NATALE 2026



SELEZIONATI PER VOI

ALERAN



BRUT SUPRÊME
Un Brut che esprime la profonda consapevolezza del prezioso terroir di cui si fa interprete. Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier si fondono con spontaneità, dando vita a uno champagne equilibrato, fresco e sinergico. Una cuvée dalla spiccata identità, profonda, minerale e di assoluta raffinatezza.

BLANC DE NOIRS
Una cuvée seducente, corposa e densa, frutto di un perfetto equilibrio tra Pinot Noir e Pinot Meunier. Questo champagne si distingue per una spiccata impronta minerale e una texture avvolgente. Il sorso incanta per freschezza e luminosità, coniugando lo slancio dinamico all'identità territoriale e a una solida profondità.

BLANC DE BLANCS
Luminoso, fresco e scattante, questo Chardonnay in purezza è un vino identitario che conquista al primo assaggio. Una bottiglia avvolgente in cui la forza del terroir incontra struttura e complessità, lasciando che una profonda persistenza minerale illumini l'intensità e la ricca pienezza del frutto.

1. **Astuccio Brut Suprême**
1 bottiglia cl 75
29,90 € + IVA

2. **Astuccio** 2 bottiglie
1 **Blanc de Noirs** cl 75
1 **Brut Suprême** cl 75
63,50 € + IVA



3. **Astuccio Blanc de Blancs**
1 magnum cl 150
78,00 € + IVA



RENALD

PREMIER CRU GRANDE RESERVE EXTRA BRUT E BRUT
Una cuvée d'eccellenza che valorizza la prevalenza del Pinot Meunier, traducendosi in un corpo pieno, avvolgente e di grande introspezione. Lo sviluppo al palato è aereo e di forte personalità, arricchito da una sottile mineralità e da un finale dinamico e accattivante.

4. **Astuccio**
1 bottiglia cl 75
31,90 € + IVA

5. **Astuccio**
1 magnum cl 150
69,80 € + IVA

6. **Cassetta legno**
1 jeroboam cl 300
193,00 € + IVA





PREMIER CRU GRANDE RESERVE BRUT NATURE
Uno champagne pulito, rigoroso ed energico, specchio autentico dei vitigni Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay. Questo Brut si rivela sfaccettato e generoso, capace di fondere perfettamente la polpa densa e avvolgente del frutto con una decisa identità minerale, sapida e persistente.

BRUT ROSÉ GRANDE RESERVE
Un Rosé di eccellente beva e grande impatto sensoriale, caratterizzato da un profilo olfattivo ampio e complesso. Le nitide note di piccoli frutti rossi fanno da filo conduttore, sorrette da una sottile spina minerale e da una progressione gustativa dinamica e di grande interesse.

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
102,00 € + IVA

GRAND CRU BLANC DE NOIRS
Espressione monovitigno di Pinot Noir in purezza per una cuvée autentica e di grande impatto. Un Blanc de Noirs caratterizzato da una straordinaria complessità aromatica, che fa della personalità, del fascino espressivo e del rigore esecutivo i suoi punti di forza.

PREMIER CRU BLANC DE NOIRS
Pinot Meunier e Pinot Noir accolgono il palato in punta di piedi, con grazia e misura, prima di aprirsi in un ventaglio di profumi ricco e profondo. Il sorso rivela un'anima fiera, vitale e generosa, che si sviluppa con slancio dinamico pur chiudendosi in sensazioni meravigliosamente vellutate.

8. **Cofanetto Deluxe Grand Cru Blanc de Noirs** 1 bottiglia cl 75
49,70 € + IVA

9. **Cofanetto Deluxe** 2 bottiglie
1 **Grand Cru Blanc de Noirs** cl 75
1 **Premier Cru Blanc de Noirs** cl 75
88,00 € + IVA

HENRIOT



CUVÉE DES ENCHANTELEURS 2015

I sei Grand Cru originari della Maison – Verzy, Verzenay, Mailly - Champagne nella Montagna di Reims e Avize, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger nella Côte des Blancs – svelano l'atteso ritorno di una cuvée d'eccellenza. Un incontro perfetto tra Chardonnay e Pinot Noir, maturato per oltre dieci anni nell'abbraccio silenzioso e buio della cantina, per regalare una delle più profonde, armoniose ed emozionanti testimonianze di come il tempo consacri il terroir.

10. Cassetta legno
1 bottiglia cl 75
178,00 € + IVA

MILLÉSIME 2015

L'anima radiosa dell'annata 2015 prende vita in questo Millésime di rara finezza, potenza ed eleganza. Un'opera esclusiva a base di Pinot Noir e Chardonnay provenienti dai migliori Crus, capace di esprimere carisma, freschezza e una profonda mineralità attraverso uno sviluppo al palato lineare, solido e impeccabilmente definito.

11. Astuccio
1 bottiglia cl 75
82,00 € + IVA

ROSÉ

Un Rosé nitido, sincero e accurato, nato nei primi anni Ottanta dal genio della settima generazione Henriot. L'unione magistrale di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier di qualità superiore con rari e storici vintage eleva il calice in un'esperienza olfattiva inattesa, svelando note fresche, squisitamente cesellate, eleganti e dotate di una splendida impronta minerale.

12. Astuccio
1 bottiglia cl 75
54,00 € + IVA

BLANC SOUVERAIN BLANC DE BLANCS

Il sorso accoglie con una splendida texture setosa e una magnifica freschezza, che si accordano in un ventaglio di profumi esotico, vivace e avvolgente. Un'armonia di rara finezza nata dall'opulenza dello Chardonnay, scelto con cura da dodici Cru d'eccellenza e da diverse annate per perpetuare lo storico saper fare della Maison.

13. Astuccio
1 bottiglia cl 75
52,00 € + IVA

14. Astuccio
1 magnum cl 150
119,00 € + IVA

BRUT SOUVERAIN

Simbolo della Maison fin dalla sua fondazione per mano di Apolline Henriot nel 1808, il Brut Souverain nasce da un'accurata selezione di ventinove Crus. L'impeccabile mosaico di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier di differenti annate esalta con precisione e complessità una sinfonia di aromi dinamica e inimitabile.

15. Astuccio
1 bottiglia cl 75
41,90 € + IVA

16. Astuccio
1 magnum cl 150
89,50 € + IVA

















LENOBLE

EXTRA BRUT V.20

La rinnovata espressione della Maison Lenoble ne custodisce l'anima e la prospettiva futura. Il risultato è una cuvée opulenta e vibrante, spontaneamente fresca, in cui il matrimonio tra le uve d'annata e le riserve in barrique dei tre storici vitigni si fonde con sorpresa, regalando un Brut dall'equilibrio impeccabile e armonioso.

17. Astuccio 1 bottiglia cl 75
39,50 € + IVA

DOSAGE ZÉRO V.19

Un vino di punta creato per portare direttamente nel calice l'essenza e l'annata di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Un Dosaggio Zero che esprime in modo puro, ricco e appagante un mondo di dettagli preziosi, esaltato da bollicine finemente cesellate e da un mosaico aromatico travolgente e pieno di energia.

18. Astuccio 1 bottiglia cl 75
46,90 € + IVA

GENTILHOMME BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2012

Il Gentilhomme rappresenta l'essenza stessa del "vin de terroir", mirato a manifestare le preziose sfumature dello Chardonnay delle parcelle di maggior pregio del Chouilly Grand Cru. Un millesimo memorabile a produzione limitata, capace di liberare una spiccata verticalità e freschezza, armonicamente unite a un assaggio sapido, vibrante, rigoroso e di grande definizione.

19. Cofanetto 1 bottiglia cl 75
99,00 € + IVA

LES AVENTURES GRAND CRU BLANC DE BLANCS ASSEMBLAGE 2008 2009 2012

Questa cuvée nasce da una rigorosa selezione di Chardonnay, unendo la finezza delle migliori vendemmie ai tratti distintivi di una singola parcella, coltivata nello straordinario terroir di Chouilly. Un vino di sovrana classe ed eleganza: denso, profondo, levigato nella sua ricchezza succosa, con un profilo evolutivo destinato a un raro potenziale di invecchiamento.

20. Cofanetto 1 bottiglia cl 75
129,00 € + IVA

LOUIS ROEDERER



CRISTAL 2016
Il prezioso ecosistema del Domaine Cristal, curato con pazienza e devozione nei confronti della materia viva, tramuta il millesimo fresco e tardivo del 2016 in uno champagne dall'equilibrio e dall'intensità olfattiva strabilianti. Un sorso in cui regalità, spessore e immediata piacevolezza celebrano la firma inconfondibile e la magistrale lettura del territorio da parte della Maison Roederer.

21. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
267,00 € + IVA

BRUT COLLECTION 246
Questa 246ª cuvée racchiude la costante metamorfosi della Maison verso nuovi traguardi e sintonie, nel segno del tempo e della ricchezza della terra. Un vino fresco, reattivo e rarefatto, in cui convergono magistralmente la tensione della vendemmia 2021, l'apporto dinamico della Réserve Perpétuelle e la sfaccettata complessità dei vigneti del Domaine Cristal.

22. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
59,70 € + IVA

PERRIER JOUËT



GRAND BRUT
La sapiente maestria nell'art champenoise si riflette nell'eccezionale piacevolezza di beva di questo storico assemblaggio. Un blend che unisce una grande autorevolezza e complessità al suo essere l'espressione più autentica dei cru più prestigiosi della Montagne de Reims, della Vallée de la Marne e della Côte des Blancs.

25. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
54,00 € + IVA

BELLE EPOQUE 2016
L'eleganza del Pinot Noir si integra con pazienza, precisione e armonia allo Chardonnay e a una sfumatura di Meunier, svelando una cuvée iconica, assemblaggio esemplare e di grande carisma. Il profilo sensoriale spicca per energia e profondità, impreziosito da una veste floreale di rara delicatezza e leggerezza.

26. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
179,00 € + IVA

PHILIPPONNAT



RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ
Cuvée non dosata che racchiude l'anima pulsante e l'eccellenza del Pinot Noir.
Un calice energico, sincero, succulento e appagante, che dà voce alla continua evoluzione del vino e ne protegge la freschezza originaria, esaltando al contempo lo spessore e la complessità maturate con l'invecchiamento.

23. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
52,00 € + IVA

RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT
La Réserve Perpétuelle racchiude e custodisce la dedizione per l'alto artigianato, vera e propria anima della Maison. Una viticoltura di precisione e una secolare sapienza di vigneron nobilitano questo Brut sans année, unendo il vino dell'ultima vendemmia alle riserve degli anni precedenti: un incontro che sprigiona sfumature complesse, note minerali e una straordinaria intensità espressiva.

24. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
52,00 € + IVA

MOET & CHANDON



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015
Custodito nel buio profondo delle cantine, ogni Vintage vive un lungo affinamento sui lieviti. Un percorso che richiede non meno di otto anni per armonizzare il carattere della vendemmia alla firma storica della Maison. Il millesimo 2015 si distingue per un bouquet di notevole ampiezza, dove gli estremi climatici dell'annata si traducono in una forza avvolgente e in una trama palatale di straordinario spessore, per un'esperienza di degustazione irripetibile.

27. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
214,00 € + IVA

KRUG



GRANDE CUVÉE 173ÈME ÉDITION BRUT
Anno dopo anno, la Maison rinnova il tributo alla visione pionieristica di Joseph Krug, volta a ricreare l'essenza suprema dello champagne. La 173ème Édition è il frutto di un sapiente blend di 150 vini provenienti da 13 millesimi differenti (compresi tra il 2001 e il 2017); l'apporto dei vins de réserve garantisce ampiezza strutturale e morbidezza, integrandosi perfettamente con il profilo di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier per regalare un sorso fine, scattante, profondo e vibrante, dinamico e mai scontato nel suo continuo divenire.

28. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
255,00 € + IVA

REBULI

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

Nato dai vigneti storici della Famiglia Rebuli, questo Prosecco custodisce il passaggio di testimone tra il sapere del passato e l'eccellenza tecnica di oggi. Un vino dal carattere pieno, intenso e sapido, capace di avvolgere il palato con una morbidezza unica e una persistenza che non si dimentica.

29. **Astuccio** 1 magnum cl 150
22,30 € + IVA

30. **Cassetta legno**
1 doppio magnum cl 300
88,50 € + IVA

31. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
10,60 € + IVA

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

Un Superiore D.o.c.g. che nasce per esplorare l'essenza più vera delle colline asolane. Un'esperienza sensoriale perfettamente equilibrata che valorizza la ricchezza e la sfaccettatura della denominazione, traducendosi in un sorso sincero, profondo, asciutto e di grande persistenza.

32. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
10,60 € + IVA

VINO SPUMANTE ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

L'incanto e la bellezza risiedono nella purezza di questo Glera, sfiorato da una sottile vena di Rosso Veronese. È un rosato soffice, scattante e sinuoso nei suoi richiami floreali e di piccoli frutti, che rifugge da ogni presunzione per mostrarsi semplice, fiero e pronto a stupire con la sua vibrante freschezza e intensità.

33. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
10,20 € + IVA

34. **Astuccio** 2 bottiglie
1 **Settegrammi Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Brut** cl 75
1 **Vino Spumante Rosé Millesimato Extra Dry** cl 75
20,80 € + IVA



FERRARI

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2016

Un vero fuoriclasse ancorato ai valori di autenticità e rispetto del terroir Trento D.o.c., progettato per vincere la sfida del tempo. Le splendide sfaccettature dello Chardonnay regalano una purezza cristallina, capace di dare voce a uno stile pulito, vigoroso e avvolgente nel suo progressivo svelarsi.

35. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
149,00 € + IVA

TRENTO D.O.C. PERLÉ MILLESIMATO 2019

Dal 1971 la vibrante energia di uve Chardonnay, rigorosamente selezionate, incontra la nobile evoluzione garantita da un lungo riposo sui lieviti, dando vita a un'intensità straordinaria. Una cuvée d'autore che si svela attraverso una trama fluida, definita e di assoluta finezza, emblema indiscusso dell'eccellenza enologica di casa Ferrari.

36. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
33,50 € + IVA

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

Il primo e solo Blanc de Noirs firmato Ferrari accetta la sfida del Pinot Nero in purezza, svelando un profilo alternativo ma in perfetta sintonia con lo stile aziendale. È una riserva che stupisce per rigore e spessore: un vino denso, introspettivo e di rara nobiltà, contraddistinto da un'ampiezza olfattiva spettacolare e da una freschezza affilata e minerale.

37. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
74,80 € + IVA

TRENTO D.O.C. MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Cento per cento Chardonnay, questa bollicina custodisce la classe del Trentodoc di montagna, confermando il DNA d'eccellenza delle Cantine Ferrari. Pensata per elevare ogni momento grazie a una spiccata freschezza e fragranza, questa storica etichetta stupisce per la naturalezza con cui esprime la sua grande intensità, regalando un sorso pieno, pulito e piacevolmente fluido.



38. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
24,80 € + IVA

39. **Astuccio** 2 bottiglie cl 75
49,60 € + IVA

40. **Astuccio** 1 magnum cl 150
49,60 € + IVA

BELLAVISTA



BRUT TEATRO ALLA SCALA FRANCIACORTA D.O.C.G. MILLESIMATO 2022
41. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
39,50 € + IVA

ALMA ASSEMBLAGE 2 FRANCIACORTA D.O.C.G.
42. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
35,20 € + IVA

43. **Cofanetto** 2 bottiglie cl 75
70,40 € + IVA

44. **Astuccio** 1 magnum cl 150
71,50 € + IVA

ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 3 FRANCIACORTA D.O.C.G.
45. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
41,20 € + IVA



ALMA NON DOSATO ASSEMBLAGE 3 FRANCIACORTA D.O.C.G.
46. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
35,80 € + IVA

VITTORIO MORETTI FRANCIACORTA D.O.C.G. RISERVA 2016
47. **Cassetta legno** 1 bottiglia cl 75
98,00 € + IVA

CONTADI CASTALDI

SATÈN FRANCIACORTA D.O.C.G. 2022
Uno Chardonnay ricco di profumi, che convince grazie a una freschezza gustativa davvero originale. Uno stile giocato sull'armonia tra struttura e facilità d'approccio, capace di stupire con aromi nitidi floreali, fruttati e tostati. Morbido ma secco, conquista con il suo corpo agile, invitante e dall'altissimo indice di piacevolezza.
48. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
24,70 € + IVA

BLÀNC FRANCIACORTA D.O.C.G. 2020
La carta d'identità di un'etichetta stilosa: ventun variabili di vendemmia da trentaquattro vigneti d'elezione. Tutta l'energia e la bellezza di viti vecchie oltre trent'anni rivivono in un calice autentico, libero, concentrato puro di freschezza e pungente mineralità, che stupisce come vetta espressiva della Franciacorta firmata Contadi Castaldi.
49. **Cofanetto** 1 bottiglia cl 75
25,70 € + IVA

BRÙT FRANCIACORTA D.O.C.G.
Un Brut scattante, fragrante e dall'identità eclettica, pensato per offrire una beva immediata e di grande equilibrio. Il perlage sottile accompagna note nitidamente fruttate e floreali in un corpo teso, croccante e slanciato, sostenuto da una dote sapida e da una chiusura raffinata di grande persistenza.

