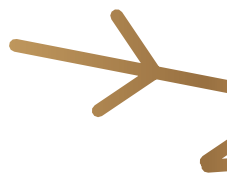




IL REGALO

— *che vorrei* —

CATALOGO VALIDO FINO AL 06/01/2020





*Grandi prodotti nascono passo dopo passo
da grandi specialisti.*

*Abbiamo scelto il meglio per te per rendere
importante ogni tuo regalo.*

*Dalla selezione di prodotti eccellenti
nasce il catalogo delle emozioni!*



A&O

dok

iperfamila

famila

Cappelliera *Belle Epoque*



- Cappelliera
- Panettone Basso TRE MARIE g. 750
- Spumante Millesimato Dolce SANT'ORSOLA cl. 75
- Scatola Praline al Latte Lindor LINDT g. 250
- Tavoletta Rossa Cioccolato Lindor LINDT g. 100
- Morbide Gelatine alla Frutta SPERLARI g. 100

€ 29,90

Cassetta Love



13 PEZZI

- Olive Taggiasche in Salamoia g. 314
- Spaghettoni g. 500
- Riso Carnaroli I.G.P. 1 chilo
- Canestrelli g. 135
- Cantuccini g. 200
- Panettone Classico Incartato a Mano Le Bontà del Pasticcere 1 chilo
- Cioccolato Fondente Extra, Cacao 85% Repubblica Dominicana g. 100
- Salsa Pronta di Ciliegino g. 350
- Peperoncini Farciti con Tonno g. 212
- Funghi Porcini secchi g. 20
- Vermentino di Sardegna D.O.C. LE VIE DELL'UVA cl. 75
- Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. LE VIE DELL'UVA cl. 75
- Cassetta in Legno cm. 49 x 29 x h 31

€ 39,90

Vassoio Caffarel



14 PEZZI

- Panettone Incartato a Mano g. 750
- Blanc De Blancs Extra Dry CA' DE MEDICI cl. 75
- Sangiovese I.G.T. SANT'ORSOLA cl. 75
- Le Perle Le Vie Del Cacao g. 93
- Tavoleta Cacao Fondente Marrone g. 80
- Gelatine Le Vie Del Cacao g. 93
- Crema Spalmabile I Love Fondente g. 210
- Piemonte Le Vie Del Cacao g. 100
- Scatola Cioccolatini Le Vie Del Cacao g. 160
- 2 Confezioni Pasta Candele ca' Pont I.G.P. VECCHIO PASTIFICIO DI GRAGNANO g. 250
- Sugo Mascarpone e Noci TENUTA DEL CERVO g. 185
- Caffè CORSINI g. 100
- Vassoio decorato

€ 44,90

Cesto Trendy



14 PEZZI

- Fusillone di Gragnano I.G.P. g. 500
- Baci di Dama g. 135
- Paste di Meliga g. 220
- Panettone Classico Incartato a Mano 1 chilo
- Amaretti Morbidi g. 180
- Cioccolato Fondente Extra Zenzero Limone g. 100
- Lenticchie in umido g. 400
- Salsa Pronta di Datterino g. 350
- Ventresca di Tonno in Olio d'Oliva g. 125
- Tarallo Lungo di Barletta con Olio d'Oliva g. 400
- Olive Taggiasche Denocciate in Olio d'Oliva g. 390
- Chianti LE VIE DELL'UVA D.O.C.G. cl. 75
- Vino Franciaciacorta D.O.C.G. LE VIE DELL'UVA cl. 75
- Cesto in Feltro Grigio Chiaro cm. 49 x 29 x h 29,70

€ 49,90

Cesto Oro Nero



15 PEZZI

- Boules Lindor LINDT g. 200
- Praline Creme Liqueur VERGANI g. 190
- Fusilloni GLI ARTIGIANI DELLA PASTA g. 250
- Torrone ricoperto di cioccolato fondente DI COSTA g. 100
- Orzo perlato con Porcini g. 160
- Aceto Balsamico di Modena I.G.P. cl. 25
- Trancio di tonno alta qualità pinna gialla g. 160
- Cotechino cotto al balsamico g. 250
- Spumante Brut Riesling COLLE BACCO cl. 75
- Biancosale al Tartufo g. 300
- Parmigiano Reggiano Trancio g. 150
- Salame al Tartufo g. 100
- Bonarda D.O.C. BORGIO IMPERIALE cl. 75
- Panettone BALOCCO incartato a mano g. 750
- Cesto arredo in tessuto cm. 46 x 33 x h 22

