sentinelle della biodiversità, ci donano questo preziosissimo nettare benefico e rigenerativo ricco di minerali e antiossidanti, frutto dell'unione di pollini provenienti dalle incontaminate fioriture toscane.

1 *Rolled Wafers filled with Dubai Chocolate* gr 135

Un vortice di dolcezza in cui l'involucro di wafer custodisce un ripieno cremoso di pasta Kataifi, Tahina, pistacchio e cioccolato puro, una nuova tentazione di tendenza dall'effetto crunchy e dal retrogusto tipicamente mediorientale.

1 *Tartufo Glassa Balsamica* gr 150

Straordinario condimento perfetto per decorare qualsiasi ricetta con fantasiose guarnizioni extra ricche e vellutate a base di aceto balsamico di Modena I.g.p. aromatizzato con le spiccate e persistenti note di tartufo.

1 *Set of Preserve for Italian Cheese* gr 330

Marmellate e formaggi, due alimenti diversissimi ma incredibilmente complementari, un perfetto equilibrio di sapori e aromi che bilancia con naturalezza la sapidità dei formaggi e la dolcezza del frutto in confettura.

IL CAVALLINO

1 *Olio Extra Vergine di Oliva* cl 75

Un profilo gustativo delicato e leggermente fruttato, dal lieve retrogusto amaro e piccante, testimonia purezza e qualità per un'esperienza indispensabile in cucina dal pieno sapore mediterraneo.

SALCIS

1 *Finocchiona I.g.p.* gr 500 circa

Il salume tipico toscano dalla fetta di colore rosso acceso che riporta fedelmente sapore e profumi peculiari dei semi di finocchio, una verace certificazione I.g.p. per scoprire e onorare le lungimiranti tradizioni contadine, popolari italiani intramontabili.

1 *Monnalisa Pistacchio* gr 500 circa

Una sottilissima crosta rigata leggermente paglierina preserva l'essenza delicata ed esemplare di questo invitante pecorino toscano, ossimoro di morbidezza e compattezza, ripieno di innumerevoli grani di pistacchio.

125

144,00
EURO + IVA

CIABOT

1 **Visconte Piemonte D.o.c. Barbera** cl 75

Il rosso rubino intenso precorre un vino di grande concentrazione. L'affinamento in legno gli dona un grande equilibrio non offuscando il carezzevole fruttato all'olfatto, rivelando un palato avvolgente, secco e fresco.

ALBERTENGO

1 **Panettone ai Marrons Glacés** kg 1
Semplici e tradizionali ingredienti per un gusto che celebra la ricetta del classico panettone in una versione che incanta nel dolce morso guarnito da una sontuosa crema e golose gocce di marron glacé.

ANTICA CASCINA

1 **Salame al Tartufo** gr 300 circa
Un ammaliante ed equilibrato profumo di pepe e tartufo nero estivo fortifica questo salume povero, trasformando le semplici origini contadine in un'insuperabile interpretazione dell'alleanza dei due immensi simboli della toscana.

BARBERO

1 **Torroncini ricoperti di Cioccolato** gr 200
Il gusto estremamente strutturato e impavido del cioccolato fondente si bilancia magnificamente con l'amabile dolcezza dei piccoli torroncini friabili con nocciole per un boccone superbamente memorabile.

BREZZO

1 **Pere Madernassa al Langhe D.o.c. Nebbiolo** gr 600
La croccantezza e la tannicità della pera Martin Sec si incrocia con una varietà selvatica e genera un frutto rustico, sodo, dal buon tenore zuccherino, in questo perfetto dessert tradizionale del Roero combinata con uno sciroppo di vino zuccherato e speziato.

CORDERO

1 **Risotto d'Autore Profumi di Bosco** gr 250
Prezioso Carnaroli, cipolla, prezzemolo, porro e funghi misti sono gli elementi fondamentali di questa gustosa ricetta pronta da mettere in pentola e saggiare attraverso un piatto sfizioso e classico tutti i sentori del bosco.

IN KONSERVA

1 **Zukka con Castagne e Cipolla** gr 350
Il giallo e l'arancione delle giornate autunnali introducono questa originale sfiziosa conserva gourmet che combina con bontà e leggerezza la dolcezza delle castagne e la viva nota di colore della zucca in un mare di petali di cipolla e olio evo.