50. **Astuccio** 1 bottiglia cl 75
19,10 € + IVA

51. **Astuccio** 2 bottiglie cl 75
38,20 € + IVA

52. **Astuccio** 1 magnum cl 150
38,20 € + IVA



FERGHETTINA



53. **Cofanetto Franciacorta Saten Brut D.o.c.g. 2022**
1 bottiglia cl 75
29,90 € + IVA

54. **Cofanetto** 2 bottiglie
1 **Franciacorta Milledì Brut D.o.c.g. 2022** cl 75
1 **Franciacorta Rosé Brut D.o.c.g. 2022** cl 75
55,00 € + IVA

LOUIS PERDRIER





55. **Astuccio Brut Excellence**
1 bottiglia cl 75
8,50 € + IVA

56. **Calamita bordeaux Rosé Excellence** 1 bottiglia cl 75
11,70 € + IVA

57. **Astuccio** 2 bottiglie
1 **Brut Excellence** cl 75
1 **Rosé Excellence** cl 75
16,90 € + IVA

LE ALTRE BOLLICINE



58. **Astuccio AlpeRegis Trento D.o.c. Brut Millesimato 2021 - Rotari** 1 bottiglia cl 75
18,90 € + IVA

59. **Astuccio Trento D.o.c.**
2 bottiglie
1 **AlpeRegis Trento D.o.c. Brut Millesimato 2021 - Rotari** cl 75
1 **Altinum Trento D.o.c. Pas Dosé Millesimato - Cantina di Aldeno** cl 75
38,50 € + IVA

60. **Cassetta wood Le Grandi Bolle Italiane** 3 bottiglie
1 **Luigi Coppo Alta Langa D.o.c.g. 2021 - Coppo** cl 75
1 **Franciacorta D.o.c.g. Brut Francesco I - Uberti** cl 75
1 **Trento D.o.c. 51,151 Brut - Moser** cl 75
88,00 € + IVA





61. **Calamita brown Ballabio**
2 bottiglie
1 **Farfalla Noir Collection Rosé Metodo Classico VSQ** cl 75
1 **Farfalla Noir Collection Extra Brut Metodo Classico VSQ** cl 75
49,80 € + IVA

VINI

CESARI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO IL BOSCO 2019

Suoli alluvionali ricchi di sabbia e argilla donano equilibrio e spessore a questo Amarone potente e maestoso. È un rosso monumentale, forgiato dalla pazienza e dal temperamento deciso della sua terra d'origine e si esprime con un sorso sontuoso, avvolgente e raffinato, capace di incantare per la purezza del frutto maturo e per la setosa morbidezza dei suoi tannini.

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.G. SUPERIORE 2022

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara: una sinfonia di uve autoctone della Valpolicella interpretate attraverso l'antico metodo del Ripasso. Grazie alle escursioni termiche, il vino mantiene intatte freschezza e intensità olfattiva, svelando un profilo aristocratico ricco di richiami fruttati, speziati e balsamici e un sorso profondo e sinuoso, che scorre su tannini magnificamente levigati.



62. **Cassetta legno** 2 bottiglie
1 **Amarone della Valpolicella D.o.c.g. Classico Il Bosco 2019** cl 75
1 **Valpolicella Ripasso D.o.c.g. Superiore 2022** cl 75
39,00 € + IVA



63. **Cassetta legno Amarone della Valpolicella D.o.c.g. Classico Il Bosco 2019**
1 bottiglia cl 75
34,00 € + IVA

FUCILAIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2022

Un vino di carattere e straordinaria piacevolezza, che conquista l'olfatto con profumi concentrati di confettura rossa e si concede al palato con un sorso pulito, ricco di materia. Una combinazione esuberante e piena di vitalità, che fotografa un'etichetta importante e assicura fin d'ora una splendida e longeva evoluzione negli anni.

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.G. SUPERIORE 2023

Un rosso agile, luminoso e dalla beva irresistibile, che seduce il naso con profumi nitidi di ciliegia e amarena matura. L'assaggio è dinamico e rinfrescante, sostenuto da un bilanciamento impeccabile e da una piacevole leggerezza, che promette di evolvere splendidamente e regalare profonde sensazioni nel tempo.

64. **Calamita arancione Amarone della Valpolicella D.o.c.g. 2022**
1 bottiglia cl 75
22,00 € + IVA







65. **Astuccio Valpolicella Ripasso D.o.c.g. Superiore 2023**
1 bottiglia cl 75
11,00 € + IVA

66. **Calamita arancione**
2 bottiglie
1 **Amarone della Valpolicella D.o.c.g. 2022** cl 75
1 **Valpolicella Ripasso D.o.c.g. Superiore 2023** cl 75
34,00 € + IVA





CA' DEI FRATI

RONCHEDONE VINO ROSSO

Il Ronchedone incarna perfettamente la determinazione di Ca' dei Frati, che ha fortemente cercato questo rosso strutturato, vigoroso e dalla personalità decisa, che si distingue per pulizia e sapidità, dimostrandosi capace di valorizzare con grande temperamento l'eterogeneità dei terreni benacensi e dei loro particolari microclimi.

LUGANA D.O.C. I FRATI

Una trama cromatica vivace e luminosa che travolge con un'ondata di freschezza e mineralità, dotata di una complessità non indifferente che con il tempo le consentirà di evolvere in importanti guizzi iodati e speziati.

67. **Calamita bordeaux**
2 bottiglie
1 **Ronchedone Vino Rosso** cl 75
1 **Lugana D.o.c. I Frati** cl 75
37,00 € + IVA

68. **Calamita bordeaux Ronchedone Vino Rosso**
1 bottiglia cl 75
23,00 € + IVA

VINI

FRESCOBALDI

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. CASTELGIOCONDO 2020

Dalla diversità di terreni ed esposizioni della tenuta CastelGiocondo nasce un Brunello armonioso, bilanciato e ricco di sfumature destinate a evolversi nel tempo. Un rosso magnetico, che conquista per la sua inconfondibile eleganza e una complessità intrigante, rivelate sorso dopo sorso attraverso una trama tannica fitta, setosa ed eterea.

POMINO BIANCO D.O.C.

Un blend di Chardonnay e Pinot Bianco di straordinaria classe e finezza, originario di una delle aree collinari toscane più celebrate per la viticoltura in bianco. Una denominazione affascinante e di grande espressività, sostenuta da un sorso fresco che rivela una struttura importante, piacevolezza e una spiccata mineralità: tratti distintivi che incidono ed esaltano l'autentico terroir toscano.





69. **Cofanetto Brunello di Montalcino D.o.c.g. Castelgiocondo 2020**
1 bottiglia cl 75
39,70 € + IVA

70. **Cassetta wood**
2 bottiglie
1 **Brunello di Montalcino D.o.c.g. Castelgiocondo 2020** cl 75
1 **Pomino Bianco D.o.c.** cl 75
49,00 € + IVA

TENUTA LUCE

LUCENTE TOSCANA I.G.T. 2023

Tenuta Luce celebra l'unione indissolubile tra uomo e natura, custode di un'infinita biodiversità. Questa poetica filosofia si riflette in un blend iconico di Sangiovese e Merlot, un rosso elegante, succoso e dinamico, scandito da tannini maturi ben scolpiti, una creazione che onora, con dedizione e rispetto, lo straordinario dono della terra.





71. **Cofanetto Lucente Toscana I.g.t. 2023**
1 bottiglia cl 75
26,40 € + IVA

BELVENTO I VINI DEL MARE

CASSETTA ASSORTIMENTO



73. **Cassetta legno** 6 bottiglie
1 **Cabernet Sauvignon Toscana I.g.t. 2024** cl 75
1 **Viognier Costa Toscana I.g.t. 2025** cl 75
1 **Ciliegiolo Costa Toscana I.g.t. 2025** cl 75
1 **Vermentino Toscana I.g.t. 2024** cl 75
1 **Velarosa Costa Toscana I.g.t. 2025** cl 75
1 **Sangiovese Toscana I.g.t. 2024** cl 75
59,00 € + IVA



Traendo ispirazione dalla ricca biodiversità della Maremma toscana, Petra dà vita a Belvento, la collezione dei vini del Mare. Qui le correnti che soffiano dal Tirreno plasmano l'identità e il carattere di ogni vitigno, facendosi portavoce di una filosofia aziendale fondata sulla cura e sul profondo rispetto per l'ambiente.
Belvento celebra anche l'essenza della macchia mediterranea, delle sue oasi e dei suoi ecosistemi: un patrimonio faunistico e floreale che rivive sulle etichette attraverso tavole illustrate d'epoca, dedicate proprio agli animali che popolano le riserve naturali e le aree protette circostanti.

GLI AUTOCTONI

72. **Astuccio** 2 bottiglie
1 **Sangiovese Toscana I.g.t. 2024** cl 75
1 **Ciliegiolo Costa Toscana I.g.t. 2025** cl 75
17,00 € + IVA

CASSETTA DEGUSTAZIONE

74. **Cassetta legno** 3 bottiglie
1 **Cabernet Sauvignon Toscana I.g.t. 2024** cl 75
1 **Velarosa Costa Toscana I.g.t. 2025** cl 75
1 **Vermentino Toscana I.g.t. 2024** cl 75
33,00 € + IVA

IDEE REGALO

DONNAFUGATA

BELL'ASSAI VITTORIA D.O.C. FRAPPATO SICILIA

Ogni sorso racconta l'amore per la terra e il rispetto dei ritmi naturali. Questo Frappato esprime al massimo eleganza ed equilibrio: un rosso magnetico, fresco e ricco di frutto, che conquista per la sua beva instancabile, la sua energia dinamica e una consistenza succosa che si svela in tutta la sua purezza.

75. **Tubo latta** 1 bottiglia cl 75
23,80 € + IVA

VIGNA DI GABRI SICILIA D.O.C. BIANCO

Un cru dedicato al carisma di Gabriella Anca Rallo, pioniera di Donnafugata insieme al consorte. Questa etichetta racchiude l'essenza più vera del territorio siciliano e celebra la ricchezza aromatica dell'Ansonica, offrendo un bouquet avvolgente che si traduce in un assaggio dinamico, vibrante di freschezza e contraddistinto da una piacevole e fine sapidità.

76. **Tubo latta** 1 bottiglia cl 75
23,80 € + IVA

THE BARMASTER GIN

Questa etichetta firmata Bonaventura Maschio svela un gin armonico e dalla forte identità botanica. I profumi decisi e ben riconoscibili di ginepro e coriandolo aprono la strada a un profilo gustativo seducente, che si esprime con intensità, piacevolezza e grande coerenza d'insieme.

77. **Cassetta legno** 5 bottiglie e 1 Kit Mixology Luxe
1 **The Barmaster Gin** cl 100
4 **Premium Indian Tonic Water - Fever-Tree** cl 20
1 **Kit Mixology Luxe**
69,00 € + IVA

MACAJA

Trentasei ingredienti naturali, un viaggio sensoriale dal Piemonte alla Liguria: il gin Macaja celebra la straordinaria biodiversità del nostro Paese. Una combinazione rara, miscelata ad arte per creare un gin artigianale dall'identità unica, dal carattere morbido inconfondibile e dalla struttura compatta e rinfrescante.

78. **Cappelliera** 1 bottiglia e 2 calici
1 **Gin Macaja** cl 50
2 **Calici brandizzati Macaja in vetro**
46,50 € + IVA





GRANDA BEER

Un viaggio sensoriale completo nel cuore della produzione del Birrificio Granda. Questa esclusiva collezione di cinque birre artigianali rappresenta la sintesi perfetta della filosofia dell'Azienda, offrendo una degustazione guidata che esplora stili diversi, aromi ricchi e intensità sorprendenti.

79. **Cassetta legno Granda Beer**
5 bottiglie e 2 bicchieri
1 **Kloe-Helles Lager** cl 33
1 **Sweetch-Blanche** cl 33
1 **Barrel Redemption IGA** cl 33
1 **Flooke-Amber Lager** cl 33
1 **Keios-IPA** cl 33
2 **Bicchieri brandizzati Granda**
25,00 € + IVA





KNUT HANSEN

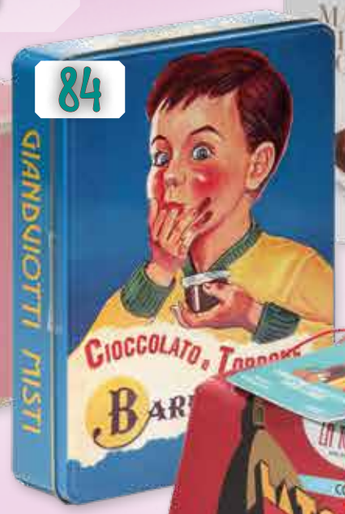
Ispirato alle avventure del celebre marinaio norvegese, Knut Hansen Dry Gin è una dedica ad Amburgo e al porto che lo vide partire alla conquista del mondo. Un distillato autentico, fiero e dal sapore straordinario. La sua inconfondibile originalità nasce da una ricetta esclusiva che unisce oltre 18 botaniche, offrendo un'esperienza di beva onesta e audace.