€ 59,90

Vassoio Gerbera



18 PEZZI

- Salame Toscano g. 150
- Fusilloni GLI ARTIGIANI DELLA PASTA g. 250
- Pasticceria DOLCI PASSIONI g. 100
- Torrone ricoperto di cioccolato fondente DI COSTA g. 100
- Aceto Balsamico di Modena I.G.P. cl. 25
- Trancio di tonno alta qualità pinna gialla g. 160
- Cotechino cotto g. 500
- Merlot Grappolo d'Oro cl. 75
- Boules Lindor LINDT g. 112
- Lenticchie della Tradizione g. 150
- Zuppa Casareccia g. 300
- Peperoni del Fattore g. 185
- Toma stagionata g. 150
- Parmigiano Reggiano Trancio g. 150
- Panettone Classico Bottega BALOCCO incartato a mano g. 750
- Olive verdi Gourmet in Tavola g. 185
- Spumante Brut BORGIO IMPERIALE cl. 75
- Vassoio in vimini intrecciato

€ 64,90

Cesto

La Dispensa



19 PEZZI

- Praline Lindor LINDT g. 150
- Prosecco MIONETTO Extra Dry D.O.C. cl. 75
- Caffè FIOR D'ORZO g. 500
- Lardo alle erbe g. 300
- Trancio di Coppa stagionata g. 300
- Pancetta affumicata g. 250
- Fusilloni GLI ARTIGIANI DELLA PASTA g. 250
- Torrone ricoperto di cioccolato fondente g. 100
- Riso Carnaroli con Nocciole I.G.P. Piemonte g. 160
- Cotechino cotto g. 250
- Dolcetto Monferrato D.O.C. DUCA DI ALERAMO cl. 75
- Peperoni alla contadina g. 285
- Mix di Verdure Grigliate g. 285
- Tagliatelle all'uovo g. 250
- Toma stagionata g. 150
- Panettone Classico Bottega BALOCCO incartato a mano g. 750
- Extra Vergine di Oliva cl. 25
- Vino liquoroso IL SANTO cl. 37,5
- Cesto alto intrecciato con tessuto cm 50x38x20

€ 89,90

Vassoio Gran Regalo



19 PEZZI

- Praline Lindor LINDT g. 150
- Champagne Brut MUMM Cordon Rouge cl. 75
- Caffè Fior d'Orzo g. 500
- Salame Toscano g. 150
- Stinco Cotto g. 300
- Montepulciano D.O.C. IL FEUDO cl. 75
- Cioccolato Excellence LINDT g. 100
- Lenticchie della Tradizione g. 150
- Zuppa Casareccia g. 300
- Peperoni alla contadina g. 285
- Mix di Verdure Grigliate g. 285
- Cantuccini al cioccolato g. 100
- Tagliatelle all'uovo g. 250
- Toma stagionata g. 150
- Parmigiano Reggiano Trancio g. 150
- Panettone Classico Bottega BALOCCO incartato a mano g. 750
- Extra Vergine di Oliva cl. 25
- Vino Liquoroso IL SANTO cl. 37,5
- Cesto rettangolare in vimini intrecciato

€ 99,90

Champagne

CL 75



Dom Perignon Vintage 2008

Uve selezionate e provenienti dalla vendemmia migliore. Il suo nome ha origine dall'abate benedettino Pierre Pérignon, che si ritiene abbia inventato il metodo champenoise. Il finissimo e persistente perlage sprigiona intense note floreali e di tostatura, crosta di pane e miele su fondo minerale. Palato estremamente fresco e di gran corpo. Perfetto su crudo di crostacei, funghi porcini grigliati o possiamo provarlo anche con una carbonara!

