



IL CATALOGO  
DI NATALE  
*2021*



DA 70 ANNI NEL CUORE DI GENOVA

Nel 1947 apre il primo negozio “Rossi”. Da allora, grazie al vostro affetto, continuiamo sempre con lo stesso entusiasmo a ingolosirvi con peccati di gola e specialità ricercate. Da noi troverete quell’ambiente intimo e cordiale della bottega di una volta (anche perché lo siamo!)

IL PIACERE DI PERDERSI TRA PIÙ DI 4000 SPECIALITÀ

Abbiamo la più completa selezione di eccellenze gastronomiche, in costante aggiornamento delle novità mondiali grazie al rapporto personale con la maggior parte dei fornitori. Saremmo lieti di guidarvi nella scelta dei vostri prodotti e nel consigliarvi l’occasione d’uso, dal cofanetto alla cena importante.

LA FRESCHEZZA È GARANTITA

In un’area di 750 metri quadrati dedicata allo stoccaggio e al confezionamento prepariamo con cura i vostri regali, valutando l’imballo più adatto per la vostra scatola. Siamo attrezzati per la spedizione di qualunque specialità, anche quelle più fresche, con imballaggi studiati ad hoc.

LE SPEDIZIONI

La nostra esperienza ultradecennale nel settore della logistica ci permette di collaborare con i più importanti corrieri espresso, nazionali e internazionali. Garantiamo spedizioni sicure e tracciate: fornendo una vostra email saprete sempre dove si trova il vostro pacco.

LA CONSEGNA IN CITTÀ

Per le consegne nel Comune di Genova la consegna ha un costo forfettario di € 5,00 per indirizzo. Per la consegna di almeno 5 confezioni nello stesso luogo, il servizio è gratuito.

SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

€ 5,00 per singola destinazione inferiore a € 80,00  
GRATUITA per singola destinazione superiore a € 80,00

SPEDIZIONI ALL'ESTERO

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.

€ 14.90 per singola destinazione inferiore a € 140,00  
€ 4.99 per singola destinazione superiore a € 140,00

VALIDITÀ FINO AL 31/12/2021

LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO

Piccole confezioni	4
Il Pesto di Rossi 1947	8
Special Gifts	12
Natale in Bianco e Blu	16
Le Dolci Confezioni	20
La Gastronomia	24
Collezione I Velieri	34

LA NOSTRA SELEZIONE

Pandolci, Panettoni e Torroni	42
Il Salmone	50
Il Caviale	56
Il Foie Gras	58
Jamoneria Iberica	59
Salumi d’Autore	60
Mondo Formaggio	62
A Tutto Burro	63
Conserve e Sapori di mare	64
La Spesa delle Feste	66
L’Olio	68
L’Acetaia	70

LA CANTINA

Champagne e Spumante	71
Sauternes	74
Vini Rossi Francesi	75
I Vini Italiani	76

PER INFORMAZIONI E ORDINI

389 01 44 591



*Ogni Confezione regalo Rossi 1947 viene presentata in un elegante scatola di cartone ondulato “doppia onda” rifasciata nell’esclusiva stampa Rossi 1947 e chiusa con un prezioso e sobrio nastro in doppio raso di seta.*

Lo standard del nostro imballaggio è molto alto in termini di eleganza e tenuta nel trasporto e questo ci fa rientrare nelle più rigide misure di sicurezza richieste dai corrieri di tutto il mondo

DOVE CI TROVI

ROSSI Confetteria storica: in Via Galata, 30R – 010564332  
ROSSI Emporio d’eccellenza: in Via Cesarea, 21R – 010564955

regalistica@rossi1947.it



## BACI DI DAMA

COTTI IN FORNO A LEGNA

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 170 € 12,50 iva compresa
- Scatola a un piano  
g. 350 € 21,00 iva compresa
- Scatola a due piani  
g. 700 € 33,00 iva compresa



## TARTUFI DI CIOCCOLATO

ALLE NOCCIOLE «ROSSI 1947»

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 150 € 12,50 iva compresa
- Scatola regalo  
g. 300 € 24,00 iva compresa



## TARTUFI AL PISTACCHIO

SELEZIONE «ROSSI 1947»

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 150 € 12,50 iva compresa
- Scatola regalo  
g. 300 € 24,00 iva compresa

## CANESTRELLI COTTI IN FORNO A LEGNA

SCATOLA REGALO

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 180 € 12,50 iva compresa
- Scatola a un piano  
g. 280 € 21,00 iva compresa
- Scatola a due piani  
g. 560 € 33,00 iva compresa



## PANDOLCINO GENOVESE

COTTO IN FORNO A LEGNA

- Scatola regalo g. 90  
€ 5,50 iva compresa



## BOERI

SELEZIONE «ROSSI 1947»

- Scatola regalo g. 500  
€ 30,00 iva compresa



## AMARETTI

MORBIDI DEL SASSELLO «ROSSI 1947»

- Scatola regalo g. 300  
€ 18,00 iva compresa



## PRALINE RIPIENE ASSORTITE

NOSTRA ESCLUSIVA IN SCATOLA REGALO

- Scatola regalo g. 400  
€ 30,00 iva compresa



## CUNEESI AL RUM

- Scatola a un piano  
g. 220 € 17,00 iva compresa
- Scatola a due piani  
g. 440 € 27,50 iva compresa



## MARRON GLACES

NOSTRA SELEZIONE

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 250 € 19,50 iva compresa
- Scatola regalo  
g. 500 € 38,50 iva compresa

