



COLLEZIONE

*Natale*

2025

UNA STORIA DI GUSTO



# Rossi 1947, una storia di Doni

*Nel 1947 nasceva il primo negozio Rossi.  
Oggi è ancora il cuore pulsante di una storia fatta di passione, ricerca e cura.*

*Rossi 1947 propone una collezione di sapori rari e autentici,  
frutto di una selezione attenta e di una produzione che custodisce l'eccellenza.  
Ogni proposta - dal pensiero più semplice al cofanetto più scenografico -  
è pensata con precisione, modellata nel dettaglio.*

*La carta inconfondibile, i nastri in raso, la grazia delle confezioni:  
ogni gesto racconta un'intenzione.*

*E per chi è lontano, [Palatifini.it](https://www.palatifini.it) garantisce la stessa esperienza:  
spediamo emozioni ovunque nel mondo.*

*Settant'anni di passione, per trasformare ogni dono in un ricordo che resta.*



COLLEZIONE 2026 ~ TORTA GHIRLANDA



# Pagine di Festa

ROSSI LAB *pagina 4*

NATALE A PALAZZO *pagina 12*

I DOLCI DI ROSSI 1945 *pagina 22*

MARMELLATA DI NATALE *pagina 32*

PANDOLCE *pagina 36*

LINEA ROSE *pagina 38*

IL CALORE DEL NATALE *pagina 40*

NATALE IN BIANCO E BLU *pagina 44*



*in casa Rossi 1947*



*pagina 48* COLLEZIONE 5 TERRE

*pagina 54* COLLEZIONE I VELIERI

*pagina 58* I NOSTRI SUPERBI

*pagina 62* SELEZIONI GASTRONOMICHE

*pagina 76* EMPORIO ROSSI

*pagina 77* I SALMONI

*pagina 96* BOLLICINE

*pagina 100* LA CANTINA DI ROSSI 1947



# ROSSILAB

GENOVA 1947

## *Cristalli d'Azzurro*

Una firma che unisce

*creatività, bellezza e sapienza dolciaria.*

Rossi Lab, laboratorio creativo del gruppo Rossi 1947 di Genova, presenta la linea Cristalli d'Azzurro, firmata da Patrizia Cicala, pasticcerica e cake designer di rara sensibilità.

Un'armonia tra estetica del sogno e perfezione artigianale, pensata per chi cerca emozione, eleganza e gusto raffinato.

La linea propone torte avvolgenti e dolci preziosi, dove le decorazioni richiamano la magia dei cristalli di ghiaccio.

Ogni creazione è pensata per momenti da ricordare e la pasticceria diventa vera esperienza.



€ 320,00

TORTA SCENOGRAFICA

ROSSILAB



## *la Ghirlanda*

### TORTA DI NATALE

È il dolce emblema del Natale: un impasto soffice avvolto da una glassa candida, che scintilla sotto le luci di festa.

I biscotti *Cristalli d'azzurro*, dipinti a mano, ne incoronano la forma rendendola preziosa come un gioiello.

*Due interpretazioni disponibili:*

**REGALE**

ARRICCHITA DA MANDORLE, NOCCIOLE  
E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

g. 1.100 e 8 biscotti € 48,00

**INCANTO**

CON UN ACCOMPAGNAMENTO A SCELTA:  
CIOCCOLATA, PISTACCHIO O ZABAJONE

g. 1.100 e 8 biscotti € 55,00



UNA CREAZIONE CHE PORTA IN TAVOLA TUTTA LA MAGIA DEL NATALE





# Biscotti di Natale

LINEA CRISTALLI D’AZZURRO

Pasta frolla ricca e profumata ricoperta di ghiaccia reale decorati a mano, uno ad uno, dalle nostre pasticciere. Raffinati e delicati, ideali per decorare l’albero o per impreziosire le tavole delle feste.

CONFEZIONE ROSSI 1947 CON 6 BISCOTTI GRANDI € 42,00



## CAKE POPS

Tenere tortine su stecco di soffice cioccolato fondente con cuore di confettura di albicocche, ricoperte da un velo di cioccolato bianco e rifinite con delicate scaglie di cocco.

pz. 6 € 24,00  
SU ORDINAZIONE



STELLA MEDIA  
€ 5,50

STELLA E PALLA PARIGI GRANDE  
€ 8,50

PALLA FESTONATA GRANDE  
€ 12,00







# ROSSILAB

GENOVA 1947

*il Salato d'Autore*

Dall'incontro tra la maestria dei pasticceri e gli ingredienti d'eccellenza di Rossi 1947 nasce una collezione unica, dove la tradizione dolciaria si traduce in raffinate creazioni salate.

Il *Pan Surprise*, panettone gastronomico che custodisce una sorpresa di sapori, i salatini gourmet da assaporare nella loro essenza o da guarnire con creatività, i baci salati e molte altre delizie.

## SALATINI GOURMET PER APERITIVO

4 GUSTI:  
PARMIGIANO REGGIANO  
POMODORI SECCHI  
ROSMARINO  
SEMI MISTI

g. 200 € 8,50



## CECI & MANDORLE TOSTATI SALATI CLASSICI E ALLA PAPRICA

g. 200 € 9,50



## *Baci* SALATI

Due dischi di sablé si incontrano in tre raffinate interpretazioni:  
al Parmigiano Reggiano, farcito con mousse di prosciutto crudo e granella di nocciola;  
al rosmarino, con mousse di salame di Castiglione e pistacchi;  
al pomodoro secco, che accoglie la morbidezza del foie gras e la leggera nota fruttata della polvere di lampone.  
Piccoli capolavori salati che uniscono eleganza e sorprendente intensità di gusto.

12 pezzi € 24,00  
SU ORDINAZIONE





# Pan Surprise

## PANETTONE GASTRONOMICO

6 GOLOSI PIANI FARCITI

Nato dalle mani esperte dei maestri di Rossi Lab, il panettone gastronomico è il frutto di una lavorazione lenta e paziente: l'impasto prende forma dopo ore di lievitazione naturale e una cottura dolce che ne preserva leggerezza e fragranza. Poi, come un gioiello, viene farcito a mano con ingredienti che sono l'anima stessa della proposta **Rossi 1947**.

Il **salmone selvaggio** affumicato incontra la cremosità del burro francese, il **tonno pinna gialla** si intreccia con uova sode e capperi di Pantelleria, le **acciuغه del Cantabrico** sprigionano tutta la loro intensità. Seguono la morbidezza sapida della **culaccia**, la delicatezza del **prosciutto cotto** e, per chi ama l'opulenza, la nota sontuosa del **foie gras**.

Ogni fetta diventa un piccolo viaggio sensoriale, un preludio di festa che non chiede altro se non di essere servito. Come aperitivo o antipasto racchiude in sé l'eccellenza della grande gastronomia.

48 pezzi - kg. 1 € 58,00





COLLEZIONE «I ROLLI» - ROSSI 1947 GENOVA

NATALE A

# Palazzo

NEL 1622, RUBENS CELEBRAVA L'OSPITALITÀ GENOVESE  
CON I "PALAZZI DI GENOVA",  
RACCONTANDO UN'EPOCA IN CUI I ROLLI  
ACCOGLIEVANO SOVRANI E AMBASCIATORI,  
INCARNANDO COSÌ IL PRESTIGIO DELLA CITTÀ.

ROSSI 1947 ONORA QUESTA TRADIZIONE  
CREANDO UNA LINEA DI CONFEZIONI ISPIRATE AI ROLLI.  
LE NOSTRE PRELIBATEZZE, RICERCATE E AUTENTICHE,  
OFFRONO UN VIAGGIO NEL PASSATO,  
TRA I FASTI DELL'OSPITALITÀ NOBILIARE,  
PER CELEBRARE L'ECCELLENZA  
CHE HA RESO GENOVA UN SIMBOLO DI CULTURA  
E ACCOGLIENZA COSMOPOLITA.



La storia dei Rolli  
racchiusa in ogni scatola



VIN DOLCE, "Mirador" l. 0,375  
CANESTRELLI, nostra produzione in "scatola dei rolli" g. 200  
BACI DI DAMA, nostra produzione in "scatola dei rolli" g. 170

€ 44,00 iva compresa





# I PICCOLI *Rolli*



## BACI DI DAMA

ARTIGIANALI  
RIFASCIATI A MANO AD UNO  
AD UNO IN CARTA DORATA

g. 170 € 13,50  
g. 300 € 22,00  
g. 600 € 36,00

## CANESTRELLI

SCATOLA REGALO  
g. 200 € 13,50  
g. 290 € 19,50  
g. 550 € 33,00



## PRALINE RIPIENE alle creme fresche

NOSTRA SELEZIONE ESCLUSIVA  
g. 130 € 14,50 g. 300 € 36,00 g. 600 € 54,00

## CONFETTI DI NATALE

RIPIENI DI ROSOLIO ANALCOLICO,  
RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE  
ED INTERAMENTE DECORATI A MANO.

g. 200 € 12,00



## UN BACIO IN UNO SCRIGNO

ARTIGIANALI  
RIFASCIATO A MANO IN CARTA DORATA  
E RACCHIUSO IN UNA SCATOLETTA DEI ROLLI

€ 1,90 cad.

Personalizza il tuo scrigno per ogni evento.  
Per ordini superiori ai 100 pezzi.



## OLIO EVO da olive taggiasche

NOSTRA SELEZIONE, IN SCATOLA REGALO  
ml. 100 € 12,00

## MINI MORTAIO

in marmo di Carrara

IN CONFEZIONE REGALO

Diametro 7 cm € 17,00





# *il Dolce Loggiato*



VIN DOLCE, “Mirador” l. 0,375  
LINGUE DI GATTO al cioccolato fondente, in “scatola dei rolli” g. 170  
BRUTTI E BUONI, nostra produzione in “scatola dei rolli” g. 170  
TAVOLETTA DI CIOCCOLATO agli agrumi delle 5 Terre g. 100  
PANDOLCE GENOVESE TRADIZIONALE, basso, “Rossi 1947” g. 300  
MARMELLATA DI NATALE 2024, nostra esclusiva g. 210

€ 82,00 iva compresa





Corti e Giardini



- PESTO GENOVESE nostra produzione «ROSSI 1947» g. 170
- TROFIETTE DI RECCO g. 250
- ZUCCHINE TROMBETTA in olio EVO g. 180
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50
- PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO g. 180
- CANESTRELLI, nostra produzione in “scatola dei rotli” g. 200
- BACI DI DAMA, nostra produzione in “scatola dei rotli” g. 180

€ 78,00 iva compresa



AGGIUNGI ALLA TUA CONFEZIONE IL VOLUME  
“PALAZZI ANTICHI E MODERNI DI GENOVA”  
Raccolti e Disegnati da Pietro Paolo Rubens  
Tormena Editore

€ 15,00 prezzo di copertina

Mirador

- VERMENTINO della Valpolcevera “e Galee” – Villa Cambiaso l. 0,75
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50
- ACETO BALSAMICO DI MODENA “Bio”, “Re Modena” l. 0,25
- GIARDINIERA “di Anna”, Morgan ml. 300
- FUNGHI PORCINI SOTT’OLIO, Santamaria Sassello g. 290
- TERRINA DI ANATRA – Sant’Orens, Francia g. 170

€ 103,00 iva compresa





# Festa a Palazzo

ROSSESE DI DOLCEACQUA “Terre Bianche” l. 0,75  
VERMENTINO “La Ginestraia” Riviera Ligure di Ponente l. 0,75  
SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre doc “Cantina Produttori” l. 0,375  
PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» kg. 1  
CROXETTI tipica pasta secca ligure g. 500  
PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO g. 180  
TROFIETTE DI RECCO g. 250  
POMODORI SECCHI sott’olio EVO g. 190  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50  
OLIVE TAGGIASCHE in salamoia g. 125  
SALAME DI SANT’OLCESE tradizionale g. 400

€ 172,00 iva compresa



# Biscotti dei Rolli

Ispirati all’eleganza senza tempo dei Palazzi dei Rolli, patrimonio UNESCO nel cuore di Genova, i Biscotti dei Rolli prendono vita dalla maestria delle nostre pasticciere, che li decorano a mano con cura sartoriale. Pensati per impreziosire la tavola come segnaposto esclusivo.