CON ASTUCCIO

ALCOOL | 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6/8 °C

€ 169,00

Ruinart Rosè

Rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melagrana. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa. Ottimo per accompagnare l'aperitivo.

CL 75



CON ASTUCCIO

ALCOOL | 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8/10 °C

€ 69,90

CL 75



Ruinart Blanc De Blancs

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza, chiude con un finale di ottima persistenza. Si abbina ad innumerevoli preparazioni a base di pesce o come aperitivo.

CON ASTUCCIO

ALCOOL | 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6/8 °C

€ 69,90

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI

CL 75



Franciacorta Vintage D.O.C.G. + 2 Flutes
Berlucchi

Spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente. Bouquet intenso e complesso, con note di frutta candita (albicocca e arancia in particolare), amalgamate a piacevoli sentori di pane tostato. Al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dal lungo affinamento sui lieviti e la vivissima acidità. Accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.

ALCOOL | 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6/8 °C

€ 27,90

CL 75



Müller Thurgau 2018 I.G.T.
Elena Walch

Si presenta in un tenue color giallo paglierino e colpisce con la sua aromaticità intrigante, le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso. Un vino da aperitivo, ma anche l'ideale accompagnatore per leggeri primi piatti mediterranei.

ALCOOL | 12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10/12 °C

€ 10,90

Gewürztraminer
St. Michael Eppan

Dal colore giallo paglierino con profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi. In bocca risulta fruttato-speziato, aromatico e ampio. Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio.

ALCOOL | 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8/10 °C

€ 11,50

CL 75



CL 75



Askos Verdeca 2018 I.G.T.
Masseria Li Veli

Dal profumo fruttato intenso, con sentori di frutta tropicale, agrumi verdi, macchia mediterranea e spezie fresche. Il gusto è pieno, armonico, voluminoso, con una buona acidità. Retrogusto fruttato e speziato.

ALCOOL | 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10/12 °C

€ 13,90



CL 75



Vigna Pedale Castel del Monte
Riserva D.O.C.G.

Torrevento

ALCOOL | 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18/20 °C

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il bouquet è intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi. Ha gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati. Un classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Ottimo per prolungare il piacere della tavola.

€ 10,90

Rossana Dolcetto d'Alba D.O.C.

Ceretto

ALCOOL | 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16/18 °C

Rossana è uno splendido apprezzamento alle porte di Alba riconosciuto storicamente come uno dei toponimi d'eccellenza per il dolcetto. Un bouquet schietto e piacevolmente vinoso, si riconoscono le note del Dolcetto, dalla vinosità ai frutti rossi non ancora maturi. Il palato è croccante, fresco grazie alla bella acidità e dotato di un tannino leggero e vellutato. È ottimo in abbinamento a portate di apertura di un pranzo, ma anche con i risotti leggeri alle creme di verdura.

€ 13,90



CL 75

CL 75



Selvarossa D.O.P. Riserva
Due Palme

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi amaranto. Al naso presenta frutti accattivanti di confettura di ciliegie e datteri, note di vaniglia e di liquirizia. Il palato è marcato da sentori di piccoli frutti rossi, succosi e maturi, e dalle sfumature dolci del legno. Caldo e di buona fragranza, con tannini grintosi e piacevoli. Perfetto come vino da meditazione e da... conversazione!

ALCOOL | 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18 °C

€ 15,90

Primitivo 17 D.O.C.
Polvanera

Rosso purpureo di grande spessore con riflessi rubini. Bouquet fittissimo di piccoli frutti di bosco, mora di rovo e prugna, con delicate note floreali (rosa) e vegetali (foglia di tè), impreziosite da ricordi di liquirizia, grafite e selvatico. Gusto imponente, elegante, austero, sorretto da tannini levigati e da una vibrante vena acido-minerale. Finale interminabile in perfetta corrispondenza con l'olfatto.

ALCOOL | 16,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18 °C

€ 21,90

CL 75



CL 75



Piano di Montevergine Taurasi
D.O.C.G.
Feudi Di San Gregorio

Colore rosso rubino carico. Al naso sensazioni fruttate di mora, prugna e amarena, note balsamiche, spezie. Al gusto è morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e finale persistente. Perfetto con selvaggina, grandi formaggi stagionati, agnello al forno e alla brace.