## CIOCCOLATINI

FONDENTI PALAZZI DEI ROLLI

- Scatola regalo  
g. 400 € 22,50



## CONFETTI DI NATALE

- Astuccio trasparente  
g. 300 € 14,50



# IL Pesto DI Rossi 1947

Il **Pesto «Rossi 1947»** nasce dal desiderio della famiglia Panizza di alzare l’asticella della qualità. Una ricetta originale, senza compromessi, per ottenere un prodotto che potesse avere posto sulle tavole dei gourmet di tutto il mondo. Dopo 60 anni, da «**Rossi 1947**», nasce il **Genovese**, che si specializza nella produzione di Pesto genovese e di alcuni altri prodotti. Oggi il **Pesto «Rossi 1947»** è distribuito in Italia e in oltre 19 paesi nel mondo, venduto a ristoranti, pizzerie, gastronomie, grandi e piccoli negozi, tutti accomunati nella ricerca della qualità.




## IL PESTO FRESCO

	Vaso in vetro	g. 85	€ 4,30
	Vaso in vetro	g. 180	€ 7,90
	Vaso in vetro	g. 500	€ 19,80
	Confezione regalo	g. 180	€ 12,00



## IL MORTAIO

IN MARMO DI CARRARA CON PESTELLO  
A MISURA IN FAGGIO

	Mortaiο con pestello	dm. 7 cm	€ 11,00
	Mortaiο con pestello	dm. 18 cm	€ 35,00
	Mortaiο con pestello	dm. 20 cm	€ 42,00



# PESTO & MORTAIO

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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

€ 17,50 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO.

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
389 01 44 591



# PESTO E TROFIE

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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

€ 19,00 iva compresa

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



# LIGURIA TASTING

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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

€ 13,50 iva compresa

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



Un piccolo presente dal grande significato, che racconta con bontà le eccellenze del nostro territorio.  
Una confezione dalla veste classica che racchiude le specialità più amate della Liguria: assieme al Pesto,  
simbolo gastronomico genovese, abbiamo scelto le olive taggiasche che presentiamo nella loro versione golosa,  
in un paté pronto ottimo sia per condire la pasta che da spalmare su tartine.  
Pensiero perfetto per chi ama le tipicità e per chi è lontano e ha nostalgia dei sapori di casa.



# COFANETTO REGALO TÈ & ZUCCHERO

- Tè di Natale g. 25
- Tè nero English Breakfast g. 30
- Tè nero Earl Grey g. 20
- Tè Rosso Rooibos g. 30
- Zucchero di canna greggio g. 100
- Zucchero di canna integrale g. 70

€ 24,50 iva compresa



# 4 MARMELLATE & 1 SCATOLA

- Pere, mele, pinoli e cannella g. 120
- Confettura extra di frutti di bosco g. 120
- Arance con pistacchi g. 120
- Pere e zenzero g. 120

€ 16,90 iva compresa

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



# COLLEZIONE RADICI

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



- Riso BIANCO Carnaroli selezione «ROSSI 1947» g. 500
- Riso ROSSO selezione «ROSSI 1947» g. 500
- Riso NERO Venere selezione «ROSSI 1947» g. 500
- Riso INTEGRALE selezione «ROSSI 1947» g. 500

€ 18,50 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA.  
IMBALLAGGIO SINGOLO.



Legumi, riso, cereali, farine sono stati per secoli alla base dell'alimentazione degli italiani con le inevitabili e affascinanti differenze regionali. Sono stati alla base della preparazione dei piatti nelle nostre case. Con "Radici" vogliamo proporvi quanto più ci ha affascinato in tanti anni di lavoro a contatto con i migliori agricoltori italiani.

## LA CONFETTURA DI NATALE



CONFETTURA fragola e cannella selezione «ROSSI 1947» g. 225

€ 9,00 iva compresa



Il Natale senza cannella è come la Pasqua senza uova di cioccolato. Il suo profumo speziato e dolce ti trasporta immediatamente in mezzo a mercatini in cerca di regali al chiaro delle luminarie.

La cannella, conosciuta già nell'antichità ma portata in Europa solo nel 1600, è ormai tradizionalmente - assieme allo zenzero - la spezia per antonomasia della cucina natalizia. Così per farti gustare il vero sapore delle feste, la cannella non poteva mancare in questa golosa marmellata che celebra il Natale!

## IL MORTAIO

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

Il mortaio è stato uno dei primi strumenti creati dall'uomo per la manipolazione degli alimenti. Utilizzare il mortaio in cucina significa mantenere viva una cultura che accomuna trasversalmente quasi ogni popolo sulla Terra. Proprio per questo motivo il nostro è un mortaio veramente "da lavoro", bello e curato ma soprattutto solido e pratico, con un corpo in marmo di Carrara munito delle tipiche quattro anse usate per tener fermo con la mano durante l'uso.