NOCCIOLARTE

1 **Baci di Langa** gr 200
Le eccellenze della tradizione dolciaria piemontese, le piccole, buone, genuine, tostate "tonde e gentili" l.g.p. e l'invitante cioccolato si avvolgono in un caldo delizioso abbraccio e celebrano al meglio la loro unione inconfondibile.

1 **Tavoletta di Latte e Nocciole** gr 125
Fragranti e preziose Nocciole Piemonte l.g.p. si tuffano in un morbido mare di sublime cioccolato al latte, uno spontaneo perpetuo incontro che sublima un'esaltante tradizione cioccolatiera piemontese.

PERROTTA

1 **Castagne alla Grappa** gr 235
L'armonia del cuore soave e morbido delle migliori castagne cotte a vapore e un raffinato sciroppo a basso contenuto alcolico aromatizzato alla grappa in questo piccolo tesoro che trasporta magicamente chi l'assaggia in un viaggio fatto di sapori antichi celati nelle colline campane montellesi.

1 **Crema di Marroni Bio** gr 210

L'intensità e il gusto dolce delle castagne reinterpretati in una marmellata finissima e cremosa, che esalta il forte legame e tutti i colori delle memorie tradizionali amorevolmente tramandate.

SALCIS

1 **Monnalisa alle Olive** gr 500 circa
Un pecorino rustico, dalla pasta morbida bianca tendente al giallo, dal gusto pieno e saporito, impreziosito di abbondanti e succose olive verdi per portare in tavola tutta l'essenza del Mediterraneo.

126

TASTÈLANGHE

1 **Nocciola Piemonte l.g.p. delle Langhe** gr 200

L'esemplare e illustre Nocciola Piemonte l.g.p. in tutto il suo splendore al naturale, sgusciata e tostata secondo la rigida tradizione per chi ama gustarne tutte le infinite proprietà salutari senza alcuna interferenza di gusto.

VIA RAFI UNO

1 **Carciofi Deliziosi** gr 220
Un sott'olio appetitoso che sa esaltare i gustosi, salutari e versatili carciofi, infiniti spicchi minuziosamente preparati e sommersi nel miglior olio evo gentilmente aromatizzato con una spolverata di origano e peperoncino.

1 **Filetti di Melanzane** gr 220

Piccoli e deliziosi filetti da gustare uno dopo l'altro per assaporare tutta la croccantezza e la morbidezza delle succulenti melanzane, saporitissimo ortaggio che rievoca gli espressivi profumi dell'estate pugliese.

166,00
EURO + IVA



PIEMONTE

MALABAILA

1 Nebbiolo d'Alba D.o.c. Bric Merli cl 75
Pregiato vitigno piemontese dalla tonalità calda rubino profonda, dal timbro intenso e sinuoso, dal corpo vellutato e giustamente tannico, con un estratto da vendere che lo rende particolarmente piacente e adatto al lungo invecchiamento.

1 Roero Arneis D.o.c.g. Le Tre

cl 75
Un bianco secco che regala straordinario equilibrio e non poche emozioni. Un vitigno antico che affonda le sue radici in un passato remoto impressionando con avvolgenti profumi floreali e fruttati e un radicato sorso succosissimo.

ALBERTENGO

1 Panettone Albicocca kg 1
Ingredienti unici artigianali si uniscono in un carezzevole e fragrante impasto lievitato naturalmente, nel quale si nasconde un'esplosione di albicocca, creando un'esperienza gustativa senza precedenti.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 Due Fette di Torrone Friabile gr 60
Le buone italiane naturali mandorle e le "tonde gentili" I.g.p. perfezionano l'immediata dolcezza del torrone friabile in queste due sottili fette che vogliono umilmente raccontare storie di saperi e tradizioni antichi.

1 Elit

gr 180
Una tenera collezione di esclusivi torroncini morbidi capace di catturare l'essenza profumata della miscela di albumi, miele e nocciole e la avvolge con amabile incanto di una copertura dolcissima alla vaniglia, di una classica al cioccolato o di una meravigliosamente agrumata al limone e arancia.

ANTICA CASCINA

1 Filetto al Tartufo gr 300 circa
Un taglio di carne magro, tenero e prelibato, prestigioso pupillo di ottima qualità sapientemente "contaminato" dai profumi ricchi ed espressivi del tartufo così da inebriarne di incisi-va fragranza ogni singola fetta.

1 Salame al Barolo

gr 350 circa
La tipicità della tradizione norcina si veste di rosso prezioso piemontese, il Barolo; un salame eccezionale fortemente radicato al territorio dal gusto deciso e dal consueto profumo speziato.