ALCOOL | 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10/12 °C

€ 25,90



Susumaniello I.G.P.
Verso Sud

CL 75



ALCOOL | 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18/20 °C

Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei, si abbandona al palato tra sentori di mora e ciliegia e dolci note tostate. Al gusto è morbido ma persistente restando comunque armonico. Per tutti i momenti, da aperitivo e da antipasto, ottimo per accompagnare piatti di carne di ogni tipo. Ideale con la parmigiana, si trova anche in perfetta armonia con formaggi.

€ 9,90

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2014
Bolla

ALCOOL | 15,8%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16/18 °C

Color rubino intenso, apre a sensazioni di marasca, prugna e pepe nero, vegetale di sottobosco, cioccolato, tabacco e rabarbaro. Potente all'assaggio, caldo e di grande morbidezza, con tannini vigorosi ma ben bilanciati e lungo finale balsamico. Ideale con selvaggina, con il brasato di manzo e con grandi formaggi stagionati.

CL 75



€ 19,90



Orfeo Negroamaro Puglia I.G.P.
Paololeo

CL 75



ALCOOL | 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18 °C

Colore rosso rubino con tendenza al granato; bouquet ampio e speziato con sentori di frutti di bosco; gusto rotondo, pieno, morbido ed equilibrato. Suggesto su primi piatti a base di ragù, carni rosse, cacciagione e salumi.

€ 16,90

Sessantanni Primitivo di Manduria D.O.P.
Cantine San Marzano

ALCOOL | 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18 °C

Colore rosso rubino molto intenso ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato.

Di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Ideale con primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Vino da meditazione.

CL 75



€ 24,90



CL 75



Primitivo di Manduria
Dolce D.O.C.G.

Madrigale

ALCOOL | 15%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10/14 °C

Rosso intenso con riflessi porporini. Profumo intenso e complesso che ricorda la marasca ed altri frutti rossi in marmellata; mostra sentori di frutta secca e cacao in finale. Sapore dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente. Ideale con pasticceria secca o con formaggi erborinati.

€ 11,90

Primitivo di Manduria Riserva D.O.P.

Notte Rossa

CON ASTUCCIO

ALCOOL | 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18 °C

LT 1,5

Profumo ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Un vino che, conservato nel giusto modo, riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 7 anni. Ideale con carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

€ 19,90





CL 75



Rosè de Provence A.O.P.

Aix

ALCOOL | 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8/10 °C

Un vino fragrante e ben equilibrato, l'ipnotizzante color rosa salmone rivela una freschezza fruttata e un rosato di prima qualità. Al naso è fresco e fragrante, delicato ma giovane e offre note di classe di anguria, fragole e fiori. Elegante, generoso e gustoso, il vino perfetto da bere in ogni occasione.

€ 13,90

Idea Rosa di Primitivo *Varvaglione*

ALCOOL | 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8/10 °C

Presenta un colore rosato cerasuolo di buona intensità. Pulito e accattivante all'olfatto con profumi di anguria, ciliegia, melagrana e un cenno di mentuccia. Al palato si riscontra un'ottima bevibilità grazie all'evidente salinità che bilancia molto bene la ricchezza gustativa.

Adatto all'aperitivo, ai momenti spensierati, oppure ad un intero pasto. Può accompagnare numerose tipologie di antipasti e primi piatti, soprattutto a base di molluschi e crostacei, ma anche salumi e formaggi molto freschi. Sarà perfetto con una tartare di tonno o con una zuppa di pesce.

€ 10,90



CL 75

Alma Gran Cuvée
Franciacorta Brut
Bellavista

CON ASTUCCIO



CL 75

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona.

Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

Che lo si beva come aperitivo o durante il pasto saprà accompagnare bene numerose elaborazioni a base di pesce.

ALCOOL | 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8/10 °C

€ 26,90



Amaro Importante *Jefferson*

CL 70



ALCOOL | 30%
TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO.
NO CONGELATORE.