MORTAIO in marmo bianco di carrara  
con pestello in legno di faggio cm. 18

€ 39,00

CONFEZIONE IN CARTONE RIFASCIATO CON ESCLUSIVA CARTA ROSSI 1947

MORTAIO in marmo bianco di carrara  
con pestello in legno di faggio cm. 20

€ 46,00

CONFEZIONE IN CARTONE RIFASCIATO CON ESCLUSIVA CARTA ROSSI 1947



# NATALE BIANCO E BLU N° UNO



CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 170  
 BACI DI DAMA cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 170  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
 AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 100

€ 49,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90



# NATALE BIANCO E BLU N° DUE



RAMANDOLO DOCG “Giovanni Dri” vino dolce passito l. 0,75  
 CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 170  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
 AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 100

€ 70,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90





# NATALE BIANCO E BLU N° TRE



PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 300  
 CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 170  
 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 cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 170

€ 78,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90



# NATALE BIANCO E BLU N° QUATTRO



SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG "Fratelli Berlucchi" l. 0,75  
 PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 300  
 AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 100  
 BACI DI DAMA cotti in forno a legna 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. 220

€ 102,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 GRATUITA

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 4,99





## COLAZIONE SOTTO L' *Albero*



TÈ DI NATALE «**ROSSI 1947**» g. 100  
 CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «**ROSSI 1947**» g. 220  
 DRAGEES assortite selezione «**ROSSI 1947**» g. 70  
 BISCOTTI MESCOLOANZA cotti in forno a Legna selezione «**ROSSI 1947**» g. 200

€ 29,50 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90



## *Stella di Natale*

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

PANDOLCE GENOVESE di pasticceria «**ROSSI 1947**» kg. 1  
 SPUMANTE "Anteo", Pinot Nero vinificato in bianco l. 0,75

€ 35,50 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

## *Vegia* ZENA

PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «**ROSSI 1947**» g. 500  
 CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «**ROSSI 1947**» g. 200  
 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100

€ 33,50 iva compresa

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

PER INFORMAZIONI E ORDINI

389 01 44 591



## IL CESTINO DELLA *Lia*

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 5,00

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

PASSITO di PANTELLERIA DOC "Cantine Pellegrino 1880" l. 0,75  
 PANETTONE MILANESE incartato a mano «**ROSSI 1947**» Kg. 1  
 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100  
 CREMA spalmabile di PISTACCHIO "Aricchigia", da abbinare al panettone g. 190

€ 47,50 iva compresa

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

## IL Ghiottone

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



- PROSECCO DOC Extra Dry “Naoinis” l. 0,75
- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 500
- TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200
- TORRONE MORBIDO DI SICILIA, con mandorla di Avola e pistacchio di Bronte g. 200
- BACI DI DAMA cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 200

€ 71,00 iva compresa

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

## IL Goloso

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- PROSECCO DOC Extra Dry “Naoinis” 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
- NOCI “Lara” Italiane, nostra selezione g. 250
- PANFORTE ARTIGIANALE ALTO Selezione «ROSSI 1947» g. 200
- TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 200

€ 79,00 iva compresa

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



## DOLCI Tradizioni

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99



- PASSITO di PANTELLERIA DOC “Cantine Pellegrino 1880” l. 0,75
- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 500
- TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200
- BACI DI DAMA cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 200
- CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «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. 220
- CREMA spalmabile di PISTACCHIO “Aricchigia” g. 190

€ 102,00 iva compresa

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





# IL *Pastaio*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



- Pasta QUADRATA corta di Grano Duro Trafilati in Oro “Verrigni” – Abruzzo g. 500
- SPAGHETTONI Monograno “Pastificio Felicetti” – Trentino g. 500
- PACCHERI DI GRAGNANO “Pastificio Gentile” – Campania g. 500
- PAPPARDELLE ALL’UOVO “La Pasta di Aldo” – Marche g. 250
- MISTA CORTA DI GRAGNANO “Gerardo Di Nola” – Campania g. 500
- SALSA di Pomodoro PACHINO ml. 33
- CASERECCE “Pastificio Faella” – Campania g. 500
- CAPPERI sottosale dell’Isola di Salina g. 100

€ 52,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# IL *Rustico*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



- ROSSO DI MONTALCINO “La Gerla” l. 0,75
- PROSCIUTTINO DI OCA stagionato g. 400
- KAMINWURST salamini altoatesini g. 220
- PAPPARDELLE ALL’UOVO “La Pasta di Aldo” g. 250
- RAGÙ di CINGHIALE g. 180

€ 69,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.



# IL Tagliere

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



- ROSSO DI MONTALCINO “Tenuta Buontempo” l. 0,75
- SALCHICHON BELLOTA 100% iberico g. 550
- CORALLINA salame tipico dell’Umbria g. 500 ca.
- KAMINWURST salamini altoatesini g. 220

€ 61,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO. IMBALLAGGIO SINGOLO.

# Escoffier

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- SAUTERNES “Chateau Simon” 2015 l. 0,375
- BLOC DE FOIE GRAS de Canard g. 140
- TERRINE DE CAMPAGNE g. 175

€ 52,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA  
CON CARTE ESCLUSIVE, CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO.  
IMBALLAGGIO SINGOLO.



# IL Genovese

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- PESTO FRESCO GENOVESE  
nostra produzione «ROSSI 1947» g. 180 x 6 vasetti

€ 62,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA DI LEGNO CON INVOLUCRO TERMICO  
CHE PERMETTE LA SPEDIZIONE DEL NOSTRO PESTO FRESCO IN TUTTO IL MONDO!



SÌ, PUOI SPEDIRE PESTO GENOVESE FRESCO!

Ti mettiamo a disposizione la nostra esperienza nella spedizione nazionale e internazionale di pesto genovese tradizionale con un imballo termico studiato ad hoc per la conservazione degli ingredienti freschi.

Il tuo presente sarà impreziosito da un’elegante scatola di legno, che conterrà l’imballaggio, decorata con lo storico ghirigoro Rossi nella sua versione verde in onore del pesto genovese.

Non rinunciare alla tradizione, scegli di regalare pesto genovese.