INCARTO TRASPARENTE  
E CARTONCINO  
€ 8,00 iva compresa

ELEGANTE CONFEZIONE “ROLLI” IN CARTA  
FABRIANO, RIFINITA DA NASTRI DI RASO  
€ 13,50 iva compresa





# *i Dolci* DI ROSSI 1947

## *Baci*, DAME E CAVALIERI

Un *biscotto* travestito da preziosa pepita che nasconde due dischi di frolla alle nocciole uniti da una colata di cioccolato fondente di alta qualità.

Un dono **regale**.



## BACI DI DAMA ARTIGIANALI RIFASCIATI A MANO AD UNO AD UNO IN CARTA DORATA

- Scatola regalo "ballotin" g. 170 € 13,50 iva compresa
- Scatola a un piano g. 300 € 22,00 iva compresa
- Scatola a due piani g. 600 € 36,00 iva compresa

Solo i migliori *marroni canditi* possono diventare glacés. Secondo la tradizione pasticceria, li asciugiamo al forno su griglie, e li ricopriamo con una speciale glassa di zucchero a velo impalpabile. Manteniamo inalterati i sapori e la morbidezza naturale dei marroni appena glassati.



## MARRONS GLACÉS

NOSTRA SELEZIONE

- Scatola regalo "ballotin" g. 250 € 23,50 iva compresa
- Scatola regalo g. 500 € 45,00 iva compresa

## TARTUFI DI CIOCCOLATO

AL CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE IGP  
AL PISTACCHIO  
AL CARAMELLO SALATO

- Scatola regalo "ballotin" g. 150 € 13,50 iva compresa
- Scatola regalo g. 300 € 24,00 iva compresa
- Scatola regalo g. 600 € 33,00 iva compresa



## AMARETTI

MORBIDI DEL SASSELLO «ROSSI 1947»

Scatola regalo g. 110

€ 8,00 iva compresa

Scatola regalo g. 300

€ 18,00 iva compresa



## CANESTRELLI

NOSTRA PRODUZIONE

SCATOLA REGALO

Scatola regalo "ballotin"  
g. 200

€ 13,50 iva compresa

Scatola a un piano  
g. 290

€ 19,50 iva compresa

Scatola a due piani  
g. 550

€ 33,00 iva compresa



## FANTASIE DI NATALE

Scatola confezionata con:  
TARTUFI, MARRONS GLACÉS, PRALINE,  
BOERI, CONFETTI DI NATALE, DRAGEES

Scatola a un piano  
g. 400

€ 34,00 iva compresa



# Confetti

## DI NATALE



Ripieni di rosolio analcolico,  
ricoperti di cioccolato fondente  
ed interamente decorati a mano.

Confezione regalo g. 300

€ 16,50 iva compresa





# LE *Praline*

## PRALINE RIPIENE ASSORTITE

NOSTRA SELEZIONE ESCLUSIVA  
IN SCATOLA REGALO ROSSI 1947

Scatola regalo g. 300  
€ 36,00 iva compresa

Scatola regalo 2 piani g. 600  
€ 54,00 iva compresa



La vita è fatta di attese e di sorprese:  
il cofanetto Rossi 1947 le racchiude entrambe,  
*una pralina alla volta.*





## CANESTRELLI EVIN

*Dolce*



VINO DOLCE da uve stramature “Moufi” Tenuta la Bollina l. 0,375  
CANESTRELLI nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 200  
VASSOIO “Ragno Genovese” 35 cm - Radif, Genova

€ 65,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

## *Vegia* ZENA

- 🦋 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» g. 500
- 🦋 CANESTRELLI nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 200
- 🦋 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100

€ 36,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



## COLAZIONE SOTTO L' *Albero*

TÈ DI NATALE «**ROSSI 1947**» g. 70  
CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «**ROSSI 1947**» g. 220  
TAVOLETTA DI CIOCCOLATO Fondente «**ROSSI 1947**» g. 100  
BISCOTTI MESCOLOANZA selezione «**ROSSI 1947**» g. 200

€ 34,00 iva compresa



«RADIF - RAGNO GENOVESE»  
MUG CONICO cl. 30  
€ 15,00

### *Il tè di Natale*

Una tradizione che dal Nord Europa arriva a colmare con il suo aroma e profumo le nostre case. La Rosa, lo zenzero, la cannella, la mela e molto altri ingredienti si mescolano dolcemente al te nero, in una miscela unica.



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

### *le Confetture di Rossi 1947*

Il termine marmellata definisce un prodotto a base di Agrumi, con il termine confettura si definiscono tutti gli altri frutti. La confettura è detta Extra se la presenza di frutta arriva al 45%. Le confetture “Rossi” contengono dal 61% al 76% di frutta, le Marmellate il 60%.



## 4 MARMELLATE & 1 SCATOLA

- Composta pere, mele, pinoli e cannella g. 125
- Composta pesche, amaretti e cacao g. 125
- Composta albicocche e mandorle g. 125
- Composta mele e noci g. 125

€ 18,50 iva compresa





# Marmellata di Natale



*A Natale basta il profumo dolce e speziato della cannella per ritrovarsi immersi nell'atmosfera dei mercatini, tra luminarie scintillanti e doni da scegliere. Spezia preziosa già nota nell'antichità e giunta in Europa nel Seicento, la cannella è oggi, insieme allo zenzero, il simbolo per eccellenza della tavola natalizia. Da questo incontro nascono le nostre marmellate, golose e avvolgenti, pensate per restituire il sapore autentico delle feste.*



**CONFETTURA** fragola e cannella selezione «**ROSSI 1947**» g. 225 € 9,00 iva compresa

**MARMELLATA** arancia e zenzero selezione «**ROSSI 1947**» g. 225 € 9,00 iva compresa



## Torrone DI ROSSI

RIFASCIATI A MANO CON CARTE ESCLUSIVE

Il torrone è diffuso in tutto il bacino del mediterraneo. Cambiano gli ingredienti: nocciole, mandorle, pistacchio sesamo. E poi sì o no: uovo, zucchero, miele.

### TORRONE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

	TORRONE FRIABILE	g. 100	€ 6,00
	TORRONE FRIABILE	g. 200	€ 12,50
	TORRONE FRIABILE	g. 300	€ 16,50
	TORRONE MORBIDO	g. 200	€ 12,50
	NOCCIOLATO AL CIOCCOLATO	g. 260	€ 16,00



### TORRONE ARTIGIANALE

#### *Morbido Siciliano*

Dall'arte dolciaria di "Donna Elvira" raffinato Torrone con Mandorle di Avola e Pistacchi di Bronte

 g. 200 € 12,00





## IL CESTINO DELLA

*Lia*

- 🐼 VIN DOLCE, “MIRADOR” l. 0,75
- 🐼 PANETTONE MILANESE a lievitazione naturale «ROSSI 1947» Kg. 1
- 🐼 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «ROSSI 1947» g. 100
- 🐼 CREMA dolce spalmabile allo ZABAIONE “ZABÀ” da abbinare al panettone g. 200

€ 49,80 iva compresa



IL *Goloso*

- 🐼 PROSECCO DOC Extra Dry “Naonis” l. 0,75
- 🐼 PANETTONE MILANESE incartato a mano «ROSSI 1947» Kg. 1
- 🐼 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200
- 🐼 NOCCIOLINI di Chivasso g. 100
- 🐼 PANFORTE ARTIGIANALE ALTO Selezione «ROSSI 1947» g. 200
- 🐼 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 200

€ 79,00 iva compresa



## DOLCI

*Tradizioni*

- 🐼 VIN DOLCE, “MIRADOR” l. 0,75
- 🐼 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 500
- 🐼 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200
- 🐼 BACI DI DAMA artigianali selezione «ROSSI 1947» g. 170
- 🐼 CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 200
- 🐼 NOCCIOLINI DI CHIVASSO selezione «ROSSI 1947» g. 150
- 🐼 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150
- 🐼 CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «ROSSI 1947» g. 225
- 🐼 CREMA dolce spalmabile allo ZABAIONE “ZABÀ” da abbinare al panettone g. 200

€ 106,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.





# IL NOSTRO *Pandolce*

Simbolo della grande tradizione ligure, il nostro Pandolce nasce da una scelta rigorosa di materie prime e da una lavorazione lenta, rispettosa del tempo e della memoria.

Utilizziamo

*farina di grani antichi locali*  
"Tipo 1" macinate a pietra nel mulino ad acqua di Sassello attivo dal 1840



*burro* di latteria

*pinoli, uvetta e canditi*  
di arancia e cedro.

Il cuore segreto è

## l'acqua di fior d'arancio

della famiglia Guglielmi di Vallebona, presidio **Slow Food**



Impastiamo, cuociamo e lasciamo riposare con pazienza, affinché ogni fetta porti con sé l'armonia di questa lunga attesa.  
Poi confezioniamo con la stessa cura: carte pregiate, scatole realizzate a mano, oppure antichi canovacci, come dono da tramandare.

*Tradizionalmente*

era il più giovane della famiglia a togliere  
il rametto d'alloro dal **pandolce**,  
mentre al più anziano spettava l'onore di affettarlo  
e servirlo a tutti, a conclusione del pranzo di Natale.

PANDOLCE GENOVESE DI «ROSSI 1947»

RIFASCIATO CARTA ESCLUSIVE E NASTRO DOPPIO RASO

ALTO			BASSO		
g.	500	€ 15,50	g.	100	€ 4,50
Kg.	1	€ 28,00	g.	300	€ 12,50
			g.	500	€ 15,50
			Kg.	1	€ 28,00
			Kg.	1,5	€ 37,00

RIFASCIATO NEL TRADIZIONALE CANOVACCIO IN STOFFA

ALTO E BASSO	Kg.	1	€ 28,00
--------------	-----	---	---------

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO E NASTRO DOPPIO RASO

BASSO	g.	300	€ 14,50
	g.	500	€ 18,50
	Kg.	1	€ 31,00



SELEZIONE *Rossi 1947*

RADIF  
«RAGNO GENOVESE»  
PIATTO TORTA  
d. 30.5  
€ 25,00

*Genovese Pandolce*  
**NUOVA RICETTA**  
CON FARINA DI GRANI ANTICHI







## PROFUMO DI *Rosa*

Solo petali di Rosa della Valle Scrivia,  
raccolti a mano a maggio quando la fioritura è al suo apice.  
Lavoriamo antiche varietà da sciroppo – centifolia muscosa,  
damascena e rugosa – celebri per il profumo pieno e vellutato.

Da questa grazia nascono la Composta di petali di rosa e  
lo Sciroppo di rose, scrigni delicati che custodiscono  
l'essenza del fiore.

Abbiamo creato anche il Pandolce Genovese allo sciroppo di rose,  
esclusiva Rossi 1947, e i frollini Petalò,  
fragranti biscotti fatti a mano con petali di rose:  
dolci attimi che portano con sé la poesia di un giardino ligure in fiore.