La storia narra che, sopravvissuto al naufragio e trovando rifugio nel Vecchio Magazzino Doganale, fu il Capitano Jefferson a selezionare da tutto il territorio calabrese agrumi, spezie ed erbe aromatiche. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino e l'origano, le botaniche principali selezionate in Calabria, che unite ad altre erbe e spezie rendono naturale e unico questo amaro. Originale in miscelazione, nei grandi classici, come bitter o in supporto ai vermut.

€ 29,90

Liquore Riserva 100th Anniversary + 2 Bicchieri *Vecchio Amaro Del Capo*

ALCOOL | 37,5 %
SERVIRE LISCIO O CON GHIACCIO.

CL 70

Riserva dedicata al Centenario della Distilleria Caffo (1915-2015), prodotta in quantità limitata. La sua lunga preparazione prevede l'infusione di numerose erbe, di fiori e di frutti calabresi secondo gli antichi metodi artigianali e l'impiego di pregiate partite di acquaviti di vino invecchiate lungamente in botti di rovere che gli consente di divenire un raro prodotto da meditazione da gustare nelle migliori occasioni.

€ 39,90





CL 70

Rum

Santa Teresa + 2 Bicchieri

ALCOOL | 40%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 14/16 °C

Colore ambrato intenso con riflessi oro rosa, presenta all'olfatto intensi aromi di vaniglia, tabacco e caramella toffee, con note dolci di albicocca secca e banana, per poi evolvere verso la cannella e il pop corn. L'assaggio è ricco e dolce, coerente nei rimandi di miele e zucchero di canna, avanza ampio e caldo in tutto il palato, rivelando noce, cocco e legno, in un finale secco, lungo e decisamente affumicato, che lascia dietro sé una lunga scia di cioccolato fondente.

€ 36,90

Ron Xo Zacapa

CON ASTUCCIO

ALCOOL | 40%
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 14/16 °C

Al naso, bouquet complesso ed elegante di frutta matura a polpa gialla, di spezie dolci, di cacao e di mandorla. In bocca, il sorso è strutturato, armonico, rotondo. Si sviluppa con intensità e ricchezza gustativa, chiudendo lungo su sensazioni di cioccolato fondente e di spezie.

€ 99,00



CL 70

Pasta Artigianale

Premiato Pastificio Afeltra



€ **9,90**

- 4 Pacchi di Pasta Artigianale g. 500 (pacchero, calamarata, spaghettone, linguina)
- Grembiule

Giovanni Cova & C.



KG 1

Panettone
Farcito Incartato
a Mano

€ 12,90

- Pere e Cioccolato
- Pistacchio
- Gocce di Cioccolato
- Amarene

KG 1



Panettone
o Pandoro Classico
Incartato a Mano

€ 11,90

Blanco Natale

Prodotti di pasticceria artigianali
lavorati a mano



*Panettone Mandorlato
con Uva Passa kg. 1*

€ 14,90



€ 18,90

- Panettone glassato al Pistacchio kg. 1
- Vasetto di Crema di Pistacchio g. 190



Panettone Condorelli



- Panettone Margherita g. 750
- Vasetto Crema al Pistacchio g. 150
- Coltello Spalma Crema

€ 16,90

Feletti

Gianduiotto

KG 1

€ 29,90

Con coltello



Perugina

Praline
g. 400

€ 8,50



Praline

La Svizzera

PRODOTTO OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA
"NOCCIOLE PIEMONTE IGP"

€ 7,99

Selezione IGP
I tipici cioccolatini della
tradizione Piemontese g.350



Per un dono goloso ed originale, selezione di raffinata pasticceria di sfoglia, come le Ciambelline al burro fresco, i Bocconcini ripieni di delicata crema al latte e al cioccolato e i bocconcini dal cuore di crema ai lamponi, in una preziosa scatola di latta, elegantemente decorata per mantenerne inalterata al freschezza.

Vicenzi



Forma rotonda, sapore inconfondibile: gli Amaretti d'Italia sono pasticcini ottimi per una pausa dolce, per accompagnare il momento del tè o per la preparazione di tortequisite.