80. **Astuccio**
1 bottiglia e 2 tazze
1 **Knut Hansen Dry Gin** cl 50
2 **Tazze brandizzate Knut Hansen in ceramica**
33,00 € + IVA



DOLCI PENSIERI



























81. PENNA BAKERY
1 **Il Panettone** kg 1
Una sapiente rivisitazione del classico natalizio che rinunzia a canditi e uvetta per dare spazio a una croccante glassatura superficiale a base di nocciole, mandorle e zucchero, in un perfetto equilibrio che mette in risalto l'incredibile morbidezza burrosa e lo straordinario bouquet di aromi e sapori dell'impasto.
34,00 € + IVA

82. BODRATO
1 **Linea Rossa Classica Degustazione 16 Praline** g 160
Un'elegante sfumatura di rosso passione incontra la calda magia del Natale per guidarci alla scoperta dell'autentica arte dolciaria piemontese. Un viaggio sensoriale unico attraverso le creazioni più iconiche e i cioccolatini più pregiati di Bodrato.
17,80 € + IVA

83. ALBERTENGO
1 **Gran Piemonte al Moscato** kg 1
L'atmosfera delle feste si fonde con le note intense e avvolgenti del Moscato d'Asti, regalando un assaggio 100% piemontese. Un dolce soffice, raffinato e straordinariamente morbido, arricchito da una pioggia di uva passa e completato da una squisita glassa di copertura.
24,50 € + IVA

84. BARBERO
1 **Bimbomix Vintage** g 300
I torroncini e i gianduiotti più iconici si uniscono in una splendida scatola in metallo dallo stile vintage. Il regalo perfetto per vivere e condividere un'esperienza di assoluta dolcezza, scoprendo i piccoli e straordinari tesori della encomiabile pasticceria piemontese.
22,00 € + IVA

85. AGRIMONTANA
1 **Marrons Glacés** g 200
La sapiente manualità dei raccoglitori seleziona le castagne più pregiate nel cuore dei boschi, per poi trasformarle custodendo i gesti della tradizione. Il risultato sono marron glacé d'autore, famosi per una polpa incredibilmente soffice che si scioglie delicatamente in bocca.
12,50 € + IVA

86. LA TORINESE
1 **Panettone Classico** kg 1
Un impasto arioso e morbidissimo, tipico dell'arte dolciaria delle feste, sposa la freschezza dei canditi e la dolcezza dell'uvetta. Una sapiente combinazione creata per esaltare ogni morso con aromi ricchi, fragranza e genuinità.
16,90 € + IVA

87. DOLCIARIA MONARDO
1 **Pasticceria Artigianale** g 250
Una selezione di frolle senza tempo, disponibili in cinque varianti irresistibili: con cuore di confettura all'albicocca, ciliegia, frutti di bosco, limone o glassati al cioccolato. La scelta perfetta per mettere d'accordo tutti i gusti.
6,90 € + IVA

88. BARBERO
1 **Gianduiotto Classico** g 115
Barbero reinterpreta un classico intramontabile dell'arte cioccolatiera piemontese. L'iconica forma e la consistenza vellutata del gianduiotto incontrano un'inedita ricchezza di cacao e nocciole, sprigionando un bouquet aromatico ancora più profondo, intenso e avvolgente.
13,80 € + IVA

89. BRERA MILANO 1930
1 **Il Panettone Classico** g 750
Un'identità che evoca l'anima più autentica di Milano, risvegliando le sfumature e i sapori della vera tradizione pasticcera lombarda; una preparazione che unisce materie prime genuine e selezionate con dedizione e amore, capace di stupire attraverso un percorso gustativo memorabile e gratificante.
14,90 € + IVA

90. ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
1 **Degustazione Assortita Fancy** g 500
L'inedita confezione "Fancy" accoglie un assortimento goloso: irresistibili tartufi dolci (extranero, bianco dolce e gianduja), squisiti torroncini alle nocciole proposti nella versione friabile e morbida e, a coronare la deliziosa sinfonia di sapori, i perfetti al cioccolato al latte e gianduja, impreziositi da nocciole intere.
28,80 € + IVA

91. ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
1 **Rainbow Collection** g 175
Impossibile resistere a questa irresistibile primizia piemontese: le migliori Nocciole Piemonte I.g.p. tostate si tuffano in un abbraccio colorato e ricco di sapore con il pistacchio, l'avvolgente gianduja e un'esclusiva selezione di cioccolato al latte, fondente e al caramello.
13,80 € + IVA

92. BODRATO
1 **Linea Rossa Classica Degustazione 32 Praline** g 320
L'emblematica scatola rossa racchiude una preziosa collezione in grado di catturare l'essenza delle creazioni Bodrato, un percorso di sapori, gusti e consistenze per scoprire le accattivanti e sublimi sfumature del cioccolato d'autore.
31,00 € + IVA

93. FELETTI
1 **Gianduiotti** g 170
Le declinazioni al gianduja, fondente e bianco, unite alle immancabili nocciole, celebrano la tradizione torinese nel classico formato del gianduiotto. Una vera icona del territorio creata per conquistare il palato attraverso una scioglievolezza unica e un trionfo di aromi avvolgenti.
9,90 € + IVA

94. LA TORINESE
1 **Pandoro Classico** g 750
L'iconico dolce a stella della tradizione natalizia italiana, impreziosito da un impalpabile soffio di zucchero a velo, racchiude e sprigiona le note intense della vaniglia all'interno di un impasto a lievitazione naturale, capace di conquistare il cuore e il palato di grandi e piccini.
10,90 € + IVA

95 • FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO DELLE CICALE

1 **Refosco Colli Orientali D.o.c.** cl 75
Le profonde radici friulane ben ramificate del Refosco si svelano ricolme di suggestioni floreali e fruttate e di una morbidezza rassicurante, carnosa ben supportata da guizzi di armonica sapidità e da una trama tannica finemente ricamata.

ZAHRE

1 **Guanciale Affumicato** g 500 ca
La lenta combustione di legno di faggio senza fiamma in caminetti tradizionali affumica il guanciale, accuratamente salato e aromatizzato con sale marino e spezie, e gli conferisce una morbidezza avvolgente e una verve sensoriale delicata che contrasta con la nota aromatica esterna.

1 **Salame Friulano** g 400 ca
Un salume che racconta la storia centenaria della tradizione norcina della Carnia, che grazie al microclima montano e agli ingredienti semplici e naturali porta in tavola un assaggio unico e autentico.

1 **Speck di Carnia** g 500 ca
L'unione della tradizione sapiente dei nonni e gli strumenti all'avanguardia di oggi esaltano lo speck di Sauris, imperniato da una prelibata morbidezza, da un profumo e sapore delicati e dalla peculiare ed equilibrata nota aromatica esterna.

38,00 € + IVA



96 • BERGAMO



AZIENDA AGRICOLA LA COLLINA

1 **Valcalepio D.o.c. Rosso Calepinus** cl 75
La filosofia agricola bergamasca si sposa con la fiducia nella terra delle colline orobiche e si ritrova eterea, complessa e fruttata in un vino equilibrato, vellutato e corposo che fonde squisitamente tutti gli elementi del Merlot e del Cabernet Sauvignon.

IL CASARO

1 **Toma Bergamasca** g 400 ca
L'eccellenza artigianale che nasce dalla tradizione casearia orobica si rivela nella pasta semicotta, dolce ed elastica dal sapore armonioso ricco di note dolci e burrose nelle forme più giovani o con sfumature intense e aromatiche se stagionate oltre sei mesi.

SALUMARTE

1 **Salame Bergamasco** g 500 ca
Il salame nostrano, ambasciatore per eccellenza della cultura gastronomica nazionale, racchiude in sé tutto il sapore delicato, speziato, dolce-salato, leggermente profumato d'aglio nel rispetto dell'antica tradizione contadina bergamasca.

34,00 € + IVA

97 • POLENTA, FORMAGGIO E SALAME

CORTE ALLODOLA

1 **Valpolicella Ripasso D.o.c. Superiore Flavs** cl 75
Le uve caratteristiche provenienti dai migliori e vocati terreni veneti, rispettate e lavorate secondo le radicate tradizioni vitivinicole, assicurano un Valpolicella fresco, intenso e persistente, morbido e vellutato corredato da un corpo robusto, armonico e finemente tannico.

CORDERO

1 **Polenta Classica** g 500
La semplice farina di mais dà origine al piatto povero contadino dal fortissimo valore d'appartenenza affettiva delle regioni del Nord d'Italia: la polenta, un alimento economico ma buono e sostanzioso, dal grande carattere e ricco di sapore ed energia.

IL CASARO

1 **Formaggio Latteria Valchiavenna** g 400 ca
Un formaggio vaccino fresco, versatile, morbido e delicato che vuole simboleggiare tutta l'autenticità dell'approccio artigianale con cui viene lavorato il latte raccolto nelle latterie in bassa Valchiavenna.

SALUMARTE

1 **Salame Bergamasco** g 500 ca
Il salame nostrano, ambasciatore per eccellenza della cultura gastronomica nazionale, racchiude in sé tutto il sapore delicato, speziato, dolce-salato, leggermente profumato d'aglio nel rispetto dell'antica tradizione contadina bergamasca.

36,00 € + IVA



98 • AMATRICIANA



BORGO DE' MEDICI

1 **Mezze Maniche** g 500
La selezione di semole ottenute solo dai migliori grani duri, la trafila ruvida e la texture finemente rigata rendono questo formato di pasta corta, il cui nome richiama l'estate, perfettamente poroso e capace di catturare qualsiasi condimento.

1 **Passata** g 690
Il famoso intingolo tutto italiano che racconta i frammenti di ricordi e sapori mediterranei, un attivatore emozionale dal profumo confortante di casa e dalla naturale dolcezza, cremosità e intensità del pomodoro come appena colto.

SALCIS

1 **Monnalisa Rigatino Tinto Rosso** g 500 ca
Ogni piccola fetta è un viaggio attraverso la radicata tradizione casearia toscana, in grado di portare con sé tutta la forza aromatica, decisa e persistente del pecorino sapientemente ammorbidito con l'eleganza dal sapore pieno e ricco del pomodoro.

ZAHRE

1 **Guanciale Affumicato** g 500 ca
La lenta combustione di legno di faggio senza fiamma in caminetti tradizionali affumica il guanciale, accuratamente salato e aromatizzato con sale marino e spezie, e gli conferisce una morbidezza avvolgente e una verve sensoriale delicata che contrasta con la nota aromatica esterna.

37,00 € + IVA

99 • APERITIVO

LOUIS PERDRIER
1 **Rosé Excellence** cl 75
Un'esperienza di bollicine che celebra e rispecchia lo spirito di Louis Perdrier, un'armonia rosata, vibrante e raffinata improntata sulla freschezza e sull'eleganza audace dei frutti rossi.

BARLOTTI
1 **Pirano Affinato al Vino Passito** g 300 ca
Tutto il gusto autentico e intenso del latte di bufala si nobilita con il vino passito, un connubio di colore e vivacità caratterizza questo formaggio semi-stagionato dal gusto ricercato, complesso, ricco di profonde sfumature aromatiche.

PURA DELIZIA
1 **Arachidi alla Paprika Piccante** g 105
Il gusto profondo e terroso, leggermente amaro e pungente della paprika piccante ricopre le burrose, tostate e irresistibili arachidi trasformandole in piccole pepite straripanti di energia, vivacità e tanto carattere.

TERRE DI PUGLIA
1 **Taralli Cipolla e Olive** g 250
La stuzzicante nota agrodolce della cipolla e il gusto amarognolo e fruttato delle olive uniscono le forze sensoriali portando così alla creazione di un'avventura culinaria per l'iconico tarallo della tradizione pugliese.

VIA RAFI 1
1 **Olive Leccino Denocciolate** g 220
Le olive leccino medio-piccole, dalla tonalità terrosa verde-viola, dalla riconoscibile forma ellittica e dal gusto intenso sono una pietra miliare della Puglia, qui sapientemente insaporite e profumate con aglio e peperoncino.

ZAHRE
1 **Salame Friulano** g 400 ca
Un salume che racconta la storia centenaria della tradizione norcina della Carnia, che grazie al microclima montano e agli ingredienti semplici e naturali porta in tavola un assaggio unico e autentico.

46,00 € + IVA



100 • RISO GOLOSO



IN KONSERVA
1 **Giardiniera sott'olio di Joseph** g 550
Un classico croccante e gustoso della tradizione gastronomica italiana che custodisce tutti i colori e i sapori delle migliori verdure tagliate e lavorate rigorosamente a mano per racchiudere tutta la bontà dell'orto in un barattolo.

LA RISERIA
1 **Il Carnaroli** kg 1
Il suo chicco perlato grande, semi affusolato e di eccezionale consistenza, il suo caratteristico e delicato aroma e la sua perfetta tenuta in cottura lo rendono semplicemente perfetto per chi vuole stupire con inesauribili possibilità a tavola.

MERANO SPECK
1 **Speck dell'Alto Adige** g 700 ca
Un prodotto genuino, incontro perfetto tra tradizione e innovazione, affumicato ed essiccato all'aria, così da carpire tutta l'essenza altoatesina e squadernarla sprigionando idilliaci odori e sapori di alta montagna.

SALCIS
1 **Monnalisa Aglio Olio e Peperoncino** g 500 ca
La pasta bianca e compatta e il gusto fondente e scioglievole del pecorino toscano si vestono di forza e di autentica espressione italiana con l'aggiunta di tre semplici ingredienti: aglio, olio e peperoncino che non temono nessuna moda culinaria.

49,80 € + IVA

101 • PICNIC

COLLEZIONE BEATRICE

1 **Puglia I.g.t. Nero di Troia** cl 75
Un vitigno autoctono pugliese che non gioca sulla potenza ma manifesta l'espressione più genuina di un rosso estremamente scuro, equilibrato, slanciato e vigoroso, sostenuto da un frutto maturo e da una buona freschezza.

BREZZO

1 **Giardiniera in Agrodolce** g 560
La nota pungente dell'aceto ingentilita dalla dolcezza dello zucchero si uniscono all'olio evo creando l'insaporitore basilare necessario per valorizzare il gusto e la croccantezza di un mix coloratissimo di verdure, pietre miliari del patrimonio mediterraneo.

BARLOTTI

1 **Pirano Affinato alle Foglie di Noce** g 300 ca
La morbidezza e la cremosità tipiche del Pirano di latte di bufala italiana stagiona lentamente in foglie di noce così da amalgamarne gli accordi profumati intensi per poi infondergli un profilo virtuoso inconfondibile e di alta qualità.

1 **Pirano Affinato al Vino Passito** g 300 ca
Tutto il gusto autentico e intenso del latte di bufala si nobilita con il vino passito, un connubio di colore e vivacità caratterizza questo formaggio semi-stagionato dal gusto ricercato, complesso, ricco di profonde sfumature aromatiche.

CORDERO

1 **Veggy Chips** g 90
Simpatica lattina di sfoglie croccanti, sane, leggermente salate di patate (dolci e viola), ravanelli rossi, zucca, carote, fagiolini, barbabietole ed esotiche okra e taro, perfette da sgranocchiare in ogni momento della giornata.

SALUMARTE

1 **Salame Bergamasco** g 500 ca
Il salame nostrano, ambasciatore per eccellenza della cultura gastronomica nazionale, racchiude in sé tutto il sapore delicato, speziato, dolce-salato, leggermente profumato d'aglio nel rispetto dell'antica tradizione contadina bergamasca.

54,00 € + IVA



102 • DEGUSTAZIONE FORMAGGI



MASSERIA LA VOLPE

1 **Primitivo di Manduria D.o.c. Riserva Superiore Uno** cl 75
Le uve Primitivo affinano due anni in barriques di rovere e conservano gelosamente il colore e i profumi originari, un quadro espressivo rotondo e piacevolissimo in cui il tannino non aggredisce la parte suadente e morbida.

ACETAIA LEONARDI

1 **Aceto Balsamico di Modena I.g.p.** ml 250
Il microclima delle selezionatissime province emiliane, gli altissimi sbalzi termici tra estate e inverno e la tradizione secolare rendono questo condimento sciropposo, versatile, unico nel suo profumo intenso e nel suo sapore ricco ed equilibrato.

BREZZO

1 **Selezione Salse per Formaggi** g 198
Esclusive salse dolci e mieli a base di frutta e spezie per dare spazio alla fantasia accompagnando formaggi e carni con un tocco gourmet e meravigliando i palati bramosi con sapori curiosi e inaspettati.

IL CASARO

1 **Monte 27 Vecchio** g 400 ca
Il Montevecchio è un formaggio vaccino stagionato molto lentamente, tanto da racchiudere, grazie a questo prezioso tempo, tutta l'intensità e la ricchezza del latte potenziandole naturalmente in struttura, persistenza e piacevole piccantezza.

SALCIS

1 **Monnalisa Rigatino Tinto Rosso** g 500 ca
Ogni piccola fetta è un viaggio attraverso la radicata tradizione casearia toscana, in grado di portare con sé tutta la forza aromatica, decisa e persistente del pecorino sapientemente ammorbidito con l'eleganza dal sapore pieno e ricco del pomodoro.

55,00 € + IVA

103 • CERERE



GRAN CLASS

1 **Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry** cl 75

La Garganega si presta perfettamente al processo di spumantizzazione e crea una bollicina tutta veneta piacevolmente brillante, rinfrescante, fruttata, gradevolmente esaltata da un carattere equilibrato in acidità, morbidezza e sapidità.

LA TORINESE

1 **Panettone Classico** g 750

Il lento scorrere del tempo, il rispetto per la maturazione dell'impasto e la selezione di pochissime materie prime eccellenti si fondono per dare vita al panettone tradizionale: una specialità incredibilmente soffice e invitante, arricchita dalle classiche note aromatiche di uvetta e canditi.

17,20 € + IVA

104 • MINERVA

VIBE

1 **Glera Vino Spumante Extra Dry** cl 75

L'artigianalità del vino spumantizza le uve Glera e ne ricava una bollicina coinvolgente, di grande bevibilità, fruttata, leggermente aromatica e caratteristica, improntata su un fine equilibrio di dolcezza e freschezza.