## *Sciroppo*

ml. 100 € 7,50

ml. 240 € 11,50

## COMPOSTA

g. 125 € 6,00

g. 210 € 9,00



— 38 —

## *Pandolce* GENOVESE

ALLO SCIROPPO DI ROSE

NOSTRA CREAZIONE ESCLUSIVA

Incartato a mano con carte esclusive  
e nastro in doppio raso

g. 300 € 13,00 iva compresa

g. 500 € 17,00 iva compresa



## PETALÒ

FROLLINI CON PETALI DI ROSA

g. 300 € 6,50

— 39 —



# IL *Calore* DEL NATALE





## *Panettone* MILANESE DI «ROSSI 1947»


CLASSICI & SPECIALI

*nuova ricetta*

SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

-  Panettone Milanese kg. 1
-  Panettone Glassato senza Canditi kg. 1

€ 34,00 iva compresa

-  Panettone Milanese senza zucchero kg. 900

€ 28,00 iva compresa

INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO

-  Panettone Milanese g. 500

€ 19,50 iva compresa

-  Panettone Milanese kg. 2

€ 58,00 iva compresa

-  Panettone Milanese Magnum kg. 5

€ 98,00 iva compresa



## *Classici*



## *Pandoro* DI VERONA DI «ROSSI 1947»

INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO

- Pandoro di Verona kg. 1
- Pandoro di Verona con gocce di cioccolato kg. 1

€ 34,00 iva compresa

€ 36,00 iva compresa



# Panettoni SPECIALI



- Panettone MARRONS GLACÉS kg. 1
- Panettone FARCITO AL PISTACCHIO kg. 1
- Panettone FRUTTI DI BOSCO kg. 1
- Panettone al CIOCCOLATO kg. 1
- Panettone PERA E CIOCCOLATO kg. 1

€ 39,00 iva compresa



SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA



# Panettoni DI LIGURIA



Panettone 5 TERRE AL LIMONE

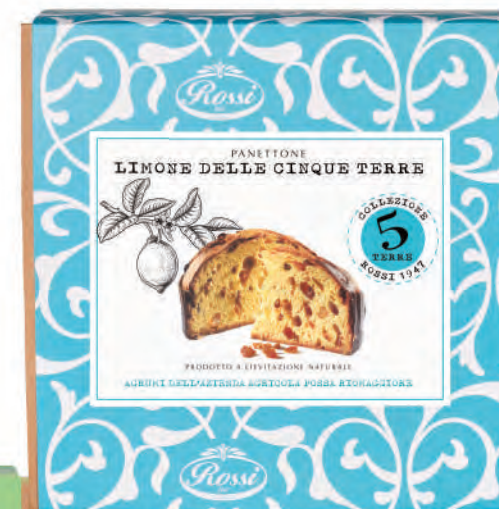
g. 900 € 39,00 iva compresa

Panettone 5 TERRE ALLO SCIACCHETRÀ

kg. 1 € 48,00 iva compresa

Panettone al COROCHINATO

kg. 1 € 40,00 iva compresa





# NATALE BIANCO E BLU N° UNO



CANESTRELLI nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 200  
BACI DI DAMA artigianali selezione «**ROSSI 1947**» g. 170  
TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
AMARETTI morbidi del Sassello «**ROSSI 1947**» g. 110

€ 52,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

# NATALE BIANCO E BLU N° DUE



VIN DOLCE “Mirador” «**ROSSI 1947**» l. 0,75  
CANESTRELLI nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 200  
TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
AMARETTI morbidi del Sassello «**ROSSI 1947**» g. 110

€ 67,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# NATALE BIANCO E BLU N° TRE



PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» g. 300  
 CANESTRELLI nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 200  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
 STROSCIATA IMPERIESE, torta di pastafrolla all'olio extra vergine di oliva g. 330  
 CUNEESI AL RHUM g. 150  
 BACI DI DAMA artigianali selezione «**ROSSI 1947**» g. 170

€ 81,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
 CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# NATALE BIANCO E BLU N° QUATTRO



“CINQUECENTO” METODO CLASSICO Alta Langa Brut DOCG “Vite Colte” l. 0,75  
 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» g. 300  
 AMARETTI morbidi del Sassello «**ROSSI 1947**» g. 110  
 BACI DI DAMA artigianali selezione «**ROSSI 1947**» g. 170  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
 TORRANCINI friabili alla nocciola g. 130  
 CIOCCOLATINI RIPIENI E PRALINATI g. 150  
 CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «**ROSSI 1947**» g. 225

€ 107,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
 CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



PER INFORMAZIONI E ORDINI  
 +39 3246018704





# COLLEZIONE 5 TERRE



Le Cinque Terre sono un sogno e a noi piace sognare.

Con i limoni del nostro agrumeto, i vini della Azienda Agricola Possa e la sapienza dei nostri artigiani abbiamo creato per voi doni unici come le **Cinque Terre**.

La Collezione selezionata da «**ROSSI 1947**» porta i profumi del territorio ligure nelle case di tutto il mondo.



## LUNA

Torta al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 500  
Praline al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 40  
Scorzette agli agrumi delle **Cinque Terre**  
ricoperte di cioccolato g. 120

€ 38,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE



## SOLE

Torta ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 500  
Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
Praline al vino passito Sciacchetrà doc g. 100

€ 34,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE

## MARE

Pandolce Genovese basso agli agrumi delle **Cinque Terre** g. 500  
Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
Marmellata di Agrumi misti delle **Cinque Terre** g. 120

€ 29,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE





PANETTONE AL LIMONE

g. 900 € 39,00 iva compresa

PANETTONE ALLO SCIACCHETRÀ

kg. 1 € 48,00 iva compresa



LE MARMELLATE E I BISCOTTI

Marmellata ai Limoni delle Cinque Terre g. 120  
Marmellata di Agrumi delle Cinque Terre g. 120  
Biscotti agli Agrumi delle Cinque Terre g. 200

€ 19,00 iva compresa

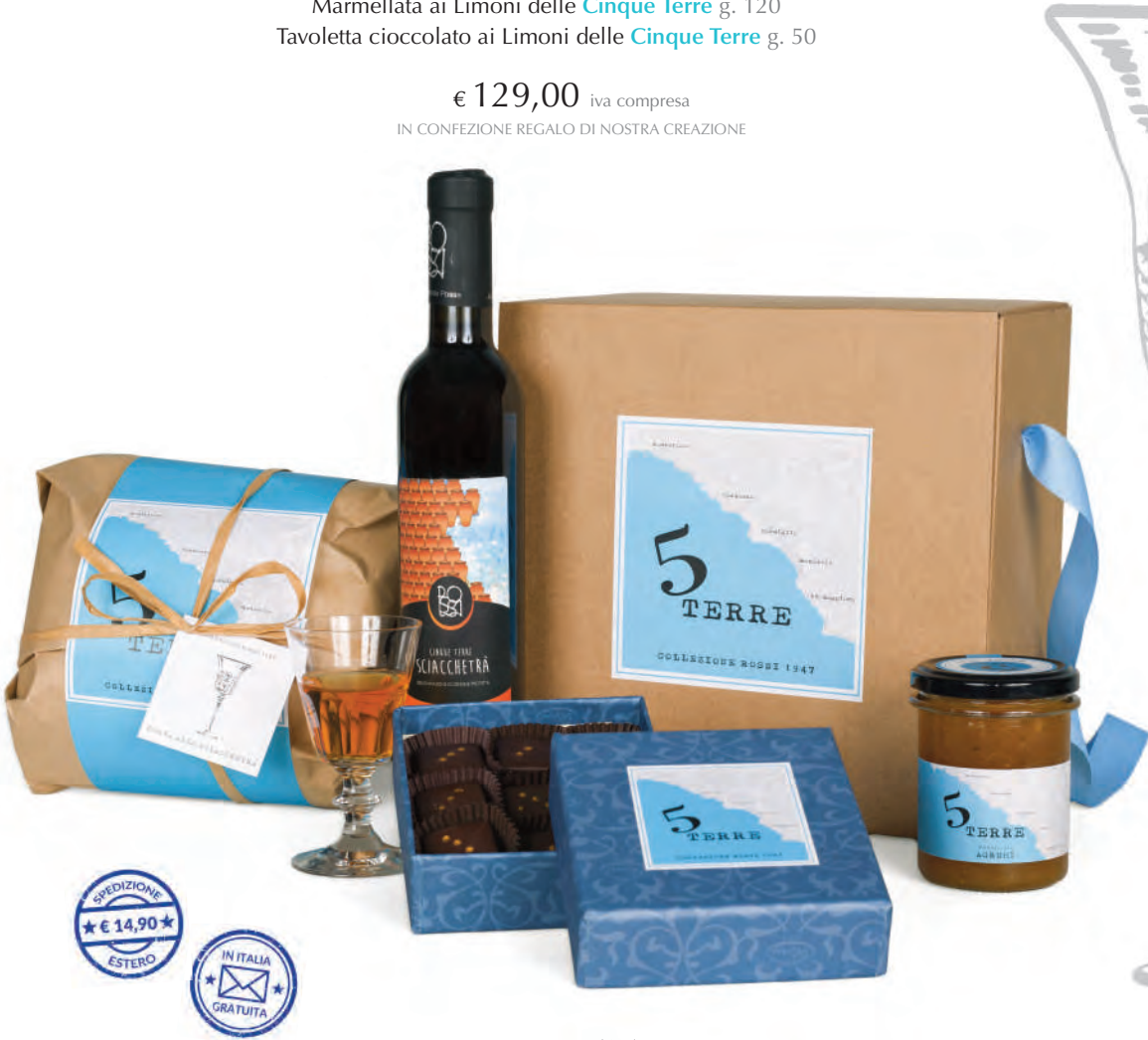
IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE



NATALE & SCIACCHETRÀ

Vino passito Cinque Terre Sciacchetrà doc l. 0,375  
Panettone al vino passito Cinque Terre Sciacchetrà doc g. 900  
Praline al vino passito Cinque Terre Sciacchetrà doc g. 90  
Marmellata ai Limoni delle Cinque Terre g. 120  
Tavoletta cioccolato ai Limoni delle Cinque Terre g. 50

€ 129,00 iva compresa  
IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE







# FESTA ALLE 5 TERRE



Torta ai Limoni delle **Cinque Terre** - g. 500  
Vino Frizzante "Principe Jacopo" az. Ag. Possa, Riomaggiore I. 0,75  
Praline al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc - g. 40  
Scorzette agli agrumi delle **Cinque Terre** ricoperte di cioccolato - g. 120  
Marmellata alle Arance Amare delle **Cinque Terre** - g. 120  
Lingue di Gatto agli Agrumi delle **Cinque Terre** e Cioccolato - g. 200

€ 79,00 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE

## PRALINA AL VINO PASSITO SCIACCHETRÀ DOC

- 🐚 Astuccio regalo g. 40  
€ 6,00 iva compresa
- 🐚 Scatola regalo g. 100  
€ 12,00 iva compresa
- 🐚 Scatola regalo g. 320  
€ 39,00 iva compresa

## THE AL LIMONE DELLE 5 TERRE

- 🐚 Scatola regalo  
5 filtri in garza  
€ 9,80 iva compresa

## TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AGLI AGRUMI

- 🐚 Tavoletta g. 50  
€ 5,00 iva compresa
- 🐚 Tavoletta g. 100  
€ 9,50 iva compresa

## IL SALE CON LE ERBE

- 🐚 Vaso in vetro g. 90  
€ 5,50 iva compresa



COLLEZIONE 5 TERRE - ROSSI 1947



# COLLEZIONE *i Velieri*

In questa linea caratterizzata da una confezione estremamente curata, abbiamo voluto rappresentare uno dei periodi storici più importanti della storia marinara Genovese e Ligure, ovvero quella rappresentata dai *Brigantini* dipinti da Domenico Gavarrone alla metà dell’ottocento.

I brigantini liguri gareggiavano infatti sulle rotte del mediterraneo e sugli oceani in concorrenza con le potenze marinare dell’epoca. L’autore, un ingegnere navale, dipingeva le sue opere su ordinazione degli armatori, i quali costituivano così un archivio della propria flotta. Il tutto a racchiudere i migliori prodotti della gastronomia e della pasticceria liguri.