€ 6,99

CADAUNO

- Amaretto d'Italia Tenero - Latta g. 320
- Millefoglie d'Italia - Latta g. 330



Marrons Glacés
Vergani

GIGANTI

Selezione di marroni italiani
finemente glassati
g. 230

€ 9,90

Macchina a Capsule

Opera



- Funziona con le capsule Bialetti “il caffè d’Italia”, tè, infusi e solubili Bialetti
- Inserimento capsula a cassetto: garantisce un’estrusione migliore e un caffè più corposo e intenso
- Compattezza e praticità: profonda meno di 27 cm per adattarsi a qualsiasi tipo di cucina
- Finiture di stile e design 100% made in Italy
- Flessibilità di utilizzo: supporto tazzina removibile per ospitare anche una tazza da cappuccino

€ 39,90



Storie di degustazione verticale

Grana Padano D.O.P.

- 3 spicchi g.250
- stagionatura 10 - 16 - 20 Mesi
- vasetto amarene FABBRI g.120

€ 19,90



- Parmigiano Reggiano D.O.P.
Prodotto di montagna
- 2 spicchi g. 200
 - stagionatura 24 - 30 mesi
 - Prosecco Millesimato Extra Dry D.O.C. FRATER cl. 75

€ 24,90

I libri del gusto



Parmigiano Reggiano D.O.P.
3 Spicchi g. 250
Stagionatura 18 - 24 - 30 Mesi

€ 23,90



- Salame Felino I.G.P. g. 350
- Strolghino g. 250
- Coltello

€ 16,90



Scatola in Latta "ROSA"

- Formaggio Stagionato "Le Giarine" al Rosmarino g. 380
- Formaggio "I Creativi" al Tartufo g. 400
- Formaggio "I Creativi" alle Noci g. 180
- Candela
- Marmellata da degustazione g. 30

€ 29,90

Tagliere TOSCANO

- Pecorino Toscano D.O.P. g. 600
- Coltellino
- Tagliere
- Marmellata da degustazione g. 30

€ 23,90



"Il Curcuma" Busti

- Pecorino con Curcuma e Pepe g. 450
- Pecorino Stagionato g. 250
- Miele della Lunigiana D.O.P. di Castagno BIO g. 30
- Vassoio in ardesia

€ 29,90



KG 1,5

Pallone di Gravina

in Confezione Regalo



Formaggio a forma sferica, simile ad un caciocavallo privato però della testatina. Il latte crudo utilizzato per la sua produzione dalle origini antichissime, proviene da allevamenti controllati che seguono un regime di alimentazione a base di foraggio 100% OGM FREE.

€ 27,90

Caciocavallo Irpino

a Latte Crudo
Stagionato in Grotta

Prodotto da mani sapienti che, nel rispetto della tradizione, lavorano il latte crudo dei bovini dell'Irpinia. L'affinatura nelle grotte di tufo e pietra viva di Calitri (AV) conferisce al formaggio un'equilibrata esaltazione e maturità degli aromi naturali.

€ 19,90 AL KG





Prosciutto di Parma D.O.P.

Celebre in tutto il mondo, si contraddistingue oltre che per le peculiarità nutrizionali (unici ingredienti sono carne suina e sale, senza additivi né conservanti), anche per la “corona”, il marchio che viene impresso a fuoco solo sull’originale.

€ **99,50**



KG 8



Jamón Serrano

con Coltello e Morsa

Il caratteristico colore delle fette va dal rosa al rosso porpora nella parte magra. È una carne poco fibrosa e dal sapore delicato e poco salato. Il grasso è brillante, aromatico e di buon sapore. Si trova solitamente nella parte esterna della fetta. Si predilige il taglio a mano, non va mai consumato freddo e si gusta da solo.