Una confezione regalo che riesce a unire con successo raffinatezza e praticità.





# IL Leudo

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC "Guglielmi" l. 0,75
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% italiano l. 0,50
- TONNO BONITO DEL NORTE lavorato fresco pescato alla canna g. 225
- PACCHERI DI GRAGNANO "Pastificio Faella" kg. 1
- FILETTI DI ACCIUGHE del Mar del Cantabrico g. 50
- PATÉ DI CARCIOFINI in olio extra vergine di oliva «Collezione I Velieri» g. 135
- PEPERONCINI FARCITI di acciughe e capperi g. 190
- PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE «ROSSI 1947» g. 90
- BUSTA DI SALE ROSA dell'Himalaya g. 120

€ 73,00 iva compresa

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



PER INFORMAZIONI E ORDINI  
389 01 44 591

# IL Salumaio

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99

- 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

€ 81,50 iva compresa

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





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



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





# IL *Principe* DELLE ACQUE

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99

CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBURG “Veuve Clicquot” l. 0,75  
CAVIALE BAERI 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.



# IL *Doblone*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99

SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG “Fratelli Berlucchi” l. 0,75  
RAMANDOLO DOCG vino dolce passito “Giovanni Dri” l. 0,75  
PARMIGIANO REGGIANO 36 mesi di stagionatura Spicchio degustazione “AZ. Ag. Bonati” g. 300  
SALAME MARCHIGIANO tradizionale Ciauscolo di Visso® I.G.P g. 500  
LENTICCHIE DI USTICA presidio SlowFood g. 500  
TONNO BONITO DEL NORTE lavorato fresco pescato alla canna g. 225  
CARCIOFI SPACCATI con il loro gambo g. 280  
ACETO DI VINO SHERRY Vinagre de Jerez l. 0,375  
OLIO EVO DI OLIVE TAGGIASCHE nostra selezione l. 0,50  
TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200  
PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» kg. 1

€ 172,00

iva compresa

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





# 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.



IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

IL *Fiocco*

- CAFFÈ 100% ARABICA tostato a legna «Collezione I Velieri» g. 250
- BACI DI DAMA cotti in forno a legna «Collezione I Velieri» g. 170
- CANESTRELLI cotti in forno a legna «Collezione I Velieri» g. 180
- FONDANT DI FRUTTA nostra selezione g. 150
- BISCOTTI MISCOLANZA cotti in forno a legna g. 200

€ 51,50 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA  
CON ESCLUSIVA CARTA DE "I VELIERI",  
CHIUSA CON NODO MARINARO IN SPAGO.  
IMBALLAGGIO SINGOLO.

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
389 01 44 591



# I *Matasfioni*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera Ligure di Levante l. 0,25
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri» g. 250
- PESTO GENOVESE nostra produzione «ROSSI 1947» g. 180

€ 29,50 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA  
CON ESCLUSIVA CARTA DE "I VELIERI",  
CHIUSA CON NODO MARINARO IN SPAGO.  
IMBALLAGGIO SINGOLO.





BACI DI DAMA cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 170

CANESTRELLI cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 180

STROSCIATA IMPERIESE, torta di pastafrolla all'olio extra vergine di oliva g. 330

FONDANT DI FRUTTA nostra selezione g. 150

GIARDINIERA DI NATALE al Rosolio nostra selezione g. 115

TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150

€ 50,00 iva compresa

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



VERMENTINO dei Colli di Luni DOC "Pietra del Focolare" l. 0,75

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera Ligure di Ponente l. 0,75

PESTO GENOVESE nostra produzione «ROSSI 1947» g. 180

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

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

## LA Polena

BACI DI DAMA cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 170

CANESTRELLI cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 180

PESTO GENOVESE nostra produzione «ROSSI 1947» g. 180

TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri » g. 250

ZUCCHINE TROMBETTA in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera Ligure di Ponente l. 0,50

PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO «Collezione I Velieri » g. 180

NOCI "Lara" Italiane, nostra selezione «ROSSI 1947» g. 250

€ 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

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99

- ROSSESE DI DOLCEACQUA “Guglielmi” l. 0,75
- VERMENTINO “La Ginestraia” Riviera Ligure di Ponente l. 0,75
- SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre “Sassarini” l. 0,375
- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «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
- ERBE DI LIGURIA miscela di maggiorana, timo, origano e salvia g. 20
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri» g. 250
- POMODORI SECCHI sott’olio EVO «Collezione I Velieri» g. 190
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera Ligure di Ponente l. 0,75
- OLIVE TAGGIASCHE in salamoia «Collezione I Velieri» g. 125
- SALAME DI SANT’OLCESE tradizionale g. 400

€ 164,00 iva compresa

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



# IL *B*ompreso

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 4,99

- VERMENTINO Riviera Ligure di Ponente DOC “Punta Crena” l. 0,75
- SALAME DI SANT’OLCESE tradizionale g. 400
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera Ligure di Ponente l. 0,50
- POMODORI VERDI sott’olio evo «Collezione I Velieri» g. 180
- OLIVE TAGGIASCHE in salamoia «Collezione I Velieri» g. 125
- POMODORI SECCHI sott’olio EVO «Collezione I Velieri» g. 190
- TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri» g. 250

€ 85,00 iva compresa

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



# IL *B*oma

- MOSCATO “Portofino” DOC – Cantina Segesta l. 0,75
- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» kg. 1