## I *Matafioni*

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «Selezione Rossi 1947» l. 0,25
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri » g. 250
- PESTO GENOVESE nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 170

€ 29,50 iva compresa



## LA *Zuga*

- VERMENTINO dei Colli di Luni DOC “Pietra del Focolare” l. 0,75
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50
- PESTO GENOVESE nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 170
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri » g. 250
- PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180
- MELANZANE in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180

€ 68,00 iva compresa

## LA *Polena*

- PESTO GENOVESE nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 170
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri » g. 250
- ZUCCHINE TROMBETTA in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «Selezione Rossi 1947» l. 0,50
- PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180
- CANESTRELLI nostra produzione «Collezione I Velieri » g. 200
- BACI DI DAMA artigianali «Collezione I Velieri » g. 170

€ 85,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA  
CON ESCLUSIVA CARTA DE “I VELIERI”,  
CHIUSA CON NODO MARINARO IN SPAGO.  
IMBALLAGGIO SINGOLO.



LA *Vela* MAESTRA

ROSSESE DI DOLCEACQUA “Guglielmi” l. 0,75  
 VERMENTINO “La Ginestraia” Riviera Ligure di Ponente l. 0,75  
 SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre “Cantina Produttori” l. 0,375  
 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» kg. 1  
 CROXETTI tipica pasta secca ligure «**Collezione I Velieri**» g. 500  
 PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO «**Collezione I Velieri**» g. 180  
 TROFIETTE DI RECCO «**Collezione I Velieri**» g. 250  
 POMODORI SECCHI sott’olio EVO «**Collezione I Velieri**» g. 190  
 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «Selezione Rossi 1947» l. 0,50  
 OLIVE TAGGIASCHE in salamoia «**Collezione I Velieri**» g. 125  
 SALAME DI SANT’OLCESE tradizionale g. 400

€ 172,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON ESCLUSIVA CARTA DE “I VELIERI”, CHIUSA CON NODO MARINARO IN SPAGO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

LA *Cambusa*
 PER INFORMAZIONI E ORDINI  
 +39 3246018704


PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» kg. 1  
 ROSSESE DI DOLCEACQUA “Grillo” l. 0,75  
 MOSCATO DOC “Portofino” – Cantina Segesta l. 0,75  
 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100  
 BACI DI DAMA artigianali «**Collezione I Velieri**» g. 170  
 CANESTRELLI nostra produzione «**Collezione I Velieri**» g. 200  
 FONDANT DI FRUTTA nostra selezione g. 150  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
 GINEVRINE al Basilico g. 100  
 BISCOTTI MESCOLANZA g. 200

€ 128,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON ESCLUSIVA CARTA DE “I VELIERI”, CHIUSA CON NODO MARINARO IN SPAGO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# I NOSTRI SUPERBI



“Vedrai una città regale, addossata ad una collina alpestre,  
*Superba* per uomini e per mura, il cui solo aspetto la indica signora del mare”  
 - Francesco Petrarca -





## IL PESTO DI *Rossi 1947*

Il **Nostro Pesto Genovese** è un sogno della famiglia Panizza.

Una ricetta originale, senza compromessi, che produciamo da oltre 30 anni.

Oggi il **Pesto «Rossi 1947»** è distribuito in Italia e in oltre 27 paesi nel mondo, venduto a ristoranti, pizzerie, gastronomie, grandi e piccoli negozi, tutti accomunati nella ricerca della qualità.

### IL PESTO FRESCO & A LUNGA CONSERVAZIONE

	Vaso in vetro	g. 85	€ 5,00
	Vaso in vetro	g. 170	€ 9,00
	Vaso in vetro	g. 480	€ 24,00
	Confezione regalo con pesto a lunga conservazione	g. 170	€ 13,50



PIATTO STORICO «Il Genovese 1912» d. 26 € 16,00



# PESTO E TROFIE

- N° 2 PESTO GENOVESE a lunga conservazione nostra produzione «ROSSI 1947» g. 85
- TROFIE «Collezione I Velieri» g. 500

€ 19,80 iva compresa



# LIGURIA TASTING

- PESTO GENOVESE a lunga conservazione nostra produzione «ROSSI 1947» g. 85
- PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE sott'olio EVO «ROSSI 1947» g. 90

€ 14,50 iva compresa



## PESTO & MORTAIO PICCIN

- PESTO GENOVESE a lunga conservazione nostra produzione «ROSSI 1947» g. 45
- MORTAIO in marmo con PESTELLO cm. 7

€ 22,00 iva compresa



Un piccolo presente dal grande significato,  
che racconta con bontà le eccellenze  
del nostro territorio.

— 60 —

# IL BAULETTO AL BASILICO

ROSSI 1947 *Genova*

Il Bauletto al Basilico nasce dall'idea di rappresentare il territorio Ligure in maniera innovativa. Attraverso un processo moderno di vaporizzazione delle foglie di «**Basilico Genovese Dop**», abbiamo realizzato «l'acqua al basilico» che aromatizza la crema pasticcera del «Bauletto», esaltandone così il sapore e lasciando al palato un gusto delicato e piacevole.



Un prezioso flaconcino di acqua di *basilico*  
è contenuto all'interno della confezione,  
con il quale potrai rafforzare a piacere  
il sapore del tuo bauletto.  
Troverai inoltre un piccolo ricettario  
con qualche consiglio per il suo uso.

PRODOTTO A LIEVITAZIONE NATURALE con crema all'acqua di basilico «ROSSI 1947» g. 500  
ACQUA DI BASILICO «ROSSI 1947»

€ 26,50 iva compresa

— 61 —



SELEZIONI *Gastronomiche*  
ROSSI 1947



*Acciughe* DEL CANTABRICO & *Bollicine*

L'*aperitivo* a Genova è un rito che fu introdotto dai barman sbarcati dai grandi transatlantici di linea negli anni '70, alla fine dell'epoca delle grandi traversate. Misero a disposizione della loro clientela un'infinita esperienza internazionale.

- “AXILLO” VINO FRIZZANTE “A. Bruzzone” l. 0,70
- “ISIGNY SUR MER” Burro di Normandia g. 250
- ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Selezione «**ROSSI 1947**»
- “LA LAREDANA” Serie Oro g. 115
- “LOTAMAR” El Barquito Etichetta Nera g. 50
- “LOTAMAR” El Barquito g. 50

€ 49,00  
iva compresa



**Axillo** è un “vino col fondo”, scuotilo prima di servirlo. Quel tipico deposito è una firma: amplifica i sapori e arricchisce il piacere del palato. Vino di mare e di terra, questo spumante ligure chiude con note erbacee e una sottile sfumatura di mandorla. Leggero come una brezza, ma con una sapidità marcata che si fa ricordare, è una bolla che seduce senza appesantire.

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# APERITIVO IN LIGURIA

Il **Corochinato** Aperitivo di Gran Lusso dal 1886.

Con una ricetta gelosamente custodita, unisce infusi di erbe selezionate, fiori, semi e cortecce aromatiche, regalando un sapore autentico e inconfondibile.

Non è solo un aperitivo, è un viaggio nei sapori della tradizione ligure.



**Bluginello Dry GIN** completa la linea del Corochinato, arricchendo l'infusione storica con bacche di ginepro toscano. Un tocco moderno che mantiene il legame con la tradizione.



GIN BLUGINELLO l. 0,70  
COROCHINATO l. 1  
ACQUA DI BASILICO «**ROSSI 1947**»  
BURRO d'Isigny AOP g. 250  
ACCIUGHE del Mar Cantabrico g. 90  
PESTO CHIPS g. 45  
Confezione #PANTOSTATO g. 250

€ 85,00 iva compresa

# ERAVAMO 4 AMICI AL BAR

GIN BLUGINELLO l. 0,70

AMARO CAMATTI l. 1

PESTO CHIPS g. 45

SALAME Parodi g. 150

Confezione di #PANTOSTATO g. 250

PIATTO STORICO «Il Genovese 1912» d. 21

€ 102,00 iva compresa

*Amaro Camatti* è stato incoronato come Miglior Amaro del mondo dalla giuria del World Liqueur Awards 2023.



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



## *Sul* REX



«RADIF - RAGNO GENOVESE»  
PIATTINO BURRO d. 9  
€ 9,00



FRANCIACORTA EXTRA BRUT cuvée prestige “Ca’ del Bosco” l. 0,75  
FILETTO DI SALMONE classico affumicato “Carpier” g. 150  
BLINIS piccoli ideali per il servizio del Salmone affumicato 16 pz.  
BURRO D’ISIGNY AOP NORMANDIA g. 250

€ 75,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

## IL *Principe* DELLE ACQUE

CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBURG “Veuve Clicquot” l. 0,75  
CAVIALE OSCIETRA fresco metodo Malossol 2 confezioni da g. 10  
FILETTO DI CUORE DI SALMONE affumicato g. 130  
BLINIS grandi ideali per il servizio del Salmone e del Caviale 4 pz.  
BURRO FRANCESE IN CESTINO naturale AOP “Échiré” g. 250  
CREME FRAICHE o Panna Acida g. 170  
CUCCHIAINI DI MADREPERLA per servire il caviale, da 7 cm 2 pz.

€ 162,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



*Escoffier*



BLOC DE FOIE GRAS de Canard g. 160  
TERRINE DE CAMPAGNE g. 175  
SAUTERNES CHÂTEAU SIMON 2018 l. 0,375

€ 55,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

IL *Tagliere*

BARBERA D'ASTI DOCG "San Nicolao" 2023 l. 0,75  
CORALLINA salame tipico dell'Umbria g. 350  
SALAME SANT'OLCESE g. 400  
MORTANDELA salume affumicato della Val di Non g. 200  
PANCETA AL PIMENTON pancetta spagnola preaffettata g. 100  
CHORIZO IBERICO salame spagnolo preaffettato g. 100

€ 72,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# IL Rustico

- MONFERRATO ROSSO DOC Minetta “La Bollina” l. 0,75
- PAPPARDELLE ALL’UOVO “La Pasta di Aldo” g. 500
- SALSA DI CINGHIALE g. 180
- SPECK ALTO ADIGE IGP trancio g. 300
- KAMINWURST salsicce affumicate di montagna g. 200
- LA GIARDINIERA DI ANNA “Morgan” g. 370/190
- FONDUTA VALDOSTANA pronta in vaso g. 230

€ 73,00 iva compresa



CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

# IL Salumaio

- LAGREIN “Cantina Produttori Bolzano” l. 0,75
- SALAME di Castiglione Chiavarese g. 500
- SALAME STROLGHINO di Culatello g. 200
- TRANCIO DI SPECK Alto Adige IGP g. 300
- SALAME MARCHIGIANO tradizionale Ciauscolo di Visso® I.G.P g. 500
- MORTANDELA salume tipico della Val di Non g. 200
- SALAME NORCINO g. 500

€ 83,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



PER INFORMAZIONI E ORDINI  
+39 3246018704



## IL Leudo



- U GIANCU “Az. Agricola Possa” l. 0,75
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% italiano Selezione «**ROSSI 1947**» l. 0,50
- TONNO BONITO DEL NORTE lavorato fresco pescato a canna g. 225
- PACCHERI DI GRAGNANO “Pastificio Faella” kg. 1
- FILETTI DI ACCIUGHE del Mar del Cantabrico g. 50
- POMODORI VERDI sott’olio Evo «**ROSSI 1947**» g. 180
- PEPERONCINI FARCITI di acciughe e capperi g. 190
- PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE «**ROSSI 1947**» g. 90
- BUSTA DI SALE ROSA dell’Himalaya g. 120

€ 75,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



## IL Doblone



- ROSSO DI MONTALCINO “La Gerla” 2022 l. 0,75
- Spicchio PARMIGIANO REGGIANO 26/30 mesi “Bonat” g. 500
- MOSTARDA per formaggi di mele cotogne, “le Tamerici” g. 130
- FUSILLI “Pastificio Gentile”, Gragnano g. 500
- SUGO “NERO DI CHIANINA” di Simone Fracassi, Toscana g. 180
- PASSATA DI POMODORO “la Nazionale” - Perché ci credo, Puglia , g. 350
- PASSATA DI POMODORO “Giò Sole”, Campania g. 700
- CONDIMENTO A BASE DI OLIO E TARTUFO “Tartuflanghe” ml. 100
- FONDUTA DI TOMA di Gressoney - Alpenzu, Valle d’Aosta g. 220
- GIARDINIERA “Bottega Pavesi”, in olio extra vergine di oliva g. 330
- CARCIOFI SOTT’OLIO “Fattoria Sant’Anna” g. 380
- PEPERONCINI FARCITI “Mongetto”, Piemonte g. 220
- FUNGHI GALLETTI SOTT’OLIO “Santamaria” Calizzano g. 190
- FUNGHI PORCINI SOTT’OLIO “Santamaria” Calizzano g. 190

€ 182,00 iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.