SCARPIER

1 **Pandoro Classico** g 750

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, l'eccellenza intramontabile natalizia a forma di stella, dolce, golosa, profumata e senza tempo, in grado di custodire e coccolare selezionatissimi ingredienti, lavorati con cura e amore fino a ottenere una preziosa e morbida esperienza sensoriale.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Torta Crockante** g 180

Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

FELETTI

1 **Le Eccellenze** g 85

Un'anima croccante di cereali scelti e granella di nocciole tostate si fonde nel cuore morbido di una vellutata ganache al cacao, racchiusa fino a strabordare nel guscio di finissimo cioccolato al latte di piccole, celestiali praline.

21,60 € + IVA



105 • VESTA

VILLA SALA
1 **Millesimato Bolle Vino Spumante Brut** cl 75
Un'interpretazione di Glera millesimato in versione spumante, vivace e dinamico, in cui sfumature floreali e un'inedita scia di frutti e agrumi introducono un sorso snello, nitido, vellutato e di squisita freschezza.

LA TORINESE
1 **Panettone Classico** g 750
Il lento scorrere del tempo, il rispetto per la maturazione dell'impasto e la selezione di pochissime materie prime eccellenti si fondono per dare vita al panettone tradizionale: una specialità incredibilmente soffice e invitante, arricchita dalle classiche note aromatiche di uvetta e canditi.

ASTENSIS
1 **Crema Fondente** g 150
Il profilo robusto, profondo, lunghissimo ed estatico del dark chocolate si fonde in una magnifica emulsione intensamente nutriente e rinvigorente, dalla vellutata cremosità.

DOLCIARIA MONARDO
1 **Crockante** g 85
Un abbondante strato di croccanti arachidi tostati immersi in una colata di profumatissimo caramello dorato sono il perfetto peccato di gola, sano ed energetico, dedicato agli amanti dei contrasti soddisfacenti.

FELETTI
1 **Le Eccellenze** g 85
Un'anima croccante di cereali scelti e granella di nocciole tostate si fonde nel cuore morbido di una vellutata ganache al cacao, racchiusa fino a strabordare nel guscio di finissimo cioccolato al latte di piccole, celestiali praline.

VIRGINIA
1 **Canestrelli** g 100
Delicati biscotti a forma di margherita ricoperti di zucchero impalpabile, caratterizzati da un impasto soffice, fondente e ricco di burro che affonda le radici nella più antica cucina piemontese e ligure, offrono un modo squisito per riscoprire i sapori tradizionali.

27,20 € + IVA



106 • MERCURIO



LOUIS PERDRIER
1 **Brut Excellence** cl 75
Il brindisi perfetto racchiuso in uno spumante dalle note olfattive fragranti e delicate, vivace e bilanciato; un sorso festivo che unisce freschezza ed equilibrio, regalando un'esperienza di pura e appagante armonia.

SCARPIER
1 **Pandoro Classico** g 750
Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, l'eccellenza intramontabile natalizia a forma di stella, dolce, golosa, profumata e senza tempo, in grado di custodire e coccolare selezionatissimi ingredienti, lavorati con cura e amore fino a ottenere una preziosa e morbida esperienza sensoriale.

DOLCIARIA MONARDO
1 **Praline al Latte ripiene di Creme Assortite** g 225
Un'accurata selezione creata per sperimentare affinità e contrapposizioni di sapori, perfetta per comprendere come l'incontro tra fondente, cioccolato al latte e accenti fruttati elevi un'icona della cioccolateria a vero e proprio percorso sensoriale.

1 **Torta Crockante** g 180
Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

TORRONE TRAPANI
1 **Torrone Bianco alle Mandorle** g 100
Materie prime autentiche, sapientemente modellate secondo un'arte dolciaria siciliana che resiste dall'Ottocento, danno vita a un connubio ideale di friabilità e dolcezza, simbolo indiscusso di festa e convivialità.

VIRGINIA
1 **Pasticceria Assortita** g 120
Morbidi biscotti in finissima frolla artigianale, frutto di ricette italiane autentiche e tradizionali, che si declinano in un irresistibile assortimento di tre specialità per regalare un momento di intramontabile e affettuosa dolcezza.

33,90 € + IVA

107 • NETTUNO

TERRE BENTIVOGLIO
1 **Riesling Spumante Brut** cl 75
Una spuma esuberante e un perlage finissimo e persistente esaltano le qualità del Riesling spumantizzato, introducendo un vino dinamico e fresco, piacevolmente brioso, fruttato, dalla flessuosa progressione gustativa.

ANTICA CASCINA
1 **Salame di Puro Suino** g 300 ca
Prodotto artigianale che vuole raccontare l'autentica tradizione norcina italiana fatta di gesti sapienti che lavorano con dedizione le migliori carni suine, le spezie e gli aromi, per produrne un salame baluardo del nostro territorio.

ARMANDO
1 **La Mezza Manica Integrale Bio** g 500
Un'eccellente semola integrale di grano duro biologico dà vita a un formato corto dalla consistenza tenace e dallo spessore ideale perfetto per accogliere ed esaltare ogni tipo di sugo, garantendo al contempo tutto l'apporto salutare delle fibre ricche di nutrienti.

CORDERO
1 **Polenta Classica** g 500
La semplice farina di mais dà origine al piatto povero contadino dal fortissimo valore d'appartenenza affettiva delle regioni del Nord d'Italia: la polenta, un alimento economico ma buono e sostanzioso, dal grande carattere e ricco di sapore ed energia.

DOLCIARIA MONARDO
1 **Crockante** g 85
Un abbondante strato di croccanti arachidi tostati immersi in una colata di profumatissimo caramello dorato sono il perfetto peccato di gola, sano ed energetico, dedicato agli amanti dei contrasti soddisfacenti.

1 **Cioccolato Fondente** g 300
L'essenza più autentica del cioccolato extra fondente, capace di risvegliare le papille gustative e guidarle in un viaggio sensoriale profondo, deciso e genuino, pensato appositamente per chi ricerca la massima espressione aromatica del cacao.

FORNERIA DRAGO
1 **Focaccia Croccante Genovese La Classica** g 150
Una sfoglia generosa, sottile e friabile, dalle calde sfumature dorate e dalla finitura lucida e piacevolmente imperfetta, caratterizzata dall'inconfondibile profumo di olio d'oliva, è una specialità ligure Presidio Slow Food da assaporare con assoluta lentezza e pura gratificazione.

IL CASARO
1 **Formaggio Latteria Valchiavenna** g 400 ca
Un formaggio vaccino fresco, versatile, morbido e delicato che vuole simboleggiare tutta l'autenticità dell'approccio artigianale con cui viene lavorato il latte raccolto nelle latterie in bassa Valchiavenna.

LA RISERIA
1 **Il Carnaroli** kg 1
Il suo chicco perlato grande, semi affusolato e di eccezionale consistenza, il suo caratteristico e delicato aroma e la sua perfetta tenuta in cottura lo rendono semplicemente perfetto per chi vuole stupire con inesauribili possibilità a tavola.

SAPORI DAL FORNO
1 **Aragostine** g 150
Specialità tradizionali dell'arte dolciaria partenopea, in cui una fragrante e friabile sfoglia, ripiegata con cura e amore, accoglie una farcia vellutata di cacao e nocciole, regalando al palato un'armonia di contrasti davvero memorabile.

37,70 € + IVA



108 • CUPIDO



BELVENTO I VINI DEL MARE

1 **Cabernet Sauvignon Toscana I.g.t.** cl 75
Un vino giovane, schietto, strutturato e di notevole spessore, che rivela un vivace intreccio di frutti immerso in un profilo fresco e mediterraneo; specchio fedele della linea Belvento di Petra, una selezione nata per omaggiare l'anima incontaminata del litorale toscano.

LOUIS PERDRIER

1 **Rosé Excellence** cl 75
Un'esperienza di bollicine che celebra e rispecchia lo spirito di Louis Perdrier, un'armonia rosata, vibrante e raffinata improntata sulla freschezza e sull'eleganza audace dei frutti rossi.

LA TORINESE

1 **Panettone Classico** g 750
Il lento scorrere del tempo, il rispetto per la maturazione dell'impasto e la selezione di pochissime materie prime eccellenti si fondono per dare vita al panettone tradizionale: una specialità incredibilmente soffice e invitante, arricchita dalle classiche note aromatiche di uvetta e canditi.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 **Gran Fetta Friabile con Nocciole** g 70
Rispetto della tradizione e ricerca di innovazione convivono in questo inno piemontese natalizio, friabile fuori e croccante dentro, un delizioso contrasto zuccherino in un formato pronto da gustare.

BREZZO

1 **Lenticchie** g 500
Le lenticchie della buona sorte sono tra i legumi più amati e diffusi: un comfort food, ricco e nutriente, ideale per ricaricarsi e scaldare il palato, nonché una risorsa straordinariamente versatile per chi desidera esprimere la propria creatività ai fornelli.

ARMANDO

1 **La Passata di Datterini** g 320
I pomodori datterini, cresciuti nel clima idilliaco delle terre pugliesi e campane e trasformati poco dopo il raccolto, mantengono intatti la dolcezza originaria, il profumo fresco e le proprietà nutritive, racchiusi inalterati in questa salsa simbolo della cucina italiana.

1 **Il Rigatone** g 500
Il colore caldo del grano si riflette in questa tenace pasta corta di lontane origini romane, dallo spessore e dalle dimensioni consistenti che, assieme alla rigatura, esaltano alla perfezione i sapori semplici della ricca tradizione mediterranea.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Praline al Cioccolato Fondente** g 225
Piccole sfere da gustare in un sol boccone, dal sottile guscio di cioccolato extra fondente che avvolge una irresistibile crema pasticcera di cioccolato; un incontro straordinario di note intense studiato per fondersi magnificamente al palato.

PURA DELIZIA

1 **Arachidi alla Paprika Piccante** g 105
Il gusto profondo e terroso, leggermente amaro e pungente della paprika piccante ricopre le burrose, tostate e irresistibili arachidi trasformandole in piccole pepite straripanti di energia, vivacità e tanto carattere.

SALUMIFICIO VECCHI

1 **Cotechino** g 250 ca
Emblema indiscusso della nostra secolare cultura gastronomica, accompagna da sempre le lenticchie nei tradizionali festeggiamenti di San Silvestro; tuttavia, la consistenza tenera e scioglievole delle sue carni lo rende perfetto tutto l'anno per dare vita a ricette originali e creative.

TERRE DI PUGLIA

1 **Taralli Gourmet al Pomodoro Secco** g 200
L'impasto dei famosi anelli croccanti della tradizione pugliese accoglie l'essenza cromatica e gustativa del Mediterraneo, grazie a una nota di pomodoro dolce e profumato che eleva ogni singolo tarallo a vero e proprio momento di piacere.

48,50 € + IVA

109 • GIUNONE

Buon Natale

Joyeux Noël

SELLI

1 **Selli Brut Millesimato Vino Spumante** cl 75

Il profilo sinuoso delle colline e l'elegante geometria dei vigneti di Valdobbiadene rivivono in questo Brut Millesimato di ottima struttura, fruttato e vibrante; un calice vivace e dalla sottile nota sapida, perfetto per impreziosire qualsiasi momento.

SCARPIER

1 **Pandoro Classico** g 750

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, l'eccellenza intramontabile natalizia a forma di stella, dolce, golosa, profumata e senza tempo, in grado di custodire e coccolare selezionatissimi ingredienti, lavorati con cura e amore fino a ottenere una preziosa e morbida esperienza sensoriale.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Torta Crockante** g 180

Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

EL ALMENDRO

1 **Torta Imperial** g 200

Un'eccellente combinazione di materie prime pregiate, come mandorle, caramello e albume d'uovo, racchiusa tra due candidi veli d'ostia secondo l'antica ricetta della torta di Alicante, immancabile specialità che adorna le tavole spagnole durante le feste.

FAMIGLIA DESIDERI

1 **Brigidini di Lamporecchio** g 250

Il connubio di uova, zucchero, farina e anice dà vita a sottili sfoglie dorate che ricordano un'ostia, contraddistinte da contorni imperfetti, spessore finissimo e una piacevole croccantezza: irresistibili tentazioni da assaporare una dopo l'altra.

FELETTI

1 **Le Eccellenze** g 160

Un'anima croccante di cereali scelti e granella di nocciole tostate si fonde nel cuore morbido di una vellutata ganache al cacao, racchiusa fino a strabordare nel guscio di finissimo cioccolato al latte di piccole, celestiali praline.

SAPORI DAL FORNO

1 **Chocolate Cookie** g 150

Frollini genuini e friabili che diffondono nell'aria un profumo rassicurante di casa, mentre i piccoli tocchi di cioccolato fondente regalano una golosa gratificazione, trasformando il momento del break in una piacevole oasi di relax.

54,00 € · IVA

110 • LOMBARDIA

CA' DEI FRATI

1 **Lugana D.o.c. I Frati** cl 75
Una trama cromatica vivace e luminosa che travolge con un'ondata di freschezza e mineralità, dotata di una complessità non indifferente che con il tempo le consentirà di evolvere in importanti guizzi iodati e speziati.

BRERA MILANO 1930

1 **Il Panettone Classico** g 750
Un'identità che evoca l'anima più autentica di Milano, risvegliando le sfumature e i sapori della vera tradizione pasticcera lombarda; una preparazione che unisce materie prime genuine e selezionate con dedizione e amore, capace di stupire attraverso un percorso gustativo memorabile e gratificante.

IL CASARO

1 **Monte 27 Vecchio** g 400 ca
Il Montevecchio è un formaggio vaccino stagionato molto lentamente, tanto da racchiudere, grazie a questo prezioso tempo, tutta l'intensità e la ricchezza del latte potenziandole naturalmente in struttura, persistenza e piacevole piccantezza.

LA RISERIA

1 **Il Carnaroli** kg 1
Il suo chicco perlato grande, semi affusolato e di eccezionale consistenza, il suo caratteristico e delicato aroma e la sua perfetta tenuta in cottura lo rendono semplicemente perfetto per chi vuole stupire con inesauribili possibilità a tavola.

PURA DELIZIA

1 **Anacardi al Curry** g 105
Anacardi dorati e friabili, delicatamente tostati per metterne in risalto la tipica consistenza tenera, vengono rivestiti da una pregiata combinazione di curcuma, cumino, coriandolo, fieno greco, prezzemolo, aglio, finocchio e peperoncino, elevando il loro profilo deciso con un intrigante accento d'Oriente.

SALUMARTE

1 **Salame Bergamasco** g 500 ca
Il salame nostrano, ambasciatore per eccellenza della cultura gastronomica nazionale, racchiude in sé tutto il sapore delicato, speziato, dolce-salato, leggermente profumato d'aglio nel rispetto dell'antica tradizione contadina bergamasca.

58,00 € + IVA



111 • VULCANO

RONCO DELLE CICALE

1 **Refosco Colli Orientali D.o.c.** cl 75
Le profonde radici friulane ben ramificate del Refosco si svelano ricolme di suggestioni floreali e fruttate e di una morbidezza rassicurante, carnosa ben supportata da guizzi di armonica sapidità e da una trama tannica finemente ricamata.

1 **Ribolla Gialla Colli Orientali D.o.c.** cl 75
L'interpretazione unica di un vitigno autoctono antichissimo, vero biglietto di presentazione di un bianco secco friulano stimolante, fresco, floreale e fruttato, con un proprio carattere, inteso ed elegante.

LA TORINESE

1 **Panettone Classico** g 750
Il lento scorrere del tempo, il rispetto per la maturazione dell'impasto e la selezione di pochissime materie prime eccellenti si fondono per dare vita al panettone tradizionale: una specialità incredibilmente soffice e invitante, arricchita dalle classiche note aromatiche di uvetta e canditi.

ASTENSIS

1 **Crema Fondente** g 150
Il profilo robusto, profondo, lunghissimo ed estatico del dark chocolate si fonde in una magnifica emulsione intensamente nutriente e rinvigorente, dalla vellutata cremosità.

ARMANDO

1 **Il Rigatone** g 500
Il colore caldo del grano si riflette in questa tenace pasta corta di lontane origini romane, dallo spessore e dalle dimensioni consistenti che, assieme alla rigatura, esaltano alla perfezione i sapori semplici della ricca tradizione mediterranea.