BREZZO

1 Marronata gr 350
Una semplice crema preparata con marroni cotti in acqua e macinati grossolanamente e lentamente aggregati alla dolcezza e alla rotondità dello zucchero di canna, per un assaggio d'autunno consistente, ricco e vellutato.

1 Pere Madernassa al Langhe D.o.c. Nebbiolo

gr 600
La croccantezza e la tannicità della pera Martin Sec si incrocia con una varietà selvatica e genera un frutto rustico, sodo, dal buon tenore zuccherino, in questo perfetto dessert tradizionale del Roero combinata con uno sciroppo di vino zuccherato e speziato.

1 Mignon Mieli Biologici

gr 175
Dalle arnie collocate in campi contaminati a piccoli vasetti traboccanti dei principali mieli unifloreali e un millefiori, per chi vuole saggiare un miele certificato ineccepibile espressione del territorio e delle sue caratteristiche intrinseche.

1 Pinzimonio di Verdure in Olio di Oliva

gr 530
Tutto il buono di carote, sedano, cipolle, peperoni di Carmagnola e cavolfiore, coloratissimi ortaggi cresciuti nei preziosi territori piemontesi, si celebra in un fantasioso vasetto colmo di lunghissimi, croccanti e salutari bastoncini adagiati in olio evo e pronti per un memorabile pinzimonio.

1 Tomini di Langa con Tartufo

gr 280
Il cremosissimo tomino tondo piemontese e pregiate scaglie di tartufo nero estivo si amalgamano in un solo vasetto, unendosi nel gusto e offrendo un sodalizio aromatico identitario davvero leggendario.

1 Zuppa Langarola

gr 470
Una selezione accuratissima di legumi, ricchissimi di proteine vegetali e vitamine, essiccati naturalmente e immediatamente pronti per la realizzazione di una confortante zuppa legata alla longeva tradizione contadina delle Langhe.

127

CORDERO

1 Paste di Meliga gr 300

La farina di mais, in dialetto piemontese melia o meliga, è la protagonista incontrastata di questa primizia dolciaria dalla classica forma rotonda così buona e friabile da essere riconosciuta Presidio Slow Food.

1 Risotto d'Autore ai Fiori di Zucca

gr 250
Tutta la cremosità del Carnaroli, eccellenza italiana per intenditori creativi, e la freschezza

dei fiori di zucca si combinano in un piatto delicato e ricco di sapori, sincere memoria e cultura del territorio italiano.

TASTELANGHE

1 Nocciola Dark gr 200

Il buongiorno con la vincente affinità di questa soffice crema spalmabile, un vero viaggio alla scoperta dell'intensità incomparabile delle migliori Nocciole Piemonte I.g.p. e del selezionato cacao fondente Venezuela.

1 Nocciole & Fondente

gr 110
Golose e irresistibili nocciole tostate si immergono in una ricca tavoletta di cioccolato fondente artigianale, unendo perfettamente accenti amari e fragranti in contrasti di sapori autentici in grado di risvegliare il palato.

1 Nocciola Piemonte I.g.p.

delle Langhe gr 200

L'esemplare e illustre Nocciola Piemonte I.g.p. in tutto il suo splendore al naturale, sgusciata e tostata secondo la rigida tradizione per chi ama gustarne tutte le infinite proprietà salutari senza alcuna interferenza di gusto.

195.00
EURO + IVA

AURORA BOREALE

CORTE ALLODOLA

1 *Amarone della Valpolicella D.o.c.g.*

Flavs cl 75

Il colore profondo, intenso, rubino cupo emana il profumo del delicato processo di appassimento coccolato dalle dolci fresche brezze della Val d'Ilasi e vince perentorio in freschezza e dinamicità, autorevole conferma di una lunga possibilità evolutiva.

RENALD

1 *Champagne Grand Cru Blanc de Noirs* cl 75

Personalità, fascino e precisione in questa formula Gran Cru in cui spicca l'intensità del Pinot Noir, vibrante di bollicine fini, una mousse generosa che conduce a un olfatto fruttato, speziato e nobile, che incoraggia il sorso profondo, diritto e ben strutturato.

ALBERTENGO

1 *Panettone Albicocca* kg 1

Ingredienti unici artigianali si uniscono in un carezzevole e fragrante impasto lievitato naturalmente, nel quale si nasconde un'esplosione di albicocca, creando un'esperienza gustativa senza precedenti.