## IL *Fiorino*

“CINQUECENTO” METODO CLASSICO Alta Langa Brut DOCG “Vite Colte” l. 0,75  
COTECHINO ARTIGIANALE g. 500  
LENTICCHIE DI USTICA presidio SlowFood g. 500  
SALAME DI CASTIGLIONE g. 500  
FUNGHI PORCINI TAGLIATI OLIVERI g. 290  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% Italiano Selezione «ROSSI 1947» l. 0,50  
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA g. 200  
CREMA SPALMABILE a base di cioccolato, nocciole Piemonte IGP e Olio d’Oliva g. 250  
CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «ROSSI 1947» g. 220  
PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 500

€ 166,00

iva compresa

CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



## DONA LA NOSTRA *Gift* CARD

*Scegli la  
Gift Card Rossi 1947,  
il dono che permette  
di vivere un'esperienza  
gastronomica  
senza pari.*



*Disponibile in tagli da 50 € e 100 €*

IDEALE PER REGALI AZIENDALI, PER DIPENDENTI O CLIENTI,  
COSÌ COME PER AMICI E FAMILIARI ALL'ESTERO, LA GIFT CARD ROSSI 1947 È LA SOLUZIONE IDEALE.  
CHI LA RICEVE IN DONO HA INFATTI LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IN AUTONOMIA  
COSA ACQUISTARE E QUANDO, COSÌ DA SODDISFARE AL MEGLIO GUSTI ED ESIGENZE PERSONALI.

UTILIZZABILE ANCHE SUL NOSTRO SITO *Palatifini.it*.

PERFETTA PER CHI DESIDERA ESPLORARE NUOVE SPECIALITÀ, PER CHI CERCA UN GESTO DI CLASSE  
O SEMPLICEMENTE PER CHI MERITA UN MOMENTO INDIMENTICABILE.



# EMPORIO

ROSSI 1947



## IL *Principe* DELLE *Acque*



EMPORIO

ROSSI 1947

*Rossi 1947* sceglie la strada del pregio e della tradizione con un assortimento di altissimo livello. Perché valga davvero la pena di mettere in tavola questo “Principe delle Acque”.

**I SALMONI BALIK** - Lavorato in Svizzera, interamente a mano, con una ricetta esclusiva e distribuito nel mondo da un ristretto numero di rivenditori. Vi consigliamo di gustarlo in purezza, o con panna acida e tagliato verticalmente in medaglioni di circa 1 cm per preservare l’aspetto tattile della sua consistenza inimitabile.

**I SALMONI DI CARPIER** - Da Barcellona Carpier sperimenta i nuovi confini dell’affumicatura e della lavorazione del salmone, in un panorama commerciale estremamente tradizionalista e statico. Il tutto ai massimi livelli qualitativi. Questo impegno ha portato a moltissimi riconoscimenti internazionali e alla presenza di Carpier nell’alta ristorazione spagnola, da Adrià a Berasategui.

**I SALMONI SELVAGGI** - Dal sapore inconfondibile, delicati e morbidi con una colorazione sempre diversa, non avrete mai due salmoni selvaggi di colore uguale, questo dipende infatti da ciò che mangiano in natura e dell’habitat nel quale hanno vissuto.



SELEZIONE

Rossi 1947

Ogni nostro salmone è seguito dall’origine alla consegna con un sistema preciso tracciabilità e rintracciabilità, nel rispetto delle procedure HACCP e con controlli periodici affidati a laboratori esterni. La scelta dei fornitori segue principi etici e sostenibili: aderiamo al Codice FAO per una pesca responsabile, diciamo no a metodi distruttivi e valorizziamo solo filiere chiare e certificate.

I SALMONI DI

Astara



SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE

Baffa intera - <i>su ordinazione</i>		Kg. 1,5/1,8	€ 103,00 al kg.
Baffa affettata a mano e interfogliata		Kg. 1	€ 103,00 al pz.
Filetto intero		g. 450	€ 58,00 al pz.
Filetto intero	in astuccio	g. 130	€ 24,50 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	Busta 4 fette	g. 160	€ 25,50 al pz.
	Busta 2 fette	g. 80	€ 15,50 al pz.

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE

Baffa intera - <i>su ordinazione</i>		Kg. 1,5/1,8	€ 115,00 al kg.
Baffa affettata a mano e interfogliata		Kg. 1	€ 115,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	in astuccio	g. 160	€ 27,00 al pz.
	Busta 2 fette	g. 80	€ 16,50 al pz.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



TLINGIT SOCKEYE  
IL SALMONE ROSSO SELVAGGIO  
DELL’ALASKA

Il Salmone Rosso selvaggio Sockeye è il più piccolo dei salmoni selvaggi, lungo in media 60 cm il suo peso non supera i 4 chili. Si pesca da maggio a settembre dal sud est dell’Alaska fino alla baia di Bristol. La sua carne ha un colore rosso intenso e sapore profondo. È molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e i sapori naturali.

SPECIAL SELECTION «ROSSI 1947»

Baffa intera (da g. 300 a g. 700) € 114,00 al kg.



YAGHAN COHO  
IL SALMONE DELLA FINE DEL MONDO

Il nostro Coho della Patagonia cilena nasce libero tra fiordi e laghi incontaminati e viene nutrito con una dieta naturale. Cresce senza antibiotici e additivi ed è certificato ASC e sashimi grade. Viene affumicato lentamente a freddo con legni naturali, confezionato con cura e trasportato via nave, con l’83% in meno di emissioni rispetto all’aereo. Yaghan è un salmone che parla di silenzio, natura e autenticità.

SPECIAL SELECTION «ROSSI 1947»

Baffa intera kg. 1 € 75,00 al kg.  
Baffa preaffettata kg. 1 € 75,00 al kg.





I SALMONI DI BALIK®

THE BALIK® CLASSIC

Affumicato a legna dolce, in ossequio ad un’antica tradizione russa, questo salmone possiede una tessitura ed una finezza di rara reperibilità.

THE BALIK® SMALL Una piccola baffa Balik®.

THE TZARINA FILLET Un piccolo filetto di Balik®.

THE BALIK ® TZAR NICOLAJ FILLET

Questo filetto, privato della pelle, si gusta al meglio tagliato in verticale, ottenendo gustosissimi medaglioni.

Kg. 1,1/1,3	€ 410,00 al kg.
g. 500	€ 410,00 al kg.
g. 250	€ 440,00 al kg.
g. 500	€ 650,00 al kg.



I SALMONI DI CARPIER



SALMONE AFFUMICATO

Affettato a mano astuccio	g. 90	€ 14,50 al pz.
	g. 180	€ 28,00 al pz.
Filetto classico	g. 150	€ 30,50 al pz.
	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Whisky di Malto 8 anni	g. 150	€ 30,50 al pz.
	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Caffé	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Aneto e Tartufo	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Vodka e Barbabietole	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Alga Nori	g. 150	€ 30,50 al pz.
Baffa pre-affettata	g. 900	€ 115,00 al pz.
Ventresca intera	g. 700	€ 125,00 al pz.
Bocconcini	g. 100	€ 13,60 al pz.
Tartare	g. 100	€ 16,20 al pz.

BACCALÀ AFFUMICATO

Affettato a mano astuccio	g. 90	€ 11,40 al pz.
Filetto selezionato	g. 150	€ 23,50 al pz.
	g. 400	€ 59,50 al pz.
Bocconcini	g. 90	€ 13,60 al pz.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



SALMONE SELVAGGIO PESCATO A MANO JDC

RED KING - Salmone Selvaggio

Pescato a mano - Baffa intera	kg. 2,5	€ 204,00 al kg.
Busta	g. 100	€ 24,90 al pz.

SALMONE SCOZZESE JDC

Baffa intera	g. 500/700	€ 109,00 al kg.
Baffa preaffettata	g. 500/700	€ 127,00 al kg.

SOCKEYE - Salmone Selvaggio

Pescato a mano - Busta	g. 100	€ 15,70 al pz.
------------------------	--------	----------------

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA

SELEZIONE Rossi 1947





# Foie Gras

## FOIE GRAS D'OCA ENTIER

g. 130 vaso vetro	€	49,00
g. 180 vaso vetro	€	70,00

g. 65 lattina	€	24,00
g. 130 lattina	€	47,00

## FOIE GRAS D'ANATRA ENTIER

g. 100 vaso vetro	€	28,50
g. 130 vaso vetro	€	37,00
g. 180 vaso vetro	€	42,00
g. 300 vaso vetro	€	63,00

g. 130 lattina	€	30,00
g. 200 lattina	€	41,00

## FOIE GRAS D'OCA ENTIER MI CUIT

g. 270 terrina in astuccio	€	71,00
g. 450 terrina in astuccio	€	111,00

## FOIE GRAS DI ANATRA ENTIER MI CUIT

g. 50 vaso vetro	€	16,00
g. 130 vaso vetro	€	37,00
g. 180 vaso vetro	€	42,50

g. 270 ai fichi - terrina in astuccio	€	45,00
g. 270 al Sauterne - terrina in astuccio	€	47,50
g. 270 Scaloppato - terrina in astuccio	€	61,00
g. 450 Nature - terrina in astuccio	€	89,00

## BLOC DE FOIE GRAS DI OCA

g. 65 lattina	€	14,00
g. 100 lattina	€	17,20
g. 200 lattina	€	30,00

## BLOC DE FOIE GRAS DI ANATRA

g. 65 lattina	€	9,50
g. 160 lattina	€	17,20
g. 200 lattina	€	25,50
g. 200 con pezzi interi di Foie Gras	€	27,80

## TERRINE E PATÈ

g. 180 Rillettes pur di Anatra	€	9,80
g. 180 Rillettes pur di Anatra con magret affumicato	€	9,80
g. 180 Rillettes di anatra con Foie Gras	€	9,80
g. 180 Rillettes pur di Oca	€	9,80
g. 180 Rillons di Anatra	€	13,00
g. 175 Terrine di Anatra	€	13,00
g. 175 Terrine di Anatra con Foie Gras	€	13,00
g. 175 Terrine di Anatra al peperoncino d'Espelette	€	13,00
g. 180 Terrine de Campagne	€	13,00

## NOVITÀ DALLA FRANCIA

g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa d'arancia	€	24,50
g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa di mele	€	24,50
g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa al tartufo	€	24,50
g. 130 Torta di Foie Gras e mele	€	17,50



# A TUTTO Burro



## BURRO ITALIANO ARTIGIANALE

Burro delle Vacche Rosse reggiane	g. 250	€	5,90 al pz.
-----------------------------------	--------	---	-------------

## BURRO FRANCESE DELLA LOIRA AOP

Beurre d'Échiré AOP Demisel (salato) in cestino	g. 250	€	9,30 al pz.
Beurre d'Échiré AOP in cestino	g. 250	€	9,30 al pz.