€ 45,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90





- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» kg. 1
- ROSSESE DI DOLCEACQUA “Maccario Dringenberg” l. 0,75
- MOSCATO DOC “Portofino”– Cantina Segesta l. 0,75
- TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «ROSSI 1947» g. 100
- CAFFÈ 100% ARABICA tostato a legna «Collezione I Velieri » g. 250
- BACI DI DAMA cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 170
- CANESTRELLI cotti in forno a legna «Collezione I Velieri » g. 180
- FONDANT DI FRUTTA nostra selezione g. 150
- TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150
- GINEVRINE al Basilico g. 100
- BISCOTTI MESCOLANZA cotti in forno a legna g. 200

€ 126,00 iva compresa

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



PICCOLE CONFEZIONI

Baci di Dama	g. 170	€ 12,50	pag. 4
	g. 350	€ 21,00	
	g. 700	€ 33,00	
Tartufi di cioccolato	g. 150	€ 12,50	pag. 4
	g. 300	€ 24,00	
Tartufi al pistacchio	g. 150	€ 12,50	pag. 4
	g. 300	€ 24,00	
Canestrelli	g. 180	€ 12,50	pag. 5
	g. 280	€ 21,00	
	g. 560	€ 33,00	
Pandolcino Genovese	g. 90	€ 5,50	pag. 5
Boeri	g. 500	€ 30,00	pag. 5
Amaretti	g. 300	€ 18,00	pag. 5
Praline ripiene	g. 400	€ 30,00	pag. 6
Cuneesi al rum	g. 220	€ 17,00	pag. 6
	g. 440	€ 27,50	
Marron glaces	g. 250	€ 19,50	pag. 6
	g. 500	€ 38,50	
Ciocolatini dei Rolli	g. 400	€ 22,50	pag. 7
Confetti di Natale	g. 300	€ 14,50	pag. 7
Il Pesto di Rossi 1947			pag. 8
Pesto & Mortaio		€ 17,50	pag. 9
Pesto & Trofie		€ 19,00	pag. 10
Liguria Tasting		€ 13,50	pag. 11
Tè & Zucchero		€ 24,50	pag. 12
4 marmellate		€ 16,90	pag. 12
Collezione Radici		€ 18,50	pag. 13
Confettura di Natale		€ 9,00	pag. 14
Il Mortaio		€ 39,00	pag. 15
		€ 46,00	

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
389 01 44 591

CONFEZIONI REGALO

Le Dolci Confezioni

Natale in Bianco e Blu N° Uno	€ 49,00	pag. 16
Natale in Bianco e Blu N° Due	€ 70,00	pag. 17
Natale in Bianco e Blu N° Tre	€ 78,00	pag. 18
Natale in Bianco e Blu N° Quattro	€ 102,00	pag. 19
Colazione sotto l’albero	€ 29,50	pag. 20
Stella di Natale	€ 35,50	pag. 21
Vegia Zena	€ 33,50	pag. 21
Il Cestino della Zia	€ 47,50	pag. 21
Il Ghiottone	€ 71,00	pag. 22
Il Goloso	€ 79,00	pag. 22
Dolci tradizioni	€ 102,00	pag. 23

La Gastronomia

Il Pastaio	€ 52,00	pag. 24
Il Rustico	€ 69,00	pag. 25
Il Tagliere	€ 61,00	pag. 26
Escoffier	€ 52,00	pag. 26
Il Genovese	€ 62,00	pag. 27
Il Leudo	€ 73,00	pag. 28
Il Salumaio	€ 81,50	pag. 29
Sul Rex	€ 65,00	pag. 30
Il Fiorino	€ 166,00	pag. 31
Il Principe delle Acque	€ 162,00	pag. 32
Il Doblone	€ 172,00	pag. 33

La Collezione dei Velieri

Il Fiocco	€ 51,50	pag. 35
I Matafioni	€ 29,50	pag. 35
La Scialuppa	€ 50,00	pag. 36
La Tuga	€ 68,00	pag. 37
La Polena	€ 85,00	pag. 37
La Vela Maestra	€ 164,00	pag. 38
Il Bompreso	€ 85,00	pag. 39
Il Boma	€ 45,00	pag. 39
La Cambusa	€ 126,00	pag. 40



I CLASSICI DI *Natale*

Tradizionalmente era il più giovane della famiglia a rimuovere il rametto di alloro precedentemente posato sul pandolce, al termine del pranzo di natale. Il più anziano lo tagliava e lo serviva.

*Pandolce* GENOVESE COTTO IN FORNO A LEGNA «ROSSI 1947»

RIFASCIATO CARTA ESCLUSIVE E NASTRO RASO

ALTO			BASSO		
g.	500	€ 12,50	g.	90	€ 4,00
Kg.	1	€ 22,00	g.	300	€ 8,50
			g.	500	€ 12,50
			Kg.	1	€ 22,00
			Kg.	1,5	€ 31,00

PANDOLCE GENOVESE BASSO DI «ROSSI 1947»  
IN ELEGANTE SCATOLA REGALO E NASTRO DI RASO

g.	100	€ 5,50
g.	300	€ 11,80
g.	500	€ 17,50
Kg.	1	€ 23,50



*Pandoro* DI VERONA DI «ROSSI 1947»

INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO



Pandoro di Verona kg. 1

€ 22,50 iva compresa



Pandoro di Verona con gocce di cioccolato kg. 1

€ 26,00 iva compresa






# I Panettoni

## *Panettone* MILANESE DI «ROSSI 1947»

SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

 Panettone Milanese kg. 1

€ 23,50 iva compresa

 Panettone Milanese senza zucchero kg. 750

€ 19,50 iva compresa

 Panettone Glassato senza Canditi kg. 1

€ 23,50 iva compresa

INCARTATO A MANO  
CON CARTE FABRIANO  
E NASTRO IN DOPPIO RASO

 Panettone Milanese g. 500

€ 14,50 iva compresa

 Panettone Milanese kg. 2

€ 43,00 iva compresa

 Panettone Milanese Magnum kg. 4

€ 75,00 iva compresa





# Panettoni SPECIALI DI «ROSSI 1947»

SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

🐉 Panettone Marron Glaces kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone Pera e Cioccolato kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone Ciliegia e Cioccolato kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone Glassato Mela e Uvetta kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone Glassato al Moscato kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone farcito al Pistacchio g. 850

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone farcito al Cioccolato g. 850

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone Glassato al Cioccolato kg. 1

€ 27,00 iva compresa

🐉 Panettone farcito con Crema al Caffè  
e Gocce di Cioccolato kg. 1,1

€ 27,00 iva compresa



# Natale AL PROFUMO DI ROSA



## Pandolce GENOVESE ALLO SCIROPPO DI ROSE NOSTRA CREAZIONE ESCLUSIVA

g. 100 € 4,50 iva compresa

Incartato a mano con carte esclusive  
e nastro in doppio raso

In elegante scatola rifasciata  
e nastro in doppio raso

g. 300 € 10,50 iva compresa

g. 300 € 14,50 iva compresa

g. 500 € 14,50 iva compresa

g. 500 € 19,50 iva compresa











# Torroni 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. «ROSSI 1947» ha selezionato alcuni dei migliori torroni presenti sul mercato italiano.

## TORRONE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE

	TORRONCINO FRIABILE	sfuso	€	39,00 al kg
	TORRONCINO MORBIDO	sfuso	€	39,00 al kg
	TORRONE FRIABILE	g. 100	€	4,90
	TORRONE FRIABILE	g. 200	€	9,50
	TORRONE MORBIDO	g. 200	€	9,50
	TORRONE FRIABILE	g. 300	€	13,50



CONFEZIONE REGALO  
TORRONCINI g. 350

€ 19,50

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

## FETTE DI TORRONE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE

Fette sottili dal Torrone friabile, lavorato ancora con l'antica ricetta del torrone d'Asti con lunga cottura in caldaie a vapore e l'impiego di materie prime di alta qualità.

	TORRONFETTE	g. 100	€	4,90
	TORRONFETTE	g. 200	€	11,00
	TORRONFETTE	g. 500	€	18,90







## TORRONE ARTIGIANALE *Siciliano*

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


	g. 200	€	11,00
---	--------	---	-------

## PANFORTE MORBIDO DI SIENA IN TORTA




	Panforte incartato CLASSICO	g. 250	€	9,80
	Panforte/Panpepato CLASSICO incartato	g. 450	€	14,50
	TRANCIO	g. 250	€	7,50
	TRANCIO	g. 500	€	14,50

## PAMPAPATO DI FERRARA

	g. 75	€	4,50
	g. 350	€	15,50
	g. 500	€	21,50
	g. 750	€	27,50
	Kg. 1	€	34,50

## MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

	g. 40	€	3,00
	g. 100	€	5,50
	g. 200	€	11,00

IN LATTA TONDA

	g. 180	€	12,50
	g. 350	€	19,50

# IL Principe DELLE Acque

In un panorama commerciale di grande confusione e standardizzazione di qualità e prezzi, «**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 DI ASTARA** - Da un tradizionale affumicatore parigino, uno dei migliori salmoni affumicati del mondo.

**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.

**I SALMONI ÒRA KING** - Dalla selezione dei migliori esemplari di salmone Red King cresciuti nelle acque incontaminate della Nuova Zelanda, questo salmone può rivaleggiare quanto a grasso nobile con il più ricercato filetto di manzo Wagyu di Kobe.



## I SALMONI DI Astara

<b>SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE</b>				
Baffa intera - <i>su ordinazione</i>		Kg. 1,5/1,8 ca.		€ 103,00 al kg.
Baffa affettata a mano e interfogliata		Kg. 1		€ 99,50 al pz.
Filetto intero		g. 450		€ 58,00 al pz.
Filetto intero	in astuccio	g. 130		€ 23,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	Busta 4 fette	g. 160		€ 24,00 al pz.
	Busta 2 fette	g. 80		€ 13,50 al pz.

<b>SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE</b>				
Baffa intera - <i>su ordinazione</i>		Kg. 1,5/1,8 ca.		€ 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		€ 26,50 al pz.
	Busta 2 fette	g. 80		€ 16,00 al pz.

<b>SALMONE AFFUMICATO ISLANDESE</b>				
Filetto intero		g. 130		€ 26,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	Busta 4 fette	g. 160		€ 28,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	Busta 2 fette	g. 80		€ 18,00 al pz.



TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



# I SALMONI DI BALIK®

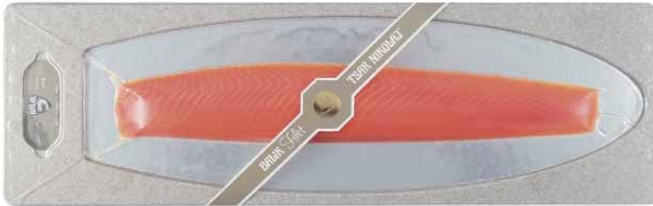
**THE BALIK® CLASSIC**  
Affumicato a legna dolce, in ossequio ad un'antica tradizione russa, questo salmone possiede una tessitura ed una finezza di rara reperibilità.