BORGO DE' MEDICI

1 **Passata** g 690
Il famoso intingolo tutto italiano che racconta i frammenti di ricordi e sapori mediterranei, un attivatore emozionale dal profumo confortante di casa e dalla naturale dolcezza, cremosità e intensità del pomodoro come appena colto.

CORDERO

1 **Polenta Classica** g 500
La semplice farina di mais dà origine al piatto povero contadino dal fortissimo valore d'appartenenza affettiva delle regioni del Nord d'Italia: la polenta, un alimento economico ma buono e sostanzioso, dal grande carattere e ricco di sapore ed energia.

FELETTI

1 **Le Eccellenze** g 160
Un'anima croccante di cereali scelti e granella di nocciole tostate si fonde nel cuore morbido di una vellutata ganache al cacao, racchiusa fino a strabordare nel guscio di finissimo cioccolato al latte di piccole, celestiali praline.

FORNERIA DRAGO

1 **Focaccia Croccante Genovese "La Cipollata"** g 150
Dal cuore della Liguria, una sfoglia sottile e profumata all'olio extravergine si sposa con la vivacità della cipolla. Un incontro che celebra la tradizione gastronomica italiana, arricchendo lo storico impasto di sfumature cromatiche e note di sapore intense.

IL CASARO

1 **Formaggio Latteria Valchiavenna** g 400 ca
Un formaggio vaccino fresco, versatile, morbido e delicato che vuole simboleggiare tutta l'autenticità dell'approccio artigianale con cui viene lavorato il latte raccolto nelle latterie in bassa Valchiavenna.

PURA DELIZIA

1 **Anacardi al Curry** g 105
Anacardi dorati e friabili, delicatamente tostati per metterne in risalto la tipica consistenza tenera, vengono rivestiti da una pregiata combinazione di curcuma, cumino, coriandolo, fieno greco, prezzemolo, aglio, finocchio e peperoncino, elevando il loro profilo deciso con un intrigante accento d'Oriente.

ZAHRE

1 **Pancetta Pepata** g 450 ca
Un pregiato salume di suino sapientemente massaggiato con sale marino e aromi naturali. Avvolto in una morbida e protettiva coltre di pepe nero, affronta una lenta stagionatura che ne custodisce l'aroma, fino a rivelare al taglio un profilo gustativo sublime e delicatamente speziato.

68,00 EURO + IVA

112 • BABBO NATALE

REBULI
1 **Sedicigrammi Valdobbiadene Prosecco D.o.c.g. Extra Dry** cl 75
Nato dai vigneti storici della Famiglia Rebuli, questo Prosecco custodisce il passaggio di testimone tra il sapere del passato e l'eccellenza tecnica di oggi. Un vino dal carattere pieno, intenso e sapido, capace di avvolgere il palato con una morbidezza unica e una persistenza che non si dimentica.

LA TORINESE
1 **Panettone Classico** g 750
Il lento scorrere del tempo, il rispetto per la maturazione dell'impasto e la selezione di pochissime materie prime eccellenti si fondono per dare vita al panettone tradizionale: una specialità incredibilmente soffice e invitante, arricchita dalle classiche note aromatiche di uvetta e canditi.

AGRIMONTANA
1 **Marrons Glacés** g 200
La sapiente manualità dei raccoglitori seleziona le castagne più pregiate nel cuore dei boschi, per poi trasformarle custodendo i gesti della tradizione. Il risultato sono marron glacé d'autore, famosi per una polpa incredibilmente soffice che si scioglie delicatamente in bocca.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
1 **Gran Fetta Friabile con Nocciole** g 70
Rispetto della tradizione e ricerca di innovazione convivono in questo inno piemontese natalizio, friabile fuori e croccante dentro, un delizioso contrasto zuccherino in un formato pronto da gustare.

BARBERO
1 **Gianduiotto Classico** g 115
Barbero reinterpreta un classico intramontabile dell'arte cioccolatiera piemontese. L'iconica forma e la consistenza vellutata del gianduiotto incontrano un'inedita ricchezza di cacao e nocciole, sprigionando un bouquet aromatico ancora più profondo, intenso e avvolgente.

BREZZO
1 **Lenticchie** g 500
Le lenticchie della buona sorte sono tra i legumi più amati e diffusi: un comfort food, ricco e nutriente, ideale per ricaricarsi e scaldare il palato, nonché una risorsa straordinariamente versatile per chi desidera esprimere la propria creatività ai fornelli.

DOLCIARIA MONARDO
1 **Torta Crockante** g 180
Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

SALUMARTE
1 **Salame Bergamasco** g 500 ca
Il salame nostrano, ambasciatore per eccellenza della cultura gastronomica nazionale, racchiude in sé tutto il sapore delicato, speziato, dolce-salato, leggermente profumato d'aglio nel rispetto dell'antica tradizione contadina bergamasca.

SALUMIFICIO VECCHI
1 **Cotechino** g 250 ca
Emblema indiscusso della nostra secolare cultura gastronomica, accompagna da sempre le lenticchie nei tradizionali festeggiamenti di San Silvestro; tuttavia, la consistenza tenera e scioglievole delle sue carni lo rende perfetto tutto l'anno per dare vita a ricette originali e creative.

SAPORI DAL FORNO
1 **Chocolate Cookie** g 150
Frollini genuini e friabili che diffondono nell'aria un profumo rassicurante di casa, mentre i piccoli tocchi di cioccolato fondente regalano una golosa gratificazione, trasformando il momento del break in una piacevole oasi di relax.

78,00 EURO + IVA



113 • MARTE

87,00 EURO • IVA

ARMAR
1 **Spumante Extra Dry Millesimato** cl 75
Questo millesimato colpisce per il suo profilo dritto, la vibrante fragranza e una spiccata personalità. Una bollicina che punta tutto su una finezza minerale e una struttura delicata, rese ancora più dinamiche da una netta sapidità e da un dosaggio zuccherino minimo.

FUCILAIA
1 **Valpolicella Ripasso D.o.c. Superiore** cl 75
Nato da un antico stratagemma della tradizione enologica per ottenere massima sostanza e struttura, il Ripasso si conferma un rosso intramontabile. Una tecnica che tuttora dona al vino una complessità unica: sorso morbido, tannini in perfetto equilibrio e un colore incredibilmente intenso.



ACETAIA LEONARDI
1 **Aceto Balsamico di Modena I.g.p.** ml 250
Il microclima delle selezionatissime province emiliane, gli altissimi sbalzi termici tra estate e inverno e la tradizione secolare rendono questo condimento sciropposo, versatile, unico nel suo profumo intenso e nel suo sapore ricco ed equilibrato.

ANTICA CASCINA
1 **Salame al Barolo** g 350 ca
Un salume gourmet d'eccellenza che mette in mostra tutta la grande tradizione culinaria piemontese, sposando il sapore pieno e ricco della carne di maiale con l'eleganza aromatica e avvolgente del Barolo.

CORDERO
1 **Riso Nero Integrale** g 250
Un riso integrale scuro che conquista la vista e l'olfatto con il suo aspetto scenografico e il suo bouquet profumato. Ricco di proprietà nutritive, il suo chicco inconfondibile è il risultato di un incrocio virtuoso che unisce il fascino di una varietà asiatica alla solida tradizione agricola padana.

DOLCIARIA MONARDO
1 **Pasticceria Artigianale** g 250
Una selezione di frolle senza tempo, disponibili in cinque varianti irresistibili: con cuore di confettura all'albicocca, ciliegia, frutti di bosco, limone o glassati al cioccolato. La scelta perfetta per mettere d'accordo tutti i gusti.

FAMIGLIA DESIDERI
1 **Brigidini di Lamporecchio** g 250
Il connubio di uova, zucchero, farina e anice dà vita a sottili sfoglie dorate che ricordano un'ostia, contraddistinte da contorni imperfetti, spessore finissimo e una piacevole croccantezza: irresistibili tentazioni da assaporare una dopo l'altra.

FELETTI
1 **Le Eccellenze** g 85
Un'anima croccante di cereali scelti e granella di nocciole tostate si fonde nel cuore morbido di una vellutata ganache al cacao, racchiusa fino a strabordare nel guscio di finissimo cioccolato al latte di piccole, celestiali praline.

FILOTEA
1 **Tagliatelle in Nidi** g 500
L'emblema della cucina di casa, custode dei ricordi e dei valori familiari più cari, si rinnova in una variante originale, che stimola la creatività di chi sta ai fornelli e trasforma il momento della condivisione in festa, garantendo primi piatti dal gusto pieno e irresistibile.

IL CASARO
1 **Toma Bergamasca** g 400 ca
L'eccellenza artigianale che nasce dalla tradizione casearia orobica si rivela nella pasta semicotta, dolce ed elastica dal sapore armonioso ricco di note dolci e burrose nelle forme più giovani o con sfumature intense e aromatiche se stagionate oltre sei mesi.

MALAFRONTE
1 **Grissini al Carbone Vegetale** g 200
Le note delicate e i sentori finemente terrosi del carbone vegetale firmano un prodotto da forno rivoluzionario. Un tocco di assoluta modernità che rievoca i profumi della brace e l'intensità della materia prima, fondendoli in una consistenza incredibilmente leggera, croccante e ricercata.

114 • DOLCEZZE AUTUNNALI

ELEGANTE PIATTO BRONZO

PAOLO SARACCO

1 **Moscato d'Asti D.o.c.g.** cl 75
Al primo sorso si rivela subito l'identità di uno dei vini più identitari del Piemonte. Un bianco dal bouquet inconfondibile e dall'armonia perfetta, caratterizzato da una dolcezza innata e da un contenuto alcolico contenuto, che conquista il palato con il suo profilo accattivante, ricco e straordinariamente piacevole.

ALBERTENGO

1 **Gran Piemonte al Moscato** kg 1
L'atmosfera delle feste si fonde con le note intense e avvolgenti del Moscato d'Asti, regalando un assaggio 100% piemontese. Un dolce soffice, raffinato e straordinariamente morbido, arricchito da una pioggia di uva passa e completato da una squisita glassa di copertura.

AGRIMONTANA

1 **Crema di Marroni alla Vaniglia** g 350
Castagne di altissima qualità, lavorate con zucchero di canna e pura vaniglia Bourbon, firmano questa specialità stagionale, che racchiude i profumi e la consistenza piena dell'autunno, esaltando la naturale dolcezza e carnosità del frutto.

1 **Marrons Glacés** g 200
La sapiente manualità dei raccoglitori seleziona le castagne più pregiate nel cuore dei boschi, per poi trasformarle custodendo i gesti della tradizione. Il risultato sono marron glacé d'autore, famosi per una polpa incredibilmente soffice che si scioglie delicatamente in bocca.

BORGO DE' MEDICI

1 **Gianduia Hazelnut Spread** g 400
Cacao e nocciole si fondono in questa crema dolce, corposa e incredibilmente vellutata. Un'esperienza di puro piacere dall'aroma avvolgente, studiata per far innamorare tutti alla prima cucchiaiata.

EL ALMENDRO

1 **Turron Selection** g 200
Un'edizione speciale firmata dai maestri del torrone El Almendro, pensata per far viaggiare il palato tra i segreti secolari della pasticceria iberica attraverso quattro grandi classici: Turrón de Caramelo, Turrón Duro, Turrón Crocanti e Turrón Sesame Caramelo.

NOCCIOLARTE

1 **Baci di Langa alla Nocciola** g 200
Le Nocciole Piemonte I.g.p. sposano il cioccolato fondente nel dolce simbolo della tradizione piemontese. Due fragranti semisfere di biscotto unite in un bacio irresistibile dal cuore intensamente cioccolatoso.

1 **Barretta di Cioccolato Fondente e Nocciole** g 125
Pregiate Nocciole Gentili I.g.p. delle Langhe incontrano la delicatezza del cioccolato nero in un'unione intramontabile e danno vita a un grande classico senza tempo che gioca sull'armonia tra consistenze croccanti e aromi intensi.

99,00 EURO + IVA



115 • APOLLO

GEOGRAFICO

1 **Chianti Classico D.o.c.g. Contessa di Radda** cl 75
Un Chianti Classico che esprime con intensità il connubio tra Sangiovese e Merlot, celebrandone l'unione fresca e piacevole. Un sorso di ottima struttura che si sviluppa su ricche note di piccoli frutti rossi e neri, bilanciate da un tannino setoso e ben integrato.

REBULI

1 **Settegrammi Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Brut** cl 75
Un Superiore D.o.c.g. che nasce per esplorare l'essenza più vera delle colline asolane. Un'esperienza sensoriale perfettamente equilibrata che valorizza la ricchezza e la sfaccettatura della denominazione, traducendosi in un sorso sincero, profondo, asciutto e di grande persistenza.

LA TORINESE

1 **Panettone Classico** kg 1
Un impasto arioso e morbidissimo, tipico dell'arte dolciaria delle feste, sposa la freschezza dei canditi e la dolcezza dell'uvetta. Una sapiente combinazione creata per esaltare ogni morso con aromi ricchi, fragranza e genuinità.

ASTENSIS

1 **Crema Fondente** g 150
Il profilo robusto, profondo, lunghissimo ed estatico del dark chocolate si fonde in una magnifica emulsione intensamente nutriente e rinvigorente, dalla vellutata cremosità.

BREZZO

1 **Pere Madernassa al Langhe D.o.c. Nebbiolo** g 600
Una conserva che svela l'essenza di un frutto tipico dei colli di Langa e Roero, una pera soda e zuccherina che, cotta e tuffata in uno sciroppo a base di Nebbiolo, racchiude l'anima affascinante, intima e intensamente rossa dell'autunno.

DI CIACCIO

1 **Definitivi** g 200
Il carattere autentico di una farina integrale macinata a pietra e impastata rigorosamente a mano si fonde con la delicatezza del burro. Nascono così pasticcini indimenticabili al cacao e nocciole, cocco e caffè, mandorle e cannella, pensati per regalare un'inaspettata esperienza di gusto.

FORNERIA DRAGO

1 **Focaccia Croccante Genovese "La Cipollata"** g 150
Dal cuore della Liguria, una sfoglia sottile e profumata all'olio extravergine si sposa con la vivacità della cipolla. Un incontro che celebra la tradizione gastronomica italiana, arricchendo lo storico impasto di sfumature cromatiche e note di sapore intense.

VIA RAFI 1

1 **Pomodori Appassiti** g 220
I pomodori San Marzano essiccati lentamente al sole, conditi fantasiosamente con basilico, aglio, finocchio e origano, poi immersi in abbondante olio evo si fondono l'un l'altro in un incontro perfetto che sprigiona un'armonia di aromi e sapori tipicamente mediterranei.

ZABÀ

1 **Zabà con Krumiri** g 150 + g 40
L'unione di uova, zucchero e Marsala dà vita allo zabaione, una crema semplice, ricca, soffice e iconica tutta italiana; specialità che si sposa splendidamente con gli originali biscotti monferrini, creando un binomio ideale per chi desidera scoprire il cuore tenace della tradizione piemontese.

ZAHRE

1 **Pancetta Pepata** g 450 ca
Un pregiato salume di suino sapientemente massaggiato con sale marino e aromi naturali. Avvolto in una morbida e protettiva coltre di pepe nero, affronta una lenta stagionatura che ne custodisce l'aroma, fino a rivelare al taglio un profilo gustativo sublime e delicatamente speziato.

1 **Salame Friulano** g 400 ca
Un salume che racconta la storia centenaria della tradizione norcina della Carnia, che grazie al microclima montano e agli ingredienti semplici e naturali porta in tavola un assaggio unico e autentico.

114,00 € + IVA





116 - DIANA

PAOLO SARACCO

1 **Moscato d'Asti D.o.c.g.** cl 75
Al primo sorso si rivela subito l'identità di uno dei vini più identitari del Piemonte. Un bianco dal bouquet inconfondibile e dall'armonia perfetta, caratterizzato da una dolcezza innata e da un contenuto alcolico contenuto, che conquista il palato con il suo profilo accattivante, ricco e straordinariamente piacevole.

ALBERTENGO

1 **Gran Piemonte al Moscato** kg 1
L'atmosfera delle feste si fonde con le note intense e avvolgenti del Moscato d'Asti, regalando un assaggio 100% piemontese. Un dolce soffice, raffinato e straordinariamente morbido, arricchito da una pioggia di uva passa e completato da una squisita glassa di copertura.