## BURRO FRANCESE DELLA NORMANDIA AOP

Burro d'Isigny AOP Demisel (salato) – Isigny Saint Mère	g. 250	€	6,80 al pz.
Burro d'Isigny AOP – Isigny Saint Mère	g. 250	€	6,80 al pz.
Burro d'Isigny AOP Demisel (salato) in cestino	g. 250	€	8,30 al pz.
Burro d'Isigny AOP in cestino	g. 250	€	8,30 al pz.
Burro de Baratte ai cristalli di sale della Normandia	g. 250	€	6,50 al pz.
Burro de Baratte naturale della Normandia	g. 250	€	6,50 al pz.
Burro salato monoporzione – Beurre d'Isigny	g. 25	€	39,80 da 48 pz.
Burro naturale monoporzione – Beurre d'Isigny	g. 25	€	39,80 da 48 pz.

## CRÈME FRAÎCHE

Crème fraîche o Panna Acida di Normandia	g. 170	€	6,00
--	--------	---	------



# IL Reggiano

## PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE RAZZA REGGIANA

26/28 mesi di stagionatura In pezzi sottovuoto disponibili anche in astuccio regalo	kg. 0,7/1	€	39,60 al kg.
---	-----------	---	--------------

## PARMIGIANO REGGIANO "GIORGIO BONATI", Parma

16 mesi di stagionatura s.v.	g. 500	€	14,00 al pz.
26/28 mesi di stagionatura s.v.	g. 500	€	15,75 al pz.
3 anni di stagionatura s.v.	g. 300	€	14,40 al pz.
5 anni di stagionatura s.v.	g. 500	€	29,00 al pz.
7 anni di stagionatura s.v.	g. 500	€	46,00 al pz.





# Acciughe & co. DI TUTTI I Mari



Oggi la *Cantabria*, è la culla delle acciughe di qualità.

Alla fine del XIX secolo, famiglie d’italiani si stabilirono in Cantabria, soprattutto nella città marittima di Laredo, alla ricerca di materia prima per le loro fabbriche di salatura in Sicilia.

Qui trovarono un luogo perfetto per l’approvvigionamento e la produzione di pesce salato.

Col tempo, città come Treto, Santoña, Castro, Colindres e San Vicente si unirono a questo nuovo movimento e trasformarono la produzione di pesce salato nella principale attività economica delle città costiere della Cantabria.

In seguito, sono state incorporate nuove tecnologie che hanno permesso di migliorare la salagione sotto tutti gli aspetti: strutture, sistemi di controllo, sicurezza e tracciabilità, sebbene i metodi **TRADIZIONALI** di produzione siano rimasti invariati.



## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Filetti di Acciughe in olio di oliva “Vicente Marino”	g. 50	€ 5,00
Filetti di Acciughe in olio di oliva “Vicente Marino”	g. 120	€ 12,90
Filetti di Acciughe in olio di oliva “Nardin”	g. 50	€ 11,70
Filetti di Acciughe in olio di oliva SELECCION “Nardin”	g. 100	€ 24,90
Filetti di Acciughe in olio di oliva affumicate “Nardin”	g. 100	€ 11,70
Filetti di Acciughe in olio di oliva “Real Conservera”	g. 50	€ 14,90

## REZUMAR

Acciughe del Cantabrico arrotolate in olio d’oliva “Rezumar”	g. 50	€ 5,70
Acciughe del Cantabrico in olio d’oliva “Rezumar”	g. 120	€ 19,00
Acciughe del Cantabrico in olio d’oliva “Rezumar”	g. 270	€ 29,00
Acciughe Gran Riserva del Cantabrico in olio d’oliva “Rezumar”	g. 80	€ 19,90

## LOTAMAR

Acciughe in olio d’oliva, 50 gr “Lotamar”	g. 50	€ 3,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott’olio, serie limitata “Lotamar”	g. 50	€ 9,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott’olio, serie limitata “Lotamar”	g. 120	€ 29,00
Filetti di acciughe del Cantabrico sott’olio, etichetta nera “Lotamar”	g. 50	€ 4,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott’olio, etichetta nera “Lotamar”	g. 115	€ 13,90
Filetti di acciughe del Cantabrico con burro in olio d’oliva “Lotamar”	g. 110	€ 17,90
Filetti di acciughe del Cantabrico con burro in olio d’oliva “Lotamar”	g. 180	€ 24,90

## LAREDANA

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d’oliva, serie oro “La Laredana”	g. 115	€ 24,90
Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d’oliva, serie oro “La Laredana”	g. 50	€ 9,90
Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d’oliva “La Laredana”	g. 550	€ 49,00
Filetti di acciughe del Cantabrico “La Chula” in olio d’oliva	g. 50	€ 5,40







ALALUNGA

Nasello in olio d’oliva “Alalunga”  
Ventresca di tonno in olio d’oliva “Alalunga”  
Tarantello di tonno in olio d’oliva “Alalunga”  
Filetti di tonno in salsa di pomodoro “Alalunga”  
Filetti di tonno con cipolla e pepe verde “Alalunga”  
Sgombro in olio d’oliva “Alalunga”  
Branzino in olio d’oliva “Alalunga”

ALICI DI CETARA

Filetti di Alici di Cetara in olio  
Alici di Cetara salate  
Colatura di Alici di Cetara  
Colatura di Alici di Cetara



g. 138	€	24,00
g. 138	€	34,00
g. 138	€	24,00
g. 138	€	19,00
g. 138	€	19,00
g. 90	€	19,00
g. 138	€	29,00

g. 180	€	4,70
g. 600	€	11,00
ml. 100	€	8,50
g. 250	€	19,50



Conserve DALLA Tonnara



TONNO ROSSO DI CORSA PESCATO A CARLOFORTE IN SARDEGNA

Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	21,00
Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	25,00
Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	35,00
Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	46,00
Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	52,00

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO “ITTICA CAPO SAN VITO”

Filetto di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	17,90
Tarantello di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	21,00
Ventresca di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	22,50
Buzzonaglia di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	13,00

TONNO ROSSO PESCATO NEL MAR JONIO “TESTA CONSERVE”

Lavorato a mano dagli stessi pescatori

Filetti di tonno rosso in olio EVO	g. 165	€	20,50
Filetti di tonno rosso in olio EVO	g. 320	€	29,90
Filetti di tonno rosso in olio EVO	g. 620	€	50,00
Ventresca di tonno rosso in olio EVO	g. 320	€	35,80
Ventresca di tonno rosso in olio EVO	g. 620	€	60,00
Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO	g. 165	€	13,90
Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO	g. 320	€	23,50

TONNO DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE “VICENTE MARINO”

Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 266	€	5,90
Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 523	€	11,90
Tonno bianco BONITO DEL NORTE pescato a canna	g. 225	€	9,90

Bottarga di Muggine intera  
Bottarga di Tonno intera  
Bottarga di Tonno grattugiata  
Bottarga di Muggine grattugiata

Mosciamme di Tonno  
Salame di Tonno (Sasizella)  
Tonno salato (Tunnina)  
Antipasto di Tonnara



g. 100	€	14,20
g. 180	€	19,50
g. 50	€	6,00
g. 100	€	10,30
g. 90	€	7,90
g. 180	€	13,00
g. 58	€	5,40
g. 314	€	12,00



# Caviare FRESCO DI STORIONE (Malossol)



## GAUCHE CAVIAR

g. 250	€ 390,00
g. 100	€ 160,00
g. 50	€ 80,00
g. 30	€ 50,00
g. 10	€ 18,00



## CAVIALE ADAMAS BLU Beluga

g. 250	€ 1.800,00
g. 100	€ 720,00
g. 50	€ 360,00
g. 30	€ 230,00

## CAVIALE ADAMAS PINK Oscietre

g. 250	€ 620,00
g. 100	€ 240,00
g. 50	€ 125,00
g. 30	€ 75,00
g. 10	€ 28,00

## CAVIALE ADAMAS BLACK Baeri

g. 250	€ 390,00
g. 100	€ 160,00
g. 50	€ 80,00
g. 30	€ 50,00
g. 10	€ 18,00

## CAVIALE ADAMAS AQUA Acipenser Naccarii e Acipenser Baerii

g. 250	€ 360,00
g. 100	€ 144,00
g. 50	€ 72,00
g. 30	€ 43,00
g. 10	€ 17,00

## CAVIALE ADAMAS YELLOW Acipenser Gueldensteadtii e Acipenser Baerii

g. 250	€ 450,00
g. 100	€ 180,00
g. 50	€ 92,00
g. 30	€ 55,00
g. 10	€ 21,00



## UOVA DI SALMONE & Co.

Uova di Salmone selvaggio del Pacifico "Keta"	g. 50	€ 23,50
Uova di Coregone	g. 100	€ 25,00
Uova di Trota	g. 90	€ 17,00
Uova di Luccio	g. 100	€ 26,40
Uova di Capelano Wasabi	g. 100	€ 13,50
Uova di Capelano alla soia	g. 100	€ 13,50
Uova di Riccio	g. 68	€ 29,50



# Blinis PER CAVIALE E SALMONE

I Blinis sono piccole crespelle di farina bianca e di farina di grano saraceno. Vengono cotti in piccole padelline in ferro adatte allo scopo. È una tradizione russa quella di accompagnarli al caviare con aggiunta di "Panna Acida" (o crème fraîche) e un fiocco di burro. In alternativa, possono essere serviti con il salmone affumicato.

Un'altra preparazione classica consiste in un Blinis con crème fraîche, fettina sottile di salmone e caviare.

Blinis freschi sotto vuoto	
Confezione 4 pezzi grandi	€ 5,70
Confezione 16 pezzi piccoli	€ 8,10

Panna acida g. 170	€ 6,00
TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA	





# Salumi

## D'AUTORE

Le parole Italia e Salumi suonano quasi come sinonimi. In ogni angolo anche il più remoto, esiste una particolare ricetta, un metodo di lavorazione dettato dalle esigenze del clima piuttosto che dalla fantasia dei produttori.

Una per tutte: il mitico culatello è il frutto dell'impossibilità di stagionare prosciutti nella bassa parmense. Da lì la necessità di stagionare la coscia senza l'osso, che ne avrebbe compromesso la conservazione. Chi pensava di dover tanto a nebbie e umidità?

### SALUMERIA FRACASSI 1927, Toscana

*Salami da suini di razza grigia casentina.*

Salame Intero	g. 500	€ 14,50 al pz.
Salame Intero (Suino allevato brado)	g. 500	€ 29,00 al pz.
Salame (Suino allevato brado)	g. 250	€ 18,00 al pz.
Salame "Culacciona" Intero (Suino allevato brado)	g. 700	€ 28,00 al pz.
Salame "Culacciona" (Suino allevato brado)	g. 300	€ 17,00 al pz.

### SALUMIFICIO MAGNONI, Ferrara

*Ottima alternativa al classico cotechino, precotta e intera da cuocere.*

Salama da Sugo (da cuocere)	kg. 1 intera	€ 29,00 al kg.
Salama da Sugo precotta s.v.	kg. 1	€ 27,50 al pz.
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 500 (1/2)	€ 17,50 al pz.
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 250 (1/4)	€ 9,50 al pz.

### SALAME DI SANT'OLCESE "PARODI", Valpolcevera, Genova

Salame Tradizionale	g. 400	€ 12,00 al pz.
---------------------	--------	----------------

### ANTICO SALUMIFICIO CASTIGLIONE, Liguria

Salame nostrano	g. 500/600	€ 13,00 al pz.
Coppa nostrana s.v.	kg. 1/1,5	€ 27,50 al kg.

### MACELLERIA STEINER, Alto Adige

Speck Alto Adige IGP Tranci s.v.	g. 400	€ 11,50 al pz.
Salame di agnello s.v.	g. 200	€ 6,00 al pz.
Salame di camoscio s.v.	g. 200	€ 8,00 al pz.
Salame di capriolo s.v.	g. 200	€ 8,00 al pz.
Salame di cervo s.v.	g. 200	€ 8,00 al pz.
Salamelle affumicate di cervo s.v.	g. 200	€ 8,00 al pz.
Salamelle affumicate di cinghiale s.v.	g. 200	€ 8,00 al pz.
Kaminwurz. Salamini affumicati altoatesini s.v.	g. 200	€ 6,00 al pz.