AMÉNTI

1 *Miele di Asfodelo* gr 250

Tutta l'intensità erbacea, rustica e perenne dell'Asfodelo sardo si incarna in questo miele raffinato, chiaro e cristallino, dal sapore delicato, dall'aroma vivo e dalle infinite proprietà benefiche.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 *Rainbow Collection* gr 175

Una grafica semplice e coloratissima, di

grande impatto, racchiude al suo interno tutta la perfetta cremosità del tartufino dolce ai gusti latte, pistacchio, nero dolce, gianduia, caramello e nocciole salate.

BARBERO

1 *Le Torronfette* gr 200

L'antica ricetta del torrone d'Asti, ricchissima di Nocciole Piemonte I.g.p. scelte e lavorate rigorosamente a mano, si evolve in una sottilissima, friabile e iconica eccellenza intramontabile pronta da gustare.

BEHER

1 *Prosciutto Tagliato Selezione*

Bernardo gr 90 circa

L'originale Pata Negra, dalla consistenza burrosa che si scioglie in bocca e dal sapore

ricco, inconfondibile, in un crescendo di intensità, è un lusso ispanico da gustare almeno una volta nella vita.

1 *Salchichón di Ghianda 100% Iberico*

Selezione Bernardo gr 600 circa

Un salame rustico che racchiude il forte carattere della longeva norcineria spagnola, un vero e proprio processo naturale che riporta fedelmente i colori, i profumi e i sapori energici e brillanti della vivissima penisola.

BLUE MARLIN

1 *Bottarga di Muggine* gr 100

Tutto il sapore del mare, salino e indomabile, in questo caviale mediterraneo, vero tesoro

della cucina sarda, con il suo colore giallo oro ambrato e il suo gusto perseverante e leggermente amarognolo, perfetto per aggiungere profondità e fantasia marine a ogni piatto.

BORGO DE' MEDICI

1 *Set of Preserve for Italian Cheese*

gr 330

Marmellate e formaggi, due alimenti diversissimi ma incredibilmente complementari, un perfetto equilibrio di sapori e aromi che bilancia con naturalezza la sapidità dei formaggi e la dolcezza del frutto in confettura.

CASEIFICIO DI CAVOLA

1 *Parmigiano Reggiano di Montagna*

993 kg 1 circa

L'importanza del tempo che scorre lentamente con la lunga stagionatura al naturale ritmo delle stagioni si percepisce in ogni singolo spicchio friabile e granuloso di parmigiano reggiano dai chiari sentori saporitissimi di latte.

CASA MADRAIO

1 *Il Calcagno* gr 140 circa

Il silenzio, l'umidità e il tempo delle Grotte di Castelvività stagionano accuratamente

DAIDONE EXQUISITENESS

1 *Caponata di Tonno* gr 200

Il mix di profumi, colori e sapori che raccontano le radici della tradizione povera siciliana si legano al mare attraverso piccoli cuori rosa teneri e succosi di tonno, rinvigoriti attraverso questa declinazione agrodolce tutta siciliana.

1 *Tonno* gr 300

Succosi trancetti di tonno, morbidi e pregiati, preservati nel miglior olio extra vergine di oliva per garantire la consistenza tenera e saporita di questo straordinario simbolo ittico italiano.

IN KONSERVA

1 *Asparago in Saor* gr 370

La storia centenaria veneziana e un'eccellenza del terroir e del microclima veneto si uniscono inaspettatamente in una ricetta esclusiva che sposa la variegata marinatura a base di cipolla e uvetta e il monocromatico asparago bianco.

1 *Giardiniera sott'olio di Joseph* gr 550

Carote, cavolfiori, finocchi, peperoni e cipolla.. un mix di verdure in proporzione variabile, croccanti, saporite, versatili, pronte da gustare nella straordinaria e coloratissima conserva culinaria tradizionale mediterranea.

NOCCIOLARTE

1 *Baci di Langa* gr 200

Le eccellenze della tradizione dolciaria piemontese, le piccole, buone, genuine, tostate "tonde e gentili" I.g.p. e l'invitante cioccolato si avvolgono in un caldo delizioso abbraccio e celebrano al meglio la loro unione inconfondibile.

1 *La Langarola* gr 350

Un'intramontabile creazione piemontese che si tramanda da generazioni per vivere un'essenziale esperienza con la pregiata Nocciola Piemonte I.g.p., elemento principe di questa immensa torta rotonda e morbidissima.