KG 6,5

STAGIONATURA 13 MESI

€ **59,00**



Confezione Santa Veronica
da Città di Castello

- *Capocollo Stagionato di Suino in carta paglia g. 400*
- *Lardo Stagionato g. 300*
- *Salame Cojoni di Mulo g. 250*
- *Salame di Cinghiale g. 225*
- *Pecorino di Norcia g. 300*
- *Guanciale Stagionato g. 300*

€ **29,90**

Salame di Suino
Ricoperto al Pepe
g. 600
Con Tagliere in Legno

€ **10,90**





€ **9,90**

Salame Felino I.G.P.
g. 350
Con Coltello



Salame Strolghino
g. 240
Con Vassoio in Ardesia

€ **8,90**



€ **54,90** AL KG

CONFEZIONE IN LEGNO

Salmone Scozzese
g. 600/900

PREMIUM
QUALITY



CONFEZIONE IN LEGNO

Salmone Norvegese
g. 600/900

€ **49,90** AL KG



€ **29,90**

CONFEZIONE IN LEGNO

Salmone Norvegese
g. 800

*Salato a mano
affumicato per impiccagione
secondo antica
tradizione danese*



Flor de Mar
Gimar

€ **54,90** AL KG

Cuore di Filetto di Salmone Affumicato intero senza pelle
g. 400/500
Confezione sottovuoto



**CON CUCCHIAINO IN CERAMICA
PER NON ALTERARE IL GUSTO**

Caviare
g. 18

€ **32,90**

Ostriche
Noblesse



KG 1
CIRCA

10/12 OSTRICHE CIRCA

La Noblesse è apprezzata per il suo gusto delicato e di nocciola. Fin dal XVIII secolo, sotto il regno di Luigi XVI, la nobiltà parigina apprezzava questa piccola produzione tradizionale. I produttori trasportavano, con mezzi di fortuna, le casse d'ostriche a Parigi per deliziare i palati reali e dei loro ospiti.

disponibili solo nei punti vendita con reparto pescheria

€ **20,50** AL KG

REGALA LA LIBERTÀ DI SCEGLIERE



**PRATICHE E UTILI
PER CHI LE RICEVE**


**SPENDIBILI IN PIÙ
ATTI DI ACQUISTO
ENTRO 6 MESI**

**CON LIBERTÀ DI SCELTA
SU TUTTO L' ASSORTIMENTO
DEI SUPERMERCATI**

SOLO NEI PUNTI VENDITA ADERENTI CHE ESPONGONO IL MATERIALE INFORMATIVO.
CONSULTALI SUL SITO WWW.MEGAMARK.IT/GIFTCARD



#insiemecidifferenziamo

Seguici su 

Grazie

... perchè nella spesa **tu ci metti il cuore!**

Quando fai la spesa nei nostri supermercati,
metti nel carrello qualcosa in più: **la solidarietà.**

Anche **grazie** a te **realizziamo** tanti **progetti sociali** per il nostro territorio.

La **Fondazione Megamark** sostiene iniziative nell'ambito della **cultura**,
dell'**ambiente**, dell'**assistenza** e della **sanità**
sempre al fianco di chi ha più bisogno.

Per realizzare i sogni ci vogliono persone di cuore come te.

A tutti voi un GRAZIE SINCERO
perchè da noi scegliete una spesa differente.

A&O

dok

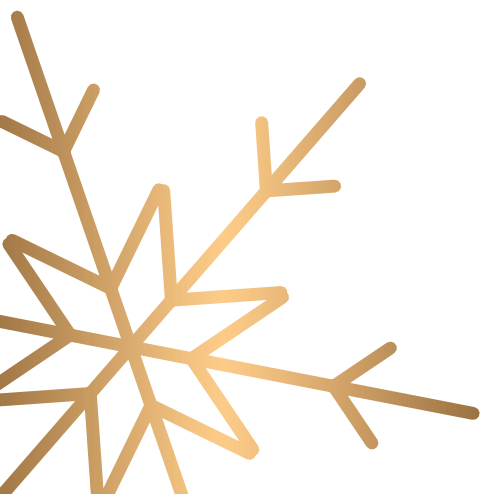
iperfamila

famila



*Grazie per averci scelti e,
se abbiamo contribuito a rendere
ancora più speciali le vostre feste,
ne siamo onorati.*

*A tutti voi Buon Natale
e Felice Anno Nuovo*







A&O

dok

*iper*famila

famila