### LE SPECIALITÀ A BASE DI OCA "JOLANDA DE COLÒ", Friuli

Prosciuttino d'oca affumicato s.v.	g. 300	€ 24,90 al pz.
Prosciuttino d'oca stagionato s.v.	g. 300	€ 24,90 al pz.
Speck d'oca affumicato s.v.	g. 250	€ 23,50 al pz.
Salame di pura oca s.v.	g. 300	€ 23,80 al kg.

### PODERE CADASSA, Emilia Romagna

Culatello di Zibello DOP		
Presidio Slow Food intero	kg. 4,5	€123,00 al kg.
Spalla Cotta di San Secondo	kg. 3,5	€ 42,50 al kg.
Fiocchetto pulito pronto per l'uso	kg. 2	€ 53,00 al kg.
Cotechino naturale da cuocere confezione da 6 pz.	6 x g. 200	€ 20,50 a conf
Cotechino naturale da cuocere	g. 700	€ 13,50 al pz.
Cotechino pronto	g. 600	€ 21,00 al pz.



### SALUMIFICIO MARCHIORI, Trentino

Mortandela affumicata s.v.	g. 200	€ 6,00 al pz.
Salame Crespone	g. 350	€ 9,50 al pz.
Salamino di cavallo s.v.	g. 200	€ 5,90 al pz.
Salamino di cervo s.v.	g. 250	€ 9,00 al pz.
Cotechino da cuocere s.v.	g. 300	€ 6,00 al pz.
Lucanica stagionata della Val di Non s.v.	g. 180	€ 6,50 al pz.

### SALUMIFICIO VITALI "RE NORCINO", Marche

Ciauscolo IGP	g. 400	€ 14,90 al pz.
Salame campagnolo	g. 400	€ 24,00 al pz.
Salame Lardellato	g. 250	€ 12,80 al pz.

# Pata Negra

### JAMON 100% IBERICO

Prosciutto di suini di razza pura Iberica		
Jamon Bellota intero con osso	kg. 8/9	€ 90,00 al kg.
Jamon Cebo de Campo intero con osso	kg. 8/9	€ 45,00 al kg.
Trancio s.v.	kg. 0,5	€ 72,00 al kg.
Jamon Bellota busta preaff. s.v.	g. 100	€ 20,90 al pz.
Jamon Cebo de Campo busta preaff. s.v.	g. 100	€ 14,50 al pz.
Jamon bellota affettato a mano astuccio s.v.	g. 90	€ 24,00 al pz.

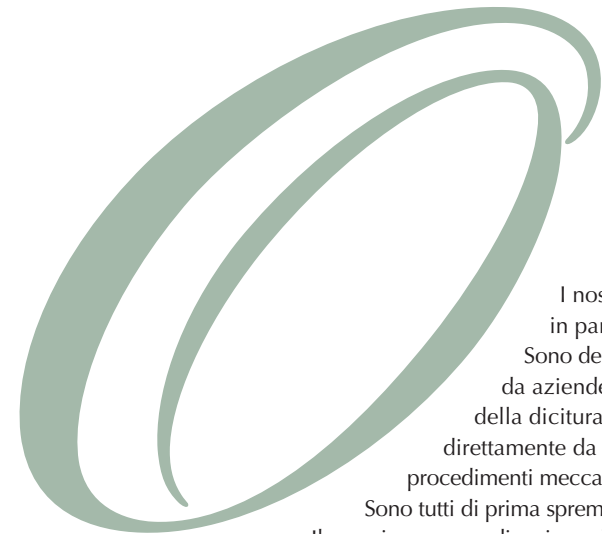
### PALETA 100% IBERICA

Prosciutto di Spalla di Pata Negra disossato s.v.	kg. 3	€ 83,00 al kg.
trancio s.v.	g. 500	€ 52,00 al kg.
Paleta Bellota busta preaff. s.v.	g. 100	€ 13,50 al pz.

### BUSTA PREAFF. S.V. 100% IBERICO

Lomo de Bellota Pata Negra		
Salchichon de Bellota (Salame di Pata Negra)	g. 100	€ 12,90
Panceta de Bellota	g. 100	€ 6,50
Chorizo de Bellota	g. 100	€ 6,50





Olio EVO®

I nostri olii sono selezionati in tutte le regioni italiane, in particolare in quelle di grande produzione e tradizione. Sono delicati, più o meno fruttati, provengono da aziende agricole o da frantoi e si fregiano della dicitura: Olio ottenuto direttamente da olive mediante procedimenti meccanici. Sono tutti di prima spremitura a freddo. Il maggior numero di essi non è filtrato, Olio Mosto.



OLIO EXTRA VERGINE  
da olive taggiasche  
MOSTO NON FILTRATO

ml. 500 € 19,90 iva compresa



*idea regalo*  
OLIO EXTRA VERGINE  
da olive taggiasche  
MOSTO NON FILTRATO

Scatola regalo ml. 100

€ 12,00 iva compresa

FRANTOIO MONTECCHIA  
Morro d'Oro, Teramo

Olio EVO delicato Biologico	l. 0,50	€ 17,50
Olio EVO 100% italiano	l. 0,75	€ 13,50
Olio EVO "Tortiglione" fruttato	l. 0,75	€ 19,50
Olio EVO "Tortiglione" in lattina	l. 5	€ 110,00

FRANTOIO GAUDENZI  
Trevi, Perugia

Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,50	€ 18,50
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,75	€ 23,50
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 3	€ 79,00

PLANETA  
Oasi di Capparrina, Agrigento

Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola)	l. 0,50	€ 15,00
Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Nocellara del Belice)	l. 0,50	€ 19,90
Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Biancolilla)	l. 0,50	€ 19,90
Olio EVO "Selezione Chef" in lattina	l. 3	€ 70,00

SELEZIONE ROSSI 1947 - 100% Italiano

Olio EVO "Selezione Oro"	l. 0,25	€ 9,00
Olio EVO "Selezione Oro"	l. 0,50	€ 12,00
Olio EVO "Selezione Oro"	l. 0,75	€ 15,00
Olio EVO Taggiasco	l. 0,50	€ 18,50
Olio EVO Taggiasco	l. 1	€ 31,00

FATTORIA LA GERLA  
Montalcino

Olio EVO	l. 0,75	€ 33,50
----------	---------	---------

TENUTA DI CAPEZZANA  
Carmignano, Prato

Olio EVO	l. 0,50	€ 29,50
Olio EVO in lattina	l. 5	€ 110,00





AZ. AG. VALLE OSTILIA  
Diano San Pietro, Imperia

Olio EVO Taggiasco	l. 0,50	€ 14,50
Olio EVO Taggiasco	l. 0,75	€ 18,50
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 2	€ 42,00
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 3	€ 82,50
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 5	€ 97,50

FRANTOIO BENZA  
Imperia

Olio EVO Taggiasco “Buon Olio”	l. 0,50	€ 15,50
Olio EVO Taggiasco “Buon Olio”	l. 1	€ 29,00
Olio EVO Taggiasco “Buon Olio”	l. 5	€ 139,00

ANFOSSO  
Chiusavecchia, Imperia

Olio EVO “Tumai”		
Monocultivar Taggiasca	l. 0,50	€ 21,50
Olio EVO “Tumai”		
Monocultivar Taggiasca	l. 0,75	€ 29,00
Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasca	l. 0,50	€ 23,50
Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasca	l. 0,75	€ 31,00

DINOABBO  
Lucinasco, Imperia

Olio EVO Taggiasca “Affiorato”	l. 0,50	€ 22,00
Olio EVO Taggiasca “Affiorato”	l. 1	€ 35,00
Olio EVO Taggiasca	l. 1	€ 30,00
Olio EVO Taggiasca latta	l. 5	€ 160,00

PETRICOR  
Lucinasco, Imperia

Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori Cultivar Taggiasca	l. 0,375	€ 15,50
Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori Cultivar Taggiasca	l. 0,75	€ 28,50

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA  
Andria

Olio EVO Monocultivar Coratina “Denocciolato”	l. 0,25	€ 14,50
Olio EVO Monocultivar Coratina “Fruttato Intenso”	l. 0,50	€ 22,00
Olio EVO Monocultivar Coratina “Fruttato Intenso” in orcio di ceramica	l. 0,50	€ 39,00



# Olio EVO®



## LIGURI

Olio EVO Frantoio Benza	l. 0,50
Olio EVO Dinoabbo	l. 0,50
Olio EVO Valle Ostilia	l. 0,50

Confezione da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
Confezione da 6 bottiglie € 121,00 iva compresa

## LA NOSTRA SELEZIONE

### ITALIANI

Olio EVO Frantoio Montecchia	l. 0,75
Olio EVO Quinta Luna	l. 0,75
Olio EVO La Gerla	l. 0,75

Confezione da 3 bottiglie € 73,50 iva compresa  
Confezione da 6 bottiglie € 140,00 iva compresa





# Champagne DELLE GRANDI MAISON

## AUBRY

Champagne Brut - Premier Cru	l. 0,75	€	46,00
Champagne Rosè	l. 0,75	€	90,00

## C.H. PICONNET

Blanc de Noirs Brut Nature	l. 0,75	€	48,00
3 Cépages Extra Brut	l. 0,75	€	54,00
Rosé Brut	l. 0,75	€	63,00
Les Vignes de Charles Extra Brut Rosè	l. 0,75	€	69,00

## LEGRET & FILS CHAMPAGNE

Champagne Legret Equilibre Extra Brut	l. 0,75	€	48,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blanc Mineral	l. 0,75	€	57,00

## GASTONE CHIQUET

Astuccio 1 bottiglia			
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc D'Ay, 2008	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 68,00

## GOUTORBE BOUILLLOT

Champagne Brut Noir Coteaux	l. 0,75	€	42,00
-----------------------------	---------	---	-------

## ANDRÉ JACQUART

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs	l. 0,75	€	49,00
--------------------------------------	---------	---	-------

## KRUG

Champagne Brut Grande Cuvée 168 <sup>eme</sup> Edition	l. 0,75	€	242,00
--	---------	---	--------

## DOM PERIGNON

Champagne Vintage, 2010	l. 0,75	€	193,00
Champagne Vintage, 2009	l. 0,75	€	270,00



## MOET & CHANDON

Champagne Brut Réserve Impérial	l. 0,75	€	64,00
Champagne Brut Rosè Impérial	l. 0,75	€	74,00
Champagne Extra Brut Grand Vintage, 2012	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 96,00
Champagne Brut Réserve Imperial	l. 1,5	Magnum	€ 167,00

## PHILIPPONAT

Champagne Royale Brut Réserve,	l. 0,75	€	55,00
Champagne Royale Réserve Non Dosé	l. 0,75	€	57,00
Champagne Rosè Brut Royal Réserve	l. 0,75	€	85,00
Champagne Extra Brut Blanc de Noires, 2014	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 92,00
Champagne Extra Brut Grand Blanc, 2010	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 92,00
Champagne Brut "Cuvée 1522" Grand Cru, 2007	l. 0,75		€ 171,00

## RUINART

Champagne Brut	l. 0,75	€	76,00
Champagne Brut Blanc de Blancs	l. 0,75	Astuccio "Second Skin"	€ 108,00
Champagne Brut Rosè	l. 0,75		€ 108,00
Champagne Reserve Impérial	l. 1,5	Astuccio Magnum	€ 173,00

## VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 0,75	€	68,00
Champagne Brut Rosè	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 92,00
Champagne Extra Brut Extra Old Edizione 2	l. 0,75		€ 98,00
Champagne Brut Vintage, 2012	l. 0,75		€ 105,00
Champagne Brut Vintage, 1996 Réserve	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€ 160,00
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 1,5	Magnum	€ 174,00