1 *Tavoletta Fondente & Nocciole* gr 350

Una vera esplorazione del gusto in questa viziosa e rinomata armonia tra il cuore croccante di infinite piccole preziose nocciole intere e un esterno vigoroso e volitivo in puro cioccolato fondente.

questo nobile pecorino, gentile, fragrante, in grado di evocare all'assaggio tutti i sentori dolci e rigorosi delle impegnative stagioni mediterranee.

L'INEDITO

1 *Salmon Affumicato Norvegese*

gr 200 circa

Un concentrato di carni sode di gusto e di eccezionale leggerezza si completano superbamente nel sapore dalle incisive sfumature conferitegli dai profumi di una lieve affumicatura e dalla equilibrata salatura.

TAST'ELANGHE

1 *Nocciola Piemonte I.g.p. delle Langhe* gr 200

L'esemplare e illustre Nocciola Piemonte I.g.p. in tutto il suo splendore al naturale, sgusciata e tostata secondo la rigida tradizione per chi ama gustarne tutte le infinite proprietà salutari senza alcuna interferenza di gusto.

VALENTINO FELICETTI

1 *Spaghetti Quadrati Matt* gr 500

Un cult indiscusso dell'Italia, un formato di pasta carnoso e appagante perfetto per catturare in spirali qualsiasi condimento, in un'insolita declinazione squadrata per incuriosire i palati e per dare sfogo alle fantasie in cucina.

129

360.00
EURO + IVA

VINI PREGIATI



LIQUORI



VINI PREGIATI		
129	San Leonardo Vigneti delle Dolomiti I.g.t. 2020 Tenuta San Leonardo	€ 96,00 + IVA
130	Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri D.o.c. 2022 Tenuta dell'Ornellaia	€ 53,00 + IVA
131	Camartina Toscana I.g.t. 2020 Querciabella	€ 99,00 + IVA
132	Tassinai Toscana I.g.t. 2020 Castello del Terriccio	€ 27,50 + IVA
133	Brunello di Montalcino D.o.c.g. 2019 Biondi Santi	€ 210,00 + IVA
134	Testamatta I.g.t. 2015 Bibi Graetz	€ 102,00 + IVA
135	Ornellaia Bolgheri Superiore D.o.c. 2022 Tenuta dell'Ornellaia	€ 199,00 + IVA
136	Sassicaia Bolgheri Sassicaia D.o.c. 2022 Tenuta San Guido	€ 287,00 + IVA
137	Flaccianello della Pieve Colli Toscana Centrale I.g.t. 2021 Fontodi	€ 104,00 + IVA
138	Modus Toscana I.g.t. 2021 Ruffino	€ 25,50 + IVA
139	Fontalloro Toscana I.g.t. 2019 Felsina	€ 51,00 + IVA
140	Grattamacco Bolgheri Superiore D.o.c. 2021 Collemassari	€ 89,50 + IVA
141	Saffredi Toscana I.g.t. 2020 Fattoria Le Pupille	€ 79,50 + IVA
142	Cabreo Il Borgo Toscana I.g.t. 2021 Tenute Folonari	€ 37,50 + IVA
143	Cepparello Toscana I.g.t. 2019 Isole e Olena	€ 101,00 + IVA
144	Conte della Vipera Umbria Bianco I.g.t. 2024 Castello della Sala (Marchesi Antinori)	€ 27,00 + IVA
145	Bramito Umbria Bianco I.g.t. 2024 Castello della Sala (Marchesi Antinori)	€ 20,00 + IVA
146	Montiano Rosso Lazio I.g.p. 2020 Famiglia Cotarella	€ 61,50 + IVA
147	Amarone della Valpolicella Classico D.o.c.g. 2020 Allegrini	€ 59,00 + IVA
148	Vintage Tunina Bianco Venezia Giulia I.g.t. 2022 Jermann	€ 51,00 + IVA
149	Terre Alte Rosazzo D.o.c.g. 2022 Livio Felluga	€ 73,00 + IVA
150	Vieris Sauvignon Blanc D.o.c. 2023 Vie di Romans	€ 30,00 + IVA
151	Barbaresco D.o.c.g. 2022 Gaja	€ 235,00 + IVA
152	Barolo D.o.c.g. Dagromis 2020 Gaja	€ 83,00 + IVA
153	Barolo D.o.c.g. Bussia 2020 Aldo Conterno	€ 90,00 + IVA
154	Barolo Rocche di Castiglione D.o.c.g. 2020 Vietti	€ 52,00 + IVA
155	Barolo D.o.c.g. 2020 Ceretto	€ 50,50 + IVA
156	Barberesco D.o.c.g. 2021 Ceretto	€ 42,00 + IVA
157	Barbera d'Asti D.o.c.g. Bricco dell'Uccellone 2020 Braida	€ 56,00 + IVA
158	Grande Cuvée "Beyond the Clouds" Alto Adige Bianco D.o.c. 2022 Elena Walch	€ 67,00 + IVA
159	Convento Santissima Annunciata Curtefranca D.o.c. 2021 Bellavista	€ 35,00 + IVA
160	Uccellanda Curtefranca D.o.c. 2020 Bellavista	€ 35,00 + IVA
161	Kalòs Bergamasca Cabernet I.g.t. 2019 Il Calepino	€ 28,00 + IVA