**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 ca.	€ 282,00 al kg.
g. 500 ca.	€ 282,00 al kg.
g. 300 ca.	€ 282,00 al kg.
g. 500 ca.	€ 459,00 al kg.



# SALMONE SELVAGGIO PESCATO A MANO JDC

**RED KING - Salmone Selvaggio**  
Pescato a mano - Baffa intera  
Busta

kg. 2,5+	€ 171,00 al kg.
g. 90 ca.	€ 23,00 al pz.

**SALMONE SCOZZESE JDC**  
Baffa intera  
Baffa preaffettata

g. 500/700 ca.	€ 66,00 al kg.
g. 500/700 ca.	€ 86,00 al kg.



TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA

# I SALMONI ÒRA KING

**DAI MARI INCONTAMINATI DELLA NUOVA ZELANDA**

La qualità di questo salmone affumicato non è casuale. La migliore specie di salmone, quel gigante di acqua dolce che è l'Oncorhynchus tshawytscha (conosciuto anche Red King o Chinook Salmon), è allevato in modo sostenibile nella baia di Marlborough Sound in Nuova Zelanda: i più attenti amanti del salmone affumicato avranno già capito, ciò che è interessante non è solo l'esoticità di un salmone neozelandese (paese da sempre simbolo di natura incontaminata) quanto l'allevamento di una specie di salmone solitamente selvaggio; Òra King ci è riuscita ricreando un ambiente perfetto per i suoi salmoni, un habitat vergine come non se ne trovano più al mondo, garantendo allo stesso tempo qualità naturale e tracciabile. Oltre ad una materia prima speciale, anche la lavorazione ci conferma una cura particolare ai dettagli: questo splendido salmone King è conciato con sale marino e zucchero integrale per essere poi affumicato a freddo con legno di Manuka. La carne del salmone di Òra King è ricca di grasso nobile (non è per nulla avventato il paragone con la carne di bovino Wagyu di Kobe) che la rende molto raffinata al palato sia di sapore che di texture: ogni assaggio ne chiama un altro e non stufa assolutamente. Il risultato finale di questa materia prima così pregiata e la lavorazione ricercata danno vita ad un qualcosa di indescrivibile. La carne di questo salmone ha un sapore elegante con cremose note fresche di burro, e una caratteristica texture vellutata

**RED KING - Salmone affumicato a freddo con legno di Manuka**  
Baffa intera kg. 1 € 115,00 al kg.  
Busta preaffettata g. 100 € 14,70 al pz.





# I SALMONI DI CARPIER

## SALMONE AFFUMICATO

Filetto classico	g. 150	€	26,00 al pz.
	g. 400	€	78,00 al kg.
Filetto aromatizzato con Caff�	g. 150	€	26,00 al pz.
	g. 400	€	78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Whisky di Malto 8 anni	g. 150	€	26,00 al pz.
	g. 400	€	78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 150	€	26,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 400	€	78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Alga Nori	g. 150	€	26,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Aneto e Tartufo	g. 150	€	26,00 al pz.
Bocconcini	g. 100	€	11,00 al pz.
Tartare	g. 100	€	13,00 al pz.



## BACCAL  AFFUMICATO

Filetto selezionato	g. 150	€	19,00 al pz.
Filetto selezionato	g. 400	€	55,00 al pz.



# SALMONE ALLA SALSA BEURRE BLANC - CARPIER



## UN VERO PIATTO PRONTO PER LE VOSTRE FESTE (8 PORZIONI)

Preparato per te alla francese da Capier, autentici maestri del fine dining, ti presentiamo un salmone dal sapore delicatissimo, con sfumature affumicate ed eleganti sensazioni aromatiche di dragoncello. La accompagniamo con una salsa beurre blanc che   una crema al burro - simile alla salsa olandese - molto fine con una piacevole svolta acidula che ti faremo trovare gi  pronta nella confezione. Potrai decidere di presentare questo salmone assieme a verdure fresche di stagione e/o ortaggi al vapore.

kg. 1      €    98,50 al pz.

SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 5 DICEMBRE. CONSEGNA ENTRO NATALE



# SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE

## UNA NUOVA STREPITOSA ESCLUSIVA



Il Salmone Rosso selvaggio Sockeye   il pi  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. E' molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e i sapori naturali.

Special Selection «ROSSI 1947»      g. 600 ca.      €    95,00 al kg.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



# Caviare FRESCO DI STORIONE (Malossol)

## ASTARA - CAVIALE BELUGA ROYAL/IRANIAN ORIGIN

g. 250	€ 2.000,00
g. 100	€ 800,00
g. 50	€ 400,00
g. 30	€ 250,00

## ASTARA - CAVIALE IMPERIAL BAERI

Il caviare derivato dallo storione di specie “Baeri” è un prodotto recente nato da una selezione molto rigorosa. I grani di color grigio scuro, di formato intermedio tra lo sevruga e l’oscietre.

g. 250	€ 393,00
g. 100	€ 196,00
g. 50	€ 90,00
g. 30	€ 63,00
g. 10	€ 23,00

## ASTARA - CAVIALE DI STORIONE BIANCO

Specie originaria dell’America Settentrionale. Caviare da storione provenienti da allevamenti italiani.

g. 250	€ 460,70
g. 100	€ 180,00
g. 50	€ 92,20
g. 30	€ 65,00



## 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	€ 600,00
g. 100	€ 240,00
g. 50	€ 120,00
g. 30	€ 75,00
g. 10	€ 21,00