BORGO DE' MEDICI

1 **Dipping Sauce Green Pesto** g 235
Un'eccellenza della tavola mediterranea, capace di sprigionare un bouquet fresco e fragrante e che esalta l'identità delle sue pregiate materie prime: una miscela inconfondibile di basilico, pinoli, aglio e anacardi, lavorati a crudo con formaggio e ottimo olio.

BREZZO

1 **Collezione Spezie Mediterranee** g 90
Le virtù antisettiche digestive del timo, il sapore intenso e aromatico dell'origano e il tocco piccante del peperoncino, essiccato lentamente e frantumato a scaglie, raccontano egregiamente tutta la ricchezza e i profumi della cucina del Mediterraneo.

BROS BLANCO

1 **Smeraldini al Pistacchio** g 150
Pistacchio croccante e cioccolato d'autore si uniscono in una piccola, ma straordinaria prelibatezza, che stupisce grazie a un raffinato equilibrio di consistenze diverse e a un'irresistibile armonia di sapori.

FILOTEA

1 **Linguine al Pesto** g 250
Il basilico e l'aglio diventano un ricco inchiostro che colora con fantasia e carattere il classico "spaghetto schiacciato" all'uovo, celebrando una proposta culinaria fresca, autentica e totalmente green.

MALAFRONTE

1 **Grissini Burro e Salvia** g 200
È un classico che non alza la voce, che unisce la croccantezza dei grissini alla rotondità del burro e alla nota verde e pulita della salvia, creando un gesto rassicurante e armonico dalla scia aromatica ordinata, domestica e raffinata.

MERANO SPECK

1 **Speck dell'Alto Adige** g 700 ca
Un prodotto genuino, incontro perfetto tra tradizione e innovazione, affumicato ed essiccato all'aria, così da carpire tutta l'essenza altoatesina e squadernarla sprigionando idilliaci odori e sapori di alta montagna.

SALCIS

1 **Monnalisa Erba Cipollina** g 500 ca
Latte ovino artigianale e storica tradizione toscana si uniscono in questa piccola forma dal cuore innovativo grazie al tocco speciale dell'erba cipollina che ne arricchisce il sapore con sfumature fresche, delicate e stuzzicanti.

TASTËLANGHE

1 **Nocciola Brown** g 200
Un corpo piacevolmente morbido, cremoso e setoso, frutto della trasformazione delicata e artigianale di materie prime eccellenti: Nocciole Piemonte I.g.p., zucchero di canna e pura pasta di cacao si fondono per offrire un'esperienza di gusto intensa e genuina.

TERRE DI PUGLIA

1 **Taralli Gusto Classico** g 250
Profondamente radicati nella storia della Puglia, i taralli custodiscono il sapore schietto degli ingredienti "poveri" del passato. Un grande classico d'altri tempi che conquista ancora oggi con la sua straordinaria croccantezza e quel sapore inconfondibile che sa di casa.

VIA RAFI 1

1 **Zucchine Grigliate** g 220
Un barattolo che custodisce la vivacità cromatica e la ricchezza della bella stagione, conservando le migliori zucchine dell'agro salentino, tagliate, grigliate e marinate in olio evo aromatizzato alla cipolla e peperoncino, per assaporare una specialità artigianale dal carattere sfizioso e genuino.

132,00 € - IVA

117 • VENERE

RUFFINO

1 **Chianti D.o.c.g. 1877** cl 75
Un vino rosso che incarna lo spirito pionieristico della famiglia Ruffino, custode dal 1877 di questa etichetta. Al palato infonde energia attraverso note di frutta croccante e sfumature delicatamente speziate, distinguendosi per vivacità, scorrevolezza e un'ottima facilità di beva.

1 **Libaio Toscana I.g.t.** cl 75
Uno Chardonnay vinificato quasi in purezza, capace di esprimere al meglio l'indole semi-aromatica e la grande versatilità del vitigno. Il profilo olfattivo si rivela intenso, ricco di note fruttate e floreali, sfumate da richiami agrumati e minerali che aprono a un sorso vibrante, fresco e sapido.

ALBERTENGO

1 **Panettone Antica Ricetta** g 500
Il gusto autentico della tradizione milanese racchiuso in un incarto prezioso: il panettone basso milanese con uvetta sultanina e succosi canditi sprigiona tutta la sua ricchezza aromatica grazie alla lenta lievitazione naturale, portando in tavola l'autentica magia delle feste.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 **Elit** g 80
Miniature di torrone morbido che giocano su un doppio contrasto tra croccantezza e morbidezza, avvolte da una squisita glassatura all'arancia, un connubio perfetto che ammorbidisce il morso della nocciola intera e celebra la naturale dolcezza della ricetta tradizionale.

ASTENSIS

1 **Cremino** g 100
Latte e nocciole: un binomio vincente che si trasforma in un'esperienza di gusto irresistibile. È questo il segreto di una crema spalmabile perfetta, incredibilmente dolce, cremosa e avvolgente, creata per regalare un momento di puro piacere.

BREZZO

1 **Albicocche al Moscato d'Asti D.o.c.g.** g 650
Tutta la tradizione delle conserve di una volta in un vasetto che racchiude le migliori albicocche delle soleggiate colline del Roero, frutti sodi e ricchi di colore, immersi in uno sciroppo profumato al Moscato per regalare un'esperienza di gusto unica e disponibile in ogni momento dell'anno.

1 **Selezione Composte di Frutta Bio** g 200
Dall'amore per le antiche usanze del nostro territorio nascono queste composte bio, semplici e salutari, prodotte esclusivamente con fragole, arance amare, more, ciliegie e albicocche freschissime di raccolta, per un gusto puro della frutta al naturale, senza zuccheri aggiunti.

1 **Collezione Spezie dal Mondo** g 115
Le spezie, testimoni di tradizioni millenarie e terre remote, arricchiscono da sempre la nostra cucina e il loro utilizzo ci esorta a scoprire aromi inediti e abbinamenti originali, ampliando con inventiva i confini dell'arte culinaria.

CORDERO

1 **Risotto Fili d'Oro** g 500
Una mantecatura paziente e meticolosa unisce i chicchi corposi del Carnaroli all'anima lucente del pregiatissimo zafferano, una metamorfosi golosa che dà vita a un'autentica tela d'oro, capace di regalare un perfetto equilibrio di profumi e sapori.

1 **Veggy Chips** g 90
Simpatica lattina di sfoglie croccanti, sane, leggermente salate di patate (dolci e viola), ravanelli rossi, zucca, carote, fagiolini, barbabietole ed esotiche okra e taro, perfette da sgranocchiare in ogni momento della giornata.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Torta Crockante** g 180
Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

FELETTI

1 **Gianduiotti** g 170
Le declinazioni al gianduja, fondente e bianco, unite alle immancabili nocciole, celebrano la tradizione torinese nel classico formato del gianduiotto. Una vera icona del territorio creata per conquistare il palato attraverso una scioglievolezza unica e un trionfo di aromi avvolgenti.

FILOTEA

1 **Tagliatelle** g 250
L'eccellenza della pasta all'uovo emiliana in un formato storico, famoso in tutto il mondo e pilastro della cucina italiana che, grazie alla sua consistenza unica, sposa con facilità ogni tipo di condimento, trasformando ogni sugo in un grande successo.

IN KONSERVA

1 **Giardiniera sott'olio di Joseph** g 550
Un classico croccante e gustoso della tradizione gastronomica italiana che custodisce tutti i colori e i sapori delle migliori verdure tagliate e lavorate rigorosamente a mano per racchiudere tutta la bontà dell'orto in un barattolo.

SALCIS

1 **Monnalisa Aglio Olio e Peperoncino** g 500 ca
La pasta bianca e compatta e il gusto fondente e scioglievole del pecorino toscano si vestono di forza e di autentica espressione italiana con l'aggiunta di tre semplici ingredienti: aglio, olio e peperoncino che non temono nessuna moda culinaria.

154,00 € + IVA



118 • TOSCANA

BELVENTO I VINI DEL MARE

1 **Cabernet Sauvignon Toscana I.g.t.** cl 75
Un vino giovane, schietto, strutturato e di notevole spessore, che rivela un vivace intreccio di frutti immerso in un profilo fresco e mediterraneo; specchio fedele della linea Belvento di Petra, una selezione nata per omaggiare l'anima incontaminata del litorale toscano.

1 **Vermentino Toscana I.g.t.** cl 75
Un Vermentino in purezza che rivela una trama slanciata e vibrante, fresca, leggera e fruttata, che impegna il gusto in un viaggio ricco di sapidi aromi mediterranei, specchio riflesso della Tenuta Belvento sita in prossimità del Mar Tirreno.

BORGO DE' MEDICI

1 **Tartufo Glassa Gourmet** ml 150
Il colore bruno intenso e l'odore leggermente acetico del balsamico si sottomettono all'incantesimo del tartufo nero, lasciandosi profumare dal piacevole sentore di sottobosco terroso e divenire elisir capace di regalare in ogni goccia un autentico trionfo di sensazioni.

1 **Carciofi Grigliati** g 280
Conserva casereccia che racchiude fedelmente i segreti culinari di generazioni passate e in ogni assaggio offre le note lievemente terrose e la polpa soda dei migliori carciofi, mantenendo vivi la fragranza e il gusto genuino delle verdure appena raccolte.

1 **Gianduia Hazelnut Spread** g 400
Cacao e nocciole si fondono in questa crema dolce, corposa e incredibilmente vellutata. Un'esperienza di puro piacere dall'aroma avvolgente, studiata per far innamorare tutti alla prima cucchiaiata.

1 **Dipping Sauce Green Pesto** g 235
Un'eccellenza della tavola mediterranea, capace di sprigionare un bouquet fresco e fragrante e che esalta l'identità delle sue pregiate materie prime: una miscela inconfondibile di basilico, pinoli, aglio e anacardi, lavorati a crudo con formaggio e ottimo olio.

1 **Macarons Dubai Style** g 90
Una raffinata combinazione in cui un guscio cioccolatoso alle mandorle accoglie una setosa crema al pistacchio deliziando il palato ed evocando golose atmosfere mediorientali in perfetto stile Dubai, grazie al sapore unico e dalla croccantezza della pasta Kataifi delicatamente tostata nel burro.

1 **Mezze Maniche** g 500
La selezione di semole ottenute solo dai migliori grani duri, la trafila ruvida e la texture finemente rigata rendono questo formato di pasta corta, il cui nome richiama l'estate, perfettamente poroso e capace di catturare qualsiasi condimento.

1 **Sicilian Cannoli with Kataiyf and Pistachio Cream** g 150
La tradizione italiana si fonde con il trend del momento: la friabile cialda fritta incontra il travolgente Dubai Style. Il cuore di autentico pistacchio siciliano crea un contrasto irresistibile, offrendo un'esperienza gourmet ricca di aromi esotici e note mediterranee.

1 **Ribollita** g 500
Il piatto che simboleggia l'antica cultura contadina della Toscana è questa zuppa semplice, nata dall'unione di legumi e pane raffermo, che eleva il concetto di cucina povera in un'esperienza ricca di sapore e nutriente, attraversando il tempo per confermarsi ancora oggi un pilastro della nostra tavola.

1 **Rolled Wafers Pistacchio** g 135
Questi sottili e friabili wafer arrotolati racchiudono un cuore sublime di crema al pistacchio. Il contrasto tra la croccantezza della cialda e la delicatezza del ripieno regala un'esperienza d'alta pasticceria, arricchita dalle tipiche note tostate e avvolgenti della frutta secca.

1 **Passata** g 690
Il famoso intingolo tutto italiano che racconta i frammenti di ricordi e sapori mediterranei, un attivatore emozionale dal profumo confortante di casa e dalla naturale dolcezza, cremosità e intensità del pomodoro come appena colto.

1 **Erbe Toscane Sale Italiano** g 195
Un connubio bilanciato di alloro, rosmarino e basilico, dalle sfumature delicatamente dolci e lievemente amarognole, impreziosisce questo sale marino naturale, condimento ispirato alla cucina del Mediterraneo, ideale per valorizzare con semplicità i piatti della nostra tradizione.

FAMIGLIA DESIDERI

1 **Brigidini di Lamporecchio al Cacao** g 250
L'iconica specialità toscana all'anice, celebre per la sua forma tonda e la consistenza sottile e super croccante, evolve nel segno della modernità con l'ingresso del cacao tra gli ingredienti, pronta a stupire gli amanti dei sapori autentici.

1 **Cialde di Montecatini** g 220
Un'esclusiva specialità dolciaria dorata, dalla forma rotonda, farcita con un ricco ripieno di mandorle tritate, zucchero e note di vaniglia, rappresenta la firma gastronomica e l'emblema di autenticità per eccellenza di Montecatini Terme.

IL CAVALLINO

1 **Olio Extra Vergine di Oliva** cl 75
Un olio d'eccellenza ottenuto esclusivamente attraverso un'attenta cernita delle olive e una sapiente lavorazione artigianale e che, grazie al processo di estrazione a freddo, custodisce ed esalta in ogni goccia il profilo sensoriale e le preziose virtù salutari della materia prima.

SALCIS

1 **Guancia Stagionata** g 600 ca
Un pilastro dell'arte norcina d'altri tempi, frutto di una cultura contadina che valorizza la guancia di suino, conciata con aromi e spezie pregiate per dare vita a un salume unico, capace di fondere armoniosamente la compattezza della carne magra e la golosa scioglievolezza della parte grassa.

1 **Monnalisa Olive** g 500 ca
Un'esperienza gastronomica esclusiva e avvolgente dedicata agli amanti della cucina mediterranea in questa specialità casearia che fonde la ricchezza equilibrata del latte di pecora con le note intense, ricche e piacevolmente salmastre delle migliori olive.

1 **Salame al Dragoncello** g 500 ca
Carne di maiale selezionata e l'aroma inconfondibile del dragoncello si fondono in un salume dalla consistenza tenera e dal carattere invitante, capace di sprigionare sentori erbacei e piacevolmente piccanti che trasportano la mente tra le verdi colline della Toscana.

168,00 € - IVA



119 • DELIZIE DEL SUD

CANTINA DI SOLOPACA

1 **Falanghina del Sannio D.o.p.** cl 75
Questa Falanghina esprime al meglio l'eclettismo dello storico vitigno sannita, offrendo un bianco eccellente, dinamico e ricco di sfumature, un concentrato di freschezza, energia e mineralità, guidato da sentori fruttati e agrumati che sublimano in un'armonia impeccabile.

COLOMBA BIANCA

1 **Lumari Nero d'Avola Syrah Sicilia D.o.c.** cl 75
Il connubio tra l'autoctono Nero d'Avola e l'internazionale Syrah, da agricoltura biologica certificata, interpreta magnificamente il vigore e la finezza del terroir siciliano, che regala profondi sentori di frutti rossi e cenni di spezie, integrati in un corpo robusto, avvolgente e rifinito da lodevoli tannini.

PENNA BAKERY

1 **Il Panettone** kg 1
Una sapiente rivisitazione del classico natalizio che rinunzia a canditi e uvetta per dare spazio a una croccante glassatura superficiale a base di nocciole, mandorle e zucchero, in un perfetto equilibrio che mette in risalto l'incredibile morbidezza burrosa e lo straordinario bouquet di aromi e sapori dell'impasto.

ARMANDO

1 **Il Tortiglione Integrale Bio** g 500
Una silhouette dolcemente arcuata e una trama rigata sono le armi segrete del tortiglione, studiate per catturare qualsiasi condimento, garantendo una tenuta perfetta a cui nemmeno i sughi più densi, ricchi e robusti sanno resistere.

1 **La Passata di Datterini** g 320
I pomodori datterini, cresciuti nel clima idilliaco delle terre pugliesi e campane e trasformati poco dopo il raccolto, mantengono intatti la dolcezza originaria, il profumo fresco e le proprietà nutritive, racchiusi inalterati in questa salsa simbolo della cucina italiana.

BROS BLANCO

1 **Cannoli alla Nocciola** g 150
Il dolce simbolo della Sicilia sperimenta un'inedita e golosa evoluzione: un guscio di friabile pasta fritta accoglie un ripieno ricco e cremoso a base di nocciola, dando vita a un perfetto gioco di consistenze che conquista il palato al primo morso.