LISTINO PREZZI

162	Sfursat 5 Stelle Sforzato della Valtellina D.o.c.g. 2021 Nino Negri	€ 75,00 + IVA
163	Trebbiano d'Abruzzo Riserva D.o.c. Marina Cvetic 2023 Masciarelli	€ 40,00 + IVA
164	Anniversario 62 Primitivo di Manduria D.o.p. Riserva 2018 San Marzano	€ 29,00 + IVA
165	Maroccoli Syrah Menfi D.o.c. 2020 Planeta	€ 20,00 + IVA
166	Chardonnay Menfi D.o.c. 2023 Planeta	€ 27,00 + IVA
167	Mille e Una Notte Sicilia D.o.c. 2020 Donnafugata	€ 65,00 + IVA

LIQUORI

168	Grappa Ròndena Sesta Edizione Distilleria Berta	€ 98,00 + IVA
169	Grappa Roccanivo 2015 Distilleria Berta	€ 102,00 + IVA
170	Grappa Tre Soli Tre 2016 Distilleria Berta	€ 102,00 + IVA
171	Grappa Bric del Gaian 2016 Distilleria Berta	€ 102,00 + IVA
172	Grappa Oltre Il Vallo Distilleria Berta	€ 47,00 + IVA
173	Grappa di Bolgheri Sassicaia Distillata da Jacopo Poli	€ 75,00 + IVA
174	Bas Armagnac Millesimè 2000 Vaghi	€ 54,00 + IVA
175	Bas Armagnac Millesimè 1996 Vaghi	€ 61,00 + IVA
176	Bas Armagnac Millesimè 1984 Vaghi	€ 109,00 + IVA
177	Cognac Gaston de Casteljac V.s.	€ 39,00 + IVA
178	Cognac Gaston de Casteljac X.o.	€ 60,00 + IVA
179	Grappa Barolo Gaja	€ 36,00 + IVA
180	Grappa Barbaresco Gaja	€ 36,00 + IVA
181	Gin Mare cl 100	€ 48,00 + IVA
182	Ukiyo Tokyo Dry Gin	€ 45,00 + IVA
183	Ukiyo Japanese Blossom Gin	€ 43,50 + IVA
184	Gin Flower	€ 29,00 + IVA
185	Gin Brooklyn	€ 47,00 + IVA
186	Gin The London n.3	€ 38,00 + IVA
187	Gin Malfy Pompelmo Rosa	€ 29,00 + IVA
188	Gin Adamus	€ 49,00 + IVA
189	GinRaw Botanical Spirits	€ 45,00 + IVA
190	Gin Cubical	€ 35,00 + IVA
191	Gin Portofino	€ 46,00 + IVA
192	Gin Z44 Roner	€ 53,00 + IVA
193	Gin delle Alpi Acqueverdi cl 100 La Valdôtaine	€ 38,00 + IVA
194	Amaro Dente di Leone cl 100 La Valdôtaine	€ 31,00 + IVA
195	Amaro d'Erbe Il 28 di San Nicolao Distillerie Berta	€ 27,50 + IVA
196	Amaro Importante Jefferson Vecchio Magazzino Doganale	€ 32,50 + IVA
197	Rhum Don Papa Baroko	€ 41,00 + IVA
198	Rhum Dictador 12y	€ 44,00 + IVA



CONFEZIONAMENTI

I prezzi sono da intendersi comprensivi di confezionamento.
A seconda del Vostro desiderio, tutte le bottiglie possono essere gratuitamente incartate a mano oppure confezionate in eleganti cassette di legno da una, due, tre, quattro o sei bottiglie.