# Bollicine ITALIANE

<b>VITE COLTE, Piemonte</b> Alta Langa Metodo Classico	l. 0,75	1 bottiglia	€ 24,00
<b>NAONIS, Friuli</b> Prosecco DOC Extra Dry	l. 0,75	1 bottiglia	€ 12,50
<b>SANCIO, Liguria</b> Metodo Classico Brut Lumassina	l. 0,75	1 bottiglia	€ 18,50
<b>FRATELLI BERLUCCHI, Franciacorta</b> Freccianera Millesimo Franciacorta Brut DOCG, 2018	l. 0,75	1 bottiglia	€ 33,00
<b>CÀ DEL BOSCO, Franciacorta</b> Franciacorta Brut Cuvée Prestige	l. 0,75	Scatola Regalo	€ 42,00
Franciacorta Brut Vintage Collection, 2016	l. 0,75	1 bottiglia	€ 59,00
Franciacorta Brut Vintage Collection Dosage Zero, 2016	l. 0,75	1 bottiglia	€ 59,00
Franciacorta Brut Vintage, Collection 2012	l. 0,75	1 bottiglia	€ 72,00
Franciacorta Brut Cuvée Prestige	l. 1,5	Magnum	€ 74,00
<b>BERLUCCHI, Franciacorta</b> 61 Extra Brut DOCG	l. 0,75	1 bottiglia	€ 26,00
61 Saten DOCG	l. 0,75	1 bottiglia	€ 28,50
61 Rosè DOCG	l. 0,75	1 bottiglia	€ 29,50
<b>POJER E SANDRI, Trentino Alto Adige</b> Metodo Classico Brut Rosè	l. 0,75	1 bottiglia	€ 26,00



# I Sauternes

<b>CHÂTEAU D'YQUEM</b> Sauternes 1994	l. 0,375	€ 350,00
<b>CHÂTEAU BASTOR - LAMONTAGNE</b> Sauternes 2002	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2005	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2011	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2013	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2016	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2017	l. 0,375	€ 31,00
Sauternes 2006	l. 0,75	€ 49,00
Sauternes 2010	l. 0,75	€ 49,00
Sauternes 2013	l. 0,75	€ 48,00
<b>CHÂTEAU SAINT HELENE</b> Sauternes 2016	l. 0,75	€ 34,60
Sauternes 2000	l. 0,375	€ 32,00
<b>CHÂTEAU SIMON</b> Barsac - Sauternes 2015	l. 0,375	€ 34,50
Barsac - Sauternes 2011	l. 0,75	€ 34,50
<b>DOMAINE DE CARBONNIEU</b> Sauternes 2016	l. 0,375	€ 33,00
<b>CHÂTEAU LA RAME</b> Sainte-Croix-du-Mont 1998	l. 0,50	€ 31,00
<b>CHÂTEAU GUITERONDE DU HAYOT</b> Sauternes 1998	l. 0,375	€ 57,50
<b>CHÂTEAU ROUMIEU</b> Sauternes 1995	l. 0,375	€ 21,00
<b>CHÂTEAU DE MALLE</b> Sauternes 2000	l. 0,75	€ 61,00
<b>CHÂTEAU D'ARCHE</b> Sauternes 1999	l. 0,75	€ 66,50





# LA Cantina DI Rossi 1947



Cinque Terre DOC "Costa da Posa" - Cantina 5 Terre l.0,75  
Cinque Terre DOC "Vigne Alte" - Cantina 5 Terre l.0,75  
Cinque Terre DOC "Costa de Campu" - Cantina 5 Terre l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 65,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 130,00 iva compresa

1

Pigato Majè - Azienda Agricola Bruna l.0,75  
Vermentino - Azienda Agricola Bruna l.0,75  
Pigato Le Russeghine - Azienda Agricola Bruna l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 83,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 160,00 iva compresa

2



Rossese di Dolceacqua "Terre Bianche" l.0,75  
Rossese di Dolceacqua "Tenuta Anfosso" l.0,75  
Rossese di Dolceacqua "Cascina Feipu dei Massaretti" l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 58,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 116,00 iva compresa

3



# Liguria



La Felce Bianco (2 bottiglie) - La Felce l. 0,75  
La Felce Rosso - La Felce l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 48,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 96,00 iva compresa

4

5

Villa Allara - Corochinato "L'Asinello", il vero aperitivo genovese l. 1  
Sangallo - Amaro Camatti l. 1

Scatola regalo da 2 bottiglie € 44,00 iva compresa



Beneficio - Monferrato Bianco DOC "La Bollina" l.0,75  
Minetta - Monferrato Rosso DOC "La Bollina" l.0,75  
Ventola - Gavi DOCG "La Bollina" l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 37,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 74,00 iva compresa

6

7

Gavi DOCG "La Bollina" l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 39,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 78,00 iva compresa







St. Magdalener - Kloster Neustift Abbazia di Novacella  
Pinot Grigio - Kloster Neustift Abbazia di Novacella  
Lagrein - Kloster Neustift Abbazia di Novacella

l. 0,75  
l. 0,75  
l. 0,75

8

Scatola regalo da 3 bottiglie € 59,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 120,00 iva compresa

9

Barco reale di Carmignano - Tenuta di Capezzana  
Le Difese - Tenuta San Guido  
Rute - Bolgheri Rosso DOC, Guado al Melo

l. 0,75  
l. 0,75  
l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 67,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 134,00 iva compresa



La Gerla - Rosso di Montalcino DOC, 2021  
La Gerla - Brunello di Montalcino DOC, 2017  
La Gerla - Rosso di Montalcino DOC, 2021

l. 0,75  
l. 0,75  
l. 0,75

10

Scatola regalo da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 126,00 iva compresa

*Italia*



"Essenze" Barolo di Serralunga d'Alba - Vite Colte

l. 0,75

11

Scatola regalo da 3 bottiglie € 177,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 350,00 iva compresa

12

"Valdolmo" Nebbiolo d'Alba - Vite Colte  
"Essenze" Barolo di Serralunga d'Alba - Vite Colte  
"Valdolmo" Nebbiolo d'Alba - Vite Colte

l. 0,75  
l. 0,75  
l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 94,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 188,00 iva compresa



Conterno Fantino - Langhe Nebbiolo DOC Ginestrino, 2019  
Conterno Fantino - Langhe Rosso DOC Mon Prà, 2017

l. 0,75  
l. 0,75

13

Scatola regalo da 2 bottiglie € 72,00 iva compresa

14

Barbera d'Alba Vignotà - Conterno Fantino  
Marziano Abbona Barbaresco - Abbona  
Barolo Serralunga d'Alba - Massolino

l. 0,75  
l. 0,75  
l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 127,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 250,00 iva compresa







"La Luna e Falò" Barbera d'Asti - Vite Colte  
 "Essenze" Barolo di Serralunga d'Alba - Vite Colte  
 "Valdolmo" Nebbiolo d'Alba - Vite Colte

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

15

Scatola regalo da 3 bottiglie € 96,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 190,00 iva compresa

16

Dolceacqua - Maccario Dringenberg Sas  
 Riviera Ligure Di Ponente Vermentino - Az Agricola La Gisnestraia  
 Pigato Riviera Ligure Di Ponente - Terre Bianche

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 91,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 180,00 iva compresa



Pinot Grigio, Abbazia di Novacella  
 Lagrein Riserva, Abbazia di Novacella  
 Pinot Nero Riserva, Abbazia di Novacella

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

17

Scatola regalo da 3 bottiglie € 82,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 164,00 iva compresa

18

Pinot Nero - Pojer e Sandri  
 Brut Rosè - Pojer e Sandri  
 Sauvignon - Pojer e Sandri

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 89,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 178,00 iva compresa



Chianti Classico, San Giusto a Rentennano (2 bottiglie)  
 Chianti Classico "Riserva le Baronale", San Giusto a Rentennano

l. 0,75  
 l. 0,75

19

Scatola regalo da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 126,00 iva compresa

20

Rosso di Montalcino - La Gerla  
 Bolgheri Rute Guado Al Melo  
 San Giusto A Rentennano - Chianti Classico

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 87,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 174,00 iva compresa



Barco Reale Di Carmignano - Tenuta Capezzana

21

Scatola regalo da 3 bottiglie € 51,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 102,00 iva compresa

22

Praepositus Pinot Grigio - Kloster Neusriift Abbazia Di Novacella  
 Praepositus Pinot Nero Riserva 2021 - Kloster Neusriift Abbazia Di Novacella  
 Praepositus Kerner - Kloster Neusriift Abbazia Di Novacella

l. 0,75  
 l. 0,75  
 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 104,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 208,00 iva compresa





# Dal cuore di Genova...

## LA FRESCHEZZA È GARANTITA

Nel nostro LAB a Genova, dedicato allo stoccaggio e al confezionamento, curiamo ogni dettaglio dei vostri regali. Scegliamo con attenzione l'imballaggio più adatto per ogni specialità, assicurando che anche i prodotti più freschi viaggino in totale sicurezza, grazie a soluzioni di imballaggio progettate su misura.

## LE SPEDIZIONI

Con oltre vent'anni di esperienza nel settore della logistica, collaboriamo con i principali corrieri espressi nazionali e internazionali. Ogni spedizione è sicura e tracciata: fornendo il vostro indirizzo email, potrete seguire in tempo reale la posizione del vostro pacco, garantendo così la massima tranquillità.

## LA CONSEGNA IN CITTÀ

Per le consegne nel Comune di Genova, applichiamo un costo forfettario di € 5,00 per indirizzo. Inoltre, per ordini di almeno 5 confezioni destinate allo stesso luogo, il servizio di consegna è completamente gratuito.

## SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

Per ordini con importi inferiori a € 80,00, la spesa di spedizione è di € 6,50 per ogni singola destinazione. Per ordini superiori a € 80,00, la spedizione è gratuita.

## SPEDIZIONI ALL'ESTERO

Le spedizioni in Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Portogallo, Principato di Monaco, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria hanno un costo di € 14,90 per ogni singola destinazione. Per spedizioni al di fuori siamo lieti di fornire un preventivo personalizzato.

VALIDITÀ FINO AL 31/01/2026



per singola destinazione per importi inferiori a € 80,00.



per singola destinazione per spedizioni in UE.



per singola destinazione per importi superiori a € 80,00.

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
+39 3246018704

...in tutto il Mondo





*Genova 1947, una storia di gusto*



*Esplora il nostro mondo*



LE NOSTRE BOTTEGHE A GENOVA:

EMPORIO  
via *Cesarea* 21 r - tel. 010.564955

CONFETTERIA  
via *Galata* 30 r - tel. 010.564332

ACQUISTA SUL NOSTRO E-COMMERCE:

*Palatifini.it*

+39 010 503239 - +39 324 6018704

# GRUPPO ROSSI 1947

*2* NEGOZI

BOTTEGHE TRADIZIONALI NEL CENTRO DI GENOVA DAL 1947

PALATIFINI.IT

E-COMMERCE

3000 PRODOTTI CON SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO

*da 26  
anni*

*27  
paesi*

PESTO ROSSI 1947

MIGLIOR PESTO GENOVESE A GENOVA

ESPORTIAMO IN 27 PAESI

RISTORANTI

CUCINA GENOVESE DAL 1912

*6*

*dal  
2006*

CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO AL MORTAIO

FONDAZIONE E SUPPORTO ORGANIZZATIVO

SELEZIONI NEI 7 CONTINENTI

LABORATORIO

ALTA PASTICCERIA DOLCE E SALATA ROSSI LAB

*1*

*80*

COLLABORATORI





# Auguri

ROSSI 1947  
GENOVA

via Cesarea 21 r - tel. 010.564955  
via Galata 30 r - tel. 010.564332

*[www.palatifini.it](http://www.palatifini.it)*

info@rossi1947.it  
+39 324 6018704