1 **Crema al Pistacchio** g 190
Il sapore unico e avvolgente del vero oro verde di Sicilia diventa l'ingrediente principe di una crema dolce, setosa e intensa, caratterizzata da una dolcezza impeccabile, in grado di stupire per il suo eccezionale contrasto tra dolce e salato, pensato per i golosi più esigenti.

1 **Tartelle al Pistacchio** g 150
L'iconica crema dolce siciliana, creata per esaltare l'eccezionale versatilità del pistacchio, farcisce un guscio friabile e burroso di pasta frolla. Un raffinato incontro che gioca sul contrasto tra morbidezza e croccantezza e che si trasforma in un nobile tributo al pregiato oro del Mediterraneo.

BARLOTTI

1 **Pirano Affinato alle Foglie di Noce** g 300 ca
La morbidezza e la cremosità tipiche del Pirano di latte di bufala italiana stagiona lentamente in foglie di noce così da amalgamarne gli accordi profumati intensi per poi infondergli un profilo virtuoso inconfondibile e di alta qualità.

1 **Ricotta Salata Affumicata** g 300 ca
Il meglio della tradizione casearia campana in una specialità prodotta solo con siero dolce di latte bufalino, una ricotta dal gusto ricco, deciso e dalla consistenza morbida e granulosa: un prodotto gourmet unico e versatile, perfetto per arricchire ogni ricetta.

DAIDONE EXQUISITENESS

1 **Caponata di Tonno** g 200
Il classico profilo agrodolce della caponata si arricchisce grazie alla polpa saporita, morbida e compatta del tonno selezionato, un'armonia di gusti sorprendente, creata per regalare un'autentica e intensa esperienza per gli amanti dei sapori decisi siciliani.

1 **Tonno** g 300
Il cuore rosa, tenero, succoso del miglior tonno siciliano, esaltato e non sovrastato dall'olio extra vergine di oliva, è perfetto per chi desidera gustare un prodotto nobile che custodisce l'autenticità di una secolare tradizione legata ai segreti del mare siciliano.

DOLCIARIA MONARDO

1 **Pasticceria Artigianale** g 250
Una selezione di frolle senza tempo, disponibili in cinque varianti irresistibili: con cuore di confettura all'albicocca, ciliegia, frutti di bosco, limone o glassati al cioccolato. La scelta perfetta per mettere d'accordo tutti i gusti.

1 **Cioccolato Fondente** g 300
L'essenza più autentica del cioccolato extra fondente, capace di risvegliare le papille gustative e guidarle in un viaggio sensoriale profondo, deciso e genuino, pensato appositamente per chi ricerca la massima espressione aromatica del cacao.

1 **Torta Crockante** g 180
Il morso deciso delle arachidi tostate incontra l'intensità della salsa al caramello bruna, creando un connubio dolce-salato a cui è impossibile resistere: un'esperienza sensoriale esclusiva, da assaporare appieno a ogni singola fetta.

MALAFRONTE

1 **Grissini alla Cipolla** g 200
Forme artigianali, profumo travolgente e una croccantezza irresistibile in un prodotto da forno che unisce con originalità una personalità moderna e innovativa al comfort inconfondibile delle ricette di una volta, regalando un'esperienza di gusto contemporanea e memorabile.

PURA DELIZIA

1 **Mandorle Siciliane alla Cipolla Caramellata** g 105
Bastano zucchero, sale, mandorle e cipolla disidratata per questa sfiziosa chicca che sposa l'impeccabile equilibrio gourmet tra la croccantezza delle mandorle tostate e la nota incisiva dolce-salata della cipolla.

TERRE DI PUGLIA

1 **Taralli Gourmet al Pomodoro Secco** g 200
L'impasto dei famosi anelli croccanti della tradizione pugliese accoglie l'essenza cromatica e gustativa del Mediterraneo, grazie a una nota di pomodoro dolce e profumato che eleva ogni singolo tarallo a vero e proprio momento di piacere.

TORRONE TRAPANI

1 **Torrone Bianco ricoperto di Cioccolato al Caramello** g 125
Un boccone per immergersi nell'anima antica del torrone bianco tradizionale siciliano e nell'innovazione del gusto della copertura al cioccolato al caramello: un mix magistrale tra croccantezza e morbidezza nato per regalare un gioco inebriante di sapori.

VIA RAFI 1

1 **Carciofi Grigliati** g 220
Una specialità gastronomica della tradizione, ricca e invitante, realizzata con i più teneri carciofi salentini mondati a mano, delicatamente grigliati e immersi in pregiato olio evo per preservarne intatte le virtù nutrizionali e il portentoso profilo della macchia mediterranea.

1 **Olive Leccino Denocciolate** g 220
Le olive leccino medio-piccole, dalla tonalità terrosa verde-viola, dalla riconoscibile forma ellittica e dal gusto intenso sono una pietra miliare della Puglia, qui sapientemente insaporite e profumate con aglio e peperoncino.

1 **Pomodori Appassiti** g 220
I pomodori San Marzano essiccati lentamente al sole, conditi fantasiosamente con basilico, aglio, finocchio e origano, poi immersi in abbondante olio evo si fondono l'un l'altro in un incontro perfetto che sprigiona un'armonia di aromi e sapori tipicamente mediterranei.



184,00 € + IVA

120 • PIEMONTE

ALESSANDRO MOTTA

1 **Barbera d'Asti D.o.c.g.** cl 75
Le dolci colline dell'Alto Monferrato astigiano danno vita a un cavallo di razza del panorama vitivinicolo piemontese, la Barbera che inebria con una sinfonia di frutti neri croccanti e complessità equilibrate senza mai perdere integrità, slancio e agilità di beva.

ALBERTENGO

1 **Panettone all'Albicocca** kg 1
Un'autentica opera dolciaria che strega persino gli intenditori, a partire dall'aroma avvolgente della lenta lievitazione fino alla raffinata dolcezza di morbidi cubetti di albicocca racchiusi nel cuore del panettone.

AGRIMONTANA

1 **Marrons Glacés** g 200
La sapiente manualità dei raccoglitori seleziona le castagne più pregiate nel cuore dei boschi, per poi trasformarle custodendo i gesti della tradizione. Il risultato sono marron glacé d'autore, famosi per una polpa incredibilmente soffice che si scioglie delicatamente in bocca.

ANTICA CASCINA

1 **Salame al Barolo** g 350 ca
Un salume gourmet d'eccellenza che mette in mostra tutta la grande tradizione culinaria piemontese, sposando il sapore pieno e ricco della carne di maiale con l'eleganza aromatica e avvolgente del Barolo.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 **Perfetto** g 72
Pistacchio, gianduja e una selezione di cioccolati al latte e fondente si amalgamano con la croccantezza delle nocciole, dando vita ai quattro gusti di questo bonbon decisamente perfetto che incarna la vera essenza piemontese.

1 **Rainbow Collection** g 175
Impossibile resistere a questa irresistibile primizia piemontese: le migliori Nocciole Piemonte I.g.p. tostate si tuffano in un abbraccio colorato e ricco di sapore con il pistacchio, l'avvolgente gianduja e un'esclusiva selezione di cioccolato al latte, fondente e al caramello.

ASTENSIS

1 **Cremino** g 100
Dall'unione tra la delicatezza del latte e la carica vibrante della nocciola nasce un'alchimia di gusto insuperabile e avvolgente che saprà cancellare qualsiasi brutto pensiero.

1 **Crema Fondente** g 100
Il profilo robusto, profondo, lunghissimo ed estatico del dark chocolate si fonde in una magnifica emulsione intensamente nutriente e rinvigorente, dalla vellutata cremosità.

1 **Gianduia** g 100
Un'irresistibile scia di latte, cacao amaro e nocciole avvolgerà la stanza non appena sviterete il barattolo, seducendovi ad affondare il cucchiaio per assaporare la sublime bontà di questa crema spalmabile.

BARBERO

1 **Grissini Rubatà ricoperti di Cioccolato Extra Fondente** g 200
Il famoso grissino ruzzolato torinese, rustico, irregolare, friabile e saporito si veste con una colata abbondante di pregiato cioccolato extra fondente, che accompagna senza coprire e sprigiona convivialità grazie al suo caldo aroma.

1 **Gianduiotto Classico** g 115
Barbero reinterpreta un classico intramontabile dell'arte cioccolatiera piemontese. L'iconica forma e la consistenza vellutata del gianduiotto incontrano un'inedita ricchezza di cacao e nocciole, sprigionando un bouquet aromatico ancora più profondo, intenso e avvolgente.

1 **Torrone Friabile con Nocciola** g 100
Un torrone friabile alle nocciole che evoca i sapori di un tempo, fedele a una ricetta tramandata dal 1883. Una lavorazione rigorosamente manuale, dalla stesura al taglio, che celebra e protegge il sapere artigianale del passato.

BREZZO

1 **Giardiniera in Agrodolce** g 560
La nota pungente dell'aceto ingentilita dalla dolcezza dello zucchero si uniscono all'olio evo creando l'insaporitore basilare necessario per valorizzare il gusto e la croccantezza di un mix coloratissimo di verdure, pietre miliari del patrimonio mediterraneo.

1 **Selezione Composte di Frutta Bio** g 200
Dall'amore per le antiche usanze del nostro territorio nascono queste composte bio, semplici e salutari, prodotte esclusivamente con fragole, arance amare, more, ciliegie e albicocche freschissime di raccolta, per un gusto puro della frutta al naturale, senza zuccheri aggiunti.

1 **Tomini di Langa con Tartufo** g 280
Deliziosi tomini in formato bocconcino arricchiti con tartufo nero. Un accostamento gastronomico perfetto e straordinario, capace di racchiudere e preservare l'autentico patrimonio di sapori della tradizione piemontese.

1 **Salamini al Tartufo** g 290
Tesori della norcineria che custodiscono la forza dei sapori tradizionali. Un incontro perfetto dove la nota dolce della carne si fonde con l'essenza del tartufo, un accordo nobile e goloso firmato dall'esperienza artigiana.

1 **Albicocche al Moscato d'Asti D.o.c.g.** g 650
Tutta la tradizione delle conserve di una volta in un vasetto che racchiude le migliori albicocche delle soleggiate colline del Roero, frutti sodi e ricchi di colore, immersi in uno sciroppo profumato al Moscato per regalare un'esperienza di gusto unica e disponibile in ogni momento dell'anno.

1 **Zuppa Montanara con Porcini** g 450
Una ricca specialità a base di farro, orzo perlato, lenticchie rosse e pregiati funghi porcini, da servire fumante per rigenerarsi d'inverno o a temperatura ambiente nelle stagioni calde, garantendo sempre un perfetto equilibrio tra benessere, gusto intenso e autenticità.

CORDERO

1 **Risotto Fili d'Oro** g 500
Una mantecatura paziente e meticolosa unisce i chicchi corposi del Carnaroli all'anima lucente del pregiatissimo zafferano, una metamorfosi golosa che dà vita a un'autentica tela d'oro, capace di regalare un perfetto equilibrio di profumi e sapori.

NOCCIOLARTE

1 **Baci di Langa alla Nocciola** g 200
Le Nocciole Piemonte I.g.p. sposano il cioccolato fondente nel dolce simbolo della tradizione piemontese. Due fragranti semisfere di biscotto unite in un bacio irresistibile dal cuore intensamente cioccolatoso.

1 **Barretta di Cioccolato Fondente e Nocciole** g 125
Pregiate Nocciole Gentili I.g.p. delle Langhe incontrano la delicatezza del cioccolato nero in un'unione intramontabile e danno vita a un grande classico senza tempo che gioca sull'armonia tra consistenze croccanti e aromi intensi.

1 **Torta di Nocciole La Langarola** g 350
Erede di un sapere centenario fatto di pazienza e amorevole maestria, questa ricetta esalta la genuinità di un dolce semplice e raffinato, capace di valorizzare l'aroma inconfondibile della nocciola.

TASTËLANGHE

1 **Nocciola Piemonte I.g.p. delle Langhe Tostata** g 200
Selezionata, sgusciata e tostata con maestria, ogni Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe racchiude l'anima delle dolci colline piemontesi e porta dritto a un'esperienza sensoriale pura e genuina che celebra le straordinarie sfumature di questo frutto.

ZABÀ

1 **Zabà Collezione** g 160
Zabaione spumoso e corroborante, re indiscusso delle creme italiane, reinterpretato attraverso i sentori unici di Marsala D.o.p., Moscato d'Asti D.o.c.g. e Moscato Passito di Strevi, per una sinfonia gastronomica perfetta per gli amanti dell'alta qualità.

239,00 € + IVA



121•GIOVE

FUCILAIA
1 **Amarone della Valpolicella D.o.c.g**. cl 75
Un Amarone che si assapora allegro, succoso, che mostra vivacità, struttura, lunghezza e persistenza, caratteristiche organolettiche che riportano a grappoli d'uva essiccati sui graticci e che mirano a donare la piacevolezza di beva.

HENRIOT
1 **Brut Souverain** cl 75
Simbolo della Maison fin dalla sua fondazione per mano di Apolline Henriot nel 1808, il Brut Souverain nasce da un'accurata selezione di ventinove Crus. L'impeccabile mosaico di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier di differenti annate esalta con precisione e complessità una sinfonia di aromi dinamica e inimitabile.

PENNA BAKERY
1 **Il Panettone** kg 1
Una sapiente rivisitazione del classico natalizio che rinunzia a canditi e uvetta per dare spazio a una croccante glassatura superficiale a base di nocciole, mandorle e zucchero, in un perfetto equilibrio che mette in risalto l'incredibile morbidezza burrosa e lo straordinario bouquet di aromi e sapori dell'impasto.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
1 **Rainbow Collection** g 175
Impossibile resistere a questa irresistibile primizia piemontese: le migliori Nocciole Piemonte I.g.p. tostate si tuffano in un abbraccio colorato e ricco di sapore con il pistacchio, l'avvolgente gianduja e un'esclusiva selezione di cioccolato al latte, fondente e al caramello.

BORGO DE' MEDICI
1 **Set of Preserve for Italian Cheese** g 315
Pregiate conserve artigianali vive a base di pere, fichi e cipolle, specialità memorabili che colpiscono per la loro straordinaria intensità, nate da un impeccabile equilibrio agrodolce studiato per valorizzare al massimo i formaggi a media e lunga stagionatura.

BREZZO
1 **Pere Madernassa al Langhe D.o.c. Nebbiolo** g 600
Una conserva che svela l'essenza di un frutto tipico dei colli di Langa e Roero, una pera soda e zuccherina che, cotta e tuffata in uno sciroppo a base di Nebbiolo, racchiude l'anima affascinante, intima e intensamente rossa dell'autunno.

1 **Pinzimonio di Verdure** g 530
Cavolfiori, sedano, fagiolini, cipolla rossa di Tropea, carote, finocchi e peperoni ridotti in leggeri bastoncini sono una tavolozza di verdure crude intramontabile, la perfetta proposta ipocalorica, genuina e vivace, perfetta per ogni occasione.

DAIDONE EXQUISITENESS
1 **Tonno** g 300
Il cuore rosa, tenero, succoso del miglior tonno siciliano, esaltato e non sovrastato dall'olio extra vergine di oliva, è perfetto per chi desidera gustare un prodotto nobile che custodisce l'autenticità di una secolare tradizione legata ai segreti del mare siciliano.

EL ALMENDRO
1 **Turron Selection** g 200
Un'edizione speciale firmata dai maestri del torrone El Almendro, pensata per far viaggiare il palato tra i segreti secolari della pasticceria iberica attraverso quattro grandi classici: Turrón de Caramelo, Turrón Duro, Turrón Crocanti e Turrón Sesame Caramelo.

FILOTEA
1 **Pappardelle** g 250
Il connubio autentico tra semola selezionata e uova dà forma alle storiche pappardelle, una pasta che fa della sua generosa larghezza e della straordinaria porosità il segreto per accogliere ed esaltare alla perfezione ogni succulento condimento.

MERANO SPECK
1 **Speck dell'Alto Adige** g 700 ca
Un prodotto genuino, incontro perfetto tra tradizione e innovazione, affumicato ed essiccato all'aria, così da carpire tutta l'essenza altoatesina e squadernarla sprigionando idilliaci odori e sapori di alta montagna.

NOCCIOLARTE
1 **Baci di Langa alla Nocciola** g 200
Le Nocciole Piemonte I.g.p. sposano il cioccolato fondente nel dolce simbolo della tradizione piemontese. Due fragranti semisfere di biscotto unite in un bacio irresistibile dal cuore intensamente cioccolatoso.

1 **Barretta di Cioccolato Fondente e Nocciole** g 125
Pregiate Nocciole Gentili I.g.p. delle Langhe incontrano la delicatezza del cioccolato nero in un'unione intramontabile e danno vita a un grande classico senza tempo che gioca sull'armonia tra consistenze croccanti e aromi intensi.

1 **Torta di Nocciole La Langarola** g 350
Erede di un sapere centenario fatto di pazienza e amorevole maestria, questa ricetta esalta la genuinità di un dolce semplice e raffinato, capace di valorizzare l'aroma inconfondibile della nocciola.

TASTËLANGHE
1 **Nocciola Dark** g 200
La natura nobile ed energetica della nocciola e il fondente extra dark sono gli elementi cardine imprescindibili di questa bontà indiscussa, vero e proprio manifesto di una golosità senza tempo.

SALCIS
1 **Monnalisa Dragoncello** g 500 ca
Formaggio ovino dalla consistenza morbida arricchito dalle note sofisticate del dragoncello, che con il suo profilo aromatico deciso offre un'autentica esperienza gastronomica volta a riscoprire la storia e il valore delle piante aromatiche d'Italia.

1 **Salame al Dragoncello** g 500 ca
Carne di maiale selezionata e l'aroma inconfondibile del dragoncello si fondono in un salume dalla consistenza tenera e dal carattere invitante, capace di sprigionare sentori erbacei e piacevolmente piccanti che trasportano la mente tra le verdi colline della Toscana.

ZABÀ
1 **Zabà con Foglie di Mais** g 150 + g 40
Burro, mais macinato su pietra e zucchero diventano profumatissime paste di meliga, friabili e dorati frollini capolavoro della pasticceria piemontese e anime sodali della spumosa e ricca crema zabaione.

298,00 € - IVA





VINI PREGIATI

LIQUORI



122

123



124



125



126



127



128



129



130



131



132



133



134



135



136



137



138



139



140



141



142



143



144



145



146



147



148



149



150



151



152



153



154



155



156



157



158



159



160



161 162 163 164 165 166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

LISTINO PREZZI

VINI PREGIATI

122	**San Leonardo Vigneti delle Dolomiti I.g.t. 2021** Tenuta San Leonardo	€ 96,00 · IVA
123	**Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri D.o.c. Rosso 2023** Tenuta dell'Ornellaia	€ 53,00 · IVA
124	**Camartina Toscana I.g.t. 2020** Querciabella	€ 99,00 · IVA
125	**Tassinaia Toscana I.g.t. 2021** Castello del Terriccio	€ 27,50 · IVA
126	**Brunello di Montalcino D.o.c.g. Riserva 2019** Biondi-Santi	€ 210,00 · IVA
127	**Paleo Toscana I.g.t. 2021** Le Macchiole	€ 106,00 · IVA
128	**Ornellaia Bolgheri D.o.c. Superiore Rosso 2023** Tenuta dell'Ornellaia	€ 199,00 · IVA
129	**Sassicaia Bolgheri Sassicaia D.o.c. 2023** Tenuta San Guido	€ 287,00 · IVA
130	**Flaccianello della Pieve Colli Toscana Centrale I.g.t. 2022** Fontodi	€ 104,00 · IVA
131	**Modus Toscana I.g.t. 2022** Ruffino 1877	€ 26,00 · IVA
132	**I Passi dell'Orma Bolgheri D.o.c. 2024** Tenuta Sette Ponti	€ 26,50 · IVA
133	**Grattamacco Bolgheri Superiore D.o.c. 2021** Collemassari	€ 89,50 · IVA
134	**Saffredi Toscana I.g.t. 2020** Fattoria Le Pupille	€ 79,50 · IVA
135	**Cabreo Il Borgo Toscana I.g.t. 2023** Ambrogio e Giovanni Folonari	€ 37,50 · IVA
136	**Cepparello Toscana I.g.t. 2019** Isole e Olena	€ 101,00 · IVA
137	**Casalferro Toscana I.g.t. 2016** Ricasoli	€ 49,50 · IVA
138	**Bramito della Sala Umbria I.g.t. 2025** Marchesi Antinori	€ 20,00 · IVA
139	**Conte della Vipera Umbria I.g.t. 2024** Marchesi Antinori	€ 27,00 · IVA
140	**Montiano Merlot Lazio I.g.p. 2020** Falesco Cotarella	€ 61,50 · IVA
141	**Vintage Tunina Bianco Venezia Giulia I.g.t. 2022** Jermann	€ 51,00 · IVA
142	**Terre Alte Rosazzo D.o.c.g. 2022** Livio Felluga	€ 73,00 · IVA
143	**Vieris Sauvignon Blanc D.o.c. 2023** Vie di Romans	€ 30,00 · IVA
144	**Barbaresco D.o.c.g 2023** Gaja	€ 235,00 · IVA
145	**Dagromis Barolo D.o.c.g. 2022** Gaja	€ 83,00 · IVA
146	**Barolo D.o.c.g. Bussia 2020** Poderi Aldo Conterno	€ 90,00 · IVA
147	**Barolo D.o.c.g. Rocche di Castiglione 2022** Vietti	€ 55,00 · IVA
148	**Barbera d'Asti D.o.c.g. Bricco dell'Uccellone 2022** Braida	€ 56,00 · IVA
149	**Gattinara D.o.c.g. 2022** Cantine Nervi Conterno	€ 54,00 · IVA
150	**Quartetto Langhe Rosso D.o.c. 2020** Poderi Aldo Conterno	€ 34,50 · IVA
151	**Beyond de Clouds Alto Adige Bianco D.o.c. 2022** Elena Walch	€ 67,00 · IVA
152	**Amarone della Valpolicella Classico D.o.c.g. 2020** Allegrini	€ 59,00 · IVA
153	**Valpolicella Classico Superiore D.o.c. 2019** Quintarelli	€ 84,00 · IVA
154	**Kalòs I.g.t. Bergamasca Cabernet 2020** Il Calepino	€ 28,00 · IVA
155	**5 Stelle Sfursat Sforzato della Valtellina D.o.c.g. 2021** Nino Negri	€ 75,00 · IVA
156	**Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo D.o.c. Riserva 2023** Masciarelli	€ 40,00 · IVA
157	**Anniversario 62 Primitivo di Manduria D.o.p. Riserva 2020** San Marzano	€ 29,00 · IVA
158	**Furore Bianco Costa d'Amalfi D.o.c. 2025** Marisa Cuomo	€ 26,00 · IVA
159	**Chardonnay Menfi D.o.c. 2024** Planeta	€ 28,00 · IVA
160	**Mille e Una Notte Sicilia D.o.c. Rosso 2021** Donnafugata	€ 67,00 · IVA

LIQUORI

161	**Grappa Ròndena Sesta Edizione** Distilleria Berta	€ 98,00 · IVA
162	**Grappa Roccanivo 2016** Distilleria Berta	€ 102,00 · IVA
163	**Grappa Tre Soli Tre 2016** Distilleria Berta	€ 102,00 · IVA
164	**Grappa Bric del Gaian 2016** Distilleria Berta	€ 102,00 · IVA
165	**Grappa Oltre Il Vallo** Distilleria Berta	€ 47,00 · IVA
166	**Grappa di Bolgheri Sassicaia** Distillata da Jacopo Poli	€ 75,00 · IVA
167	**Bas Armagnac Millesimè 1992** Vaghi	€ 64,00 · IVA
168	**Bas Armagnac Millesimè 1996** Vaghi	€ 61,00 · IVA
169	**Bas Armagnac Millesimè 1984** Vaghi	€ 116,00 · IVA
170	**Cognac Gaston de Casteljac V.s.**	€ 46,00 · IVA
171	**Cognac Gaston de Casteljac X.o.**	€ 66,00 · IVA
172	**Gin Flower**	€ 29,00 · IVA
173	**Holywatergin**	€ 48,00 · IVA
174	**Wint & Lila London Dry Gin**	€ 29,00 · IVA
175	**Gin Macaronesian White**	€ 33,00 · IVA
176	**Gin Windmill Cannabis Sativa**	€ 35,00 · IVA
177	**Gin Hendrick's Another**	€ 36,00 · IVA
178	**Big Gino Italian Dry Gin** cl 100	€ 27,00 · IVA
179	**Nordés Gin** cl 100	€ 38,00 · IVA
180	**Amuerte Coca Gin White Edition**	€ 59,00 · IVA
181	**Adamus Organic Dry Gin**	€ 59,00 · IVA
182	**J. Rose London Dry Gin Valentina**	€ 44,00 · IVA
183	**Amaro J. Rose Sangue Amaro Il Segreto**	€ 34,00 · IVA
184	**Amaro Dente di Leone** cl 100 La Valdôtaine	€ 31,00 · IVA
185	**Roger Bitter Amaro Extra Strong** Vecchio Magazzino Doganale	€ 29,50 · IVA
186	**Madame Milù Da Bere al Bisogno** Vecchio Magazzino Doganale	€ 38,00 · IVA
187	**Jefferson Amaro Importante** Vecchio Magazzino Doganale	€ 32,50 · IVA
188	**Amaro d'Erbe Il 28 di San Nicolao** Distillerie Berta	€ 27,50 · IVA
189	**Santa Teresa 1796 Solera Rum**	€ 41,00 · IVA
190	**Rhum Don Papa Baroko**	€ 41,00 · IVA
191	**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.

Isola Service presenta il suo nuovo catalogo, nato da un'attenta e rigorosa selezione delle migliori eccellenze enogastronomiche italiane, europee e internazionali. Al suo interno troverete un'ampia gamma di confezioni natalizie curate nei minimi dettagli, create con specialità di altissimo livello per rispondere a ogni desiderio con eleganza e stile. La proposta spazia tra vini d'eccellenza, bollicine italiane, champagne francesi d'importazione e distillati da tutto il mondo, tutti firmati dai brand più prestigiosi e ogni confezione abbina bottiglie di nicchia a golosità artigianali, arricchendosi talvolta di utili e moderni accessori per valorizzare con classe la degustazione. Poiché la degustazione è l'espressione massima della nostra tradizione, scegliere Isola Service significa fare un regalo di prestigio, raffinato e di sicuro successo.

SIAMO A DISPOSIZIONE PER OGNI NECESSITÀ, COGLIAMO L'OCCASIONE PER AUGURARVI BUON NATALE E UN SERENO 2027

Scoprite il catalogo online di Isola Service per fare i Vostri regali di Natale in totale comodità. Vi assicuriamo prezzi eccezionali e consegne puntualissime a casa o in ufficio.
Non solo a Natale: la nostra enoteca online offre tutto l'anno etichette d'eccellenza, champagne e liquori esclusivi a prezzi speciali.
Mettiamo la tecnologia al servizio di una lunga tradizione vinicola e, guidati da una storica passione per l'eccellenza, desideriamo accompagnarVi attraverso questo sito nella conoscenza della cultura del vino, una delle più antiche e suggestive al mondo.

WWW.ISOLASERVICE.IT

Isola Service Srl
20056 Trezzo sull'Adda (Milano)
Via Trento e Trieste, 16
Tel. 02 9092218 - 9091237 - Fax 02 9091301
info@isolaservice.it - www.isolaservice.it

I nostri articoli freschi sono sigillati per preservare intatte le proprietà organolettiche e la fragranza originaria per tutto il periodo specificato. Alcune referenze potrebbero avere una scadenza breve, proprio perché lavorate in modo naturale e senza conservanti artificiali. I prezzi indicati si intendono al netto di IVA. In caso di esaurimento scorte, Isola Service si riserva di sostituire i prodotti mancanti con alternative di valore equivalente.

Isola Service S.r.l.

Importazione e distribuzione Vini
Liquori - Champagnes - prodotti alimentari

Via Trento e Trieste, 16 - 20056 Trezzo sull'Adda (Milano)
Tel. 02 9091237 - 02 9092218

sito e-commerce: *www.isolaservice.it*
email: *info@isolaservice.it*

Cod. Cliente _____

DDT _____

FT _____

PV _____

Modulo d'ordine da spedire via mail a: info@isolaservice.it

Quantitá	Descrizione (Nome Confezione)	Articolo	Prezzo	Totale
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
		TOTALE ORDINE		€

Dati Acquirente		
Cognome e Nome		**Cod. Univoco**
Ragione Sociale		
Via	**n.**	**Cap**
Città	**Prov.**	
Partita IVA	**C.F.**	
Telefono	**Cellulare**	
E-mail	**PEC@**	
Banca d'appoggio	**ABI**	**CAB**

Affinchè l'ordine possa essere elaborato è indispensabile dichiarare il proprio consenso al trattamento dei dati forniti firmando nell'apposito spazio qui di seguito. Il titolare del trattamento, Isola Service S.r.l., utilizzerà questi dati ai soli fini dell'espletamento del rapporto commerciale e/o iniziative legate allo svolgimento dell'attività promozionale e saranno trattati ai sensi del D.Lgs 196/03 Codice in Materia di Protezione dei dati personali.

Data ..... **Acconsento** .....

Sconto 5%

in vini per ordini effettuati direttamente dal nostro sito *www.isolaservice.it* **entro il 06.11.2026 con consegna entro il 20.11.2026**

192 • GLUTEN FREE

COLLEZIONE BEATRICE

1 **Appassimento Salento Rosso I.g.t.** cl 75

Il blend di Malvasia Nera, Montepulciano e Negroamaro dà vita a un rosso lontano dagli eccessi di potenza, capace invece di distillare l'essenza più pura di ciascuna varietà in un profilo armonioso, sontuoso, avvolgente ed etereo.

TERRE BENTIVOGLIO

1 **Riesling Spumante Brut** cl 75

Una spuma esuberante e un perlage finissimo e persistente esaltano le qualità del Riesling spumantizzato, introducendo un vino dinamico e fresco, piacevolmente brioso, fruttato, dalla flessuosa progressione gustativa.

CORDERO

1 **Il Panettone Classico Arancia e Uvetta** g 500

Il vero sapore del Natale è racchiuso in questa speciale ricetta gluten free a lenta lievitazione, un impasto straordinariamente soffice che sposa la morbidezza dell'uvetta sultanina e il profumo agrumato delle scorze d'arancia candita.

1 **Bacio di Natale** g 80

Il vero spirito natalizio si respira tra atmosfere incantate, luci soffuse, ghirlande, musiche festose e l'inconfondibile profumo di biscotti, come questo bacio immancabile tra due friabili frollini tenuti insieme da una suadente crema alla nocciola.

1 **Crostata al Pistacchio** g 300

Una delicata stella di frolla si specchia in un avvolgente mare vellutato verde, un trionfo di gusto e bellezza, il paradiso in terra per gli irriducibili del pistacchio.

1 **Riso Parboiled** kg 1

Un chicco d'avanguardia che, grazie a un processo naturale basato su vapore e pressione, custodisce intatti tutti i nutrienti originali. Una tecnologia che ne valorizza il gusto autentico, rendendolo ideale per cotture lente e delicate.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

1 **Perfetto Cioccolato Bianco con Pistacchio** g 100

Il sublime crunch saporito e salato del pistacchio abbraccia la cremosità vellutata del cioccolato bianco in questo bonbon assolutamente perfetto, un capolavoro di equilibrio racchiuso in una confezione dal design decisamente stiloso.

ARMANDO

1 **Il Fusillo Senza Glutine** g 400

L'elica, universalmente nota come fusillo, incarna l'amore e l'essenza della secolare tradizione culinaria italiana, ossia una pasta corta che grazie alla sua scenografica forma a spirale è in grado di accogliere e amplificare ogni sfumatura dei condimenti più succulenti.

BORGO DE' MEDICI

1 **Passata** g 690

Il famoso intingolo tutto italiano che racconta i frammenti di ricordi e sapori mediterranei, un attivatore emozionale dal profumo confortante di casa e dalla naturale dolcezza, cremosità e intensità del pomodoro come appena colto.

73,00 EURO + IVA