## CAVIALE ADAMAS BLACK Baeri

g. 250	€ 375,00
g. 100	€ 150,00
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	€ 45,00
g. 10	€ 15,00

## CAVIALE ADAMAS YELLOW Acipenser Gueldensteadtii e Acipenser Baerii

g. 250	€ 435,00
g. 100	€ 175,00
g. 50	€ 88,00
g. 30	€ 55,00
g. 10	€ 19,00



## UOVA DI PESCE

g. 50 Uova di Salmone selvaggio del Pacifico “Keta”	€ 14,50
g. 100 Uova di Salmone selvaggio del Pacifico “Keta”	€ 23,50

g. 100 Uova di Coregone	€ 25,00
g. 90 Uova di Trota	€ 15,50
g. 100 Uova di Luccio	€ 18,50
g. 100 Uova di Capelano Wasabi	€ 8,00
g. 100 Uova di Capelano alla soia	€ 7,50
g. 68 Uova di Riccio	€ 21,90
g. 90 Taramosalata Rosa uova di merluzzo	€ 6,50
g. 90 Taramosalata Bianco uova di merluzzo	€ 6,00
g. 90 Taramosalata Bianco al Tartufo uova di merluzzo	€ 7,00



# 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.

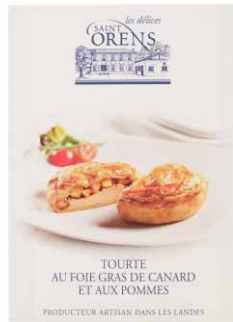
Blinis freschi sotto vuoto	
Confezione 4 pezzi grandi	€ 5,70
Confezione 16 pezzi piccoli	€ 8,10

Panna acida g. 170	€ 6,00
--------------------	--------

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



# Foie Gras



## FOIE GRAS D'OCA ENTIER

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

g. 65 lattina	€	23,50
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	€	52,00
g. 450 Nature - terrina in astuccio	€	88,80

## 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. 180 Terrine di Anatra	€	13,00
g. 180 Terrine di Anatra con Foie Gras	€	13,00
g. 180 Terrine di Anatra al peperoncino d'Espelette	€	13,00
g. 180 Terrine de Campagne	€	13,00

## NOVITÀ DALLA FRANCIA

g. 130 Alliance di Foie Gras di Anatra e fichi caramellati	€	31,00
g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa d'arancia	€	21,00
g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa di mele	€	21,00
g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa al tartufo	€	21,00
g. 130 Torta di Foie Gras e mele	€	17,50



# RAZZA 100% IBERICA PATA NEGRA *Beher*

Abbiamo selezionato per voi i migliori tagli di Pata Negra per permettervi di gustare questa eccellenza in tutte le sue forme.



## REAL IBERICO DE BELLOTA

Detto "Pata Negra" per via del caratteristico zoccolo nero.

kg. 8/9 ca.	intero con osso	€	95,00 al kg.
kg. 0,5 ca.	Trancio s.v.	€	72,00 al kg.
g. 100	Busta preaff. s.v. Jamon	€	19,50 al pz.
g. 90	Plato preaff. a mano s.v.	€	24,00 al pz.

## PALETA IBERICA DE BELLOTA

Prosciutto di Spalla di Pata Negra

kg. 3 ca.	disossato s.v.	€	95,00 al kg.
kg. 0,5 ca.	Trancio s.v.	€	59,00 al kg.
g. 100	Busta preaff. s.v.	€	13,00 al pz.

## EMBUTIDOS DE BELLOTA 100% IBERICO

g. 500	Chorizo Iberico de Bellota 100% Ibérica	€	15,60
g. 500	Salchichon iberico Bellota (Salame Iberico di Ghianda)	€	15,60
g. 500	Longaniza De Bellota 100% Iberica	€	16,60

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

g. 100	Jamon de Cebo de Campo	€	14,50
g. 100	Lomo de Bellota Pata Negra	€	9,50
g. 100	Salchichon de Bellota (Salame di Pata Negra)	€	6,50
g. 100	Panceta de Bellota	€	6,50
g. 100	Chorizo de Bellota	€	6,50





# Salumi

## D'AUTORE

Le parole Italia e Salumi suonano quasi come sinonimi, tanto che il nostro paese è permeato di questa tradizione. 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

Salame Intero, 500gr	g. 500 ca.	€ 23,50 al kg.
Salame Intero (Suino allevato brado)	g. 500 ca.	€ 50,60 al kg.
Salame (Suino allevato brado)	g. 250 ca.	€ 59,60 al kg.
Salame "Culacciona" Intero (Suino allevato brado)	g. 700 ca.	€ 36,60 al kg.
Salame "Culacciona" (Suino allevato brado)	g. 300 ca.	€ 45,30 al kg.
Salame "Culacciona" Intero	g. 700 ca.	€ 21,00 al kg.
Lardo stagionato di suino brado	g. 300 ca.	€ 42,00 al kg.
Ragù di Chianina	g. 180 ca.	€ 13,80 al pz.
Ragù bianco di Chianina	g. 180 ca.	€ 13,80 al pz.
Nero di Chianina (Crostino)	g. 180 ca.	€ 16,00 al pz.

### SALUMIFICIO MAGNONI Ferrara

Ottima alternativa al classico cotechino, precotta e intera da cuocere.		
Salama da Sugo (da cuocere)	kg. 1 intera	€ 24,00 al pz.
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 800	€ 25,50 al pz.
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 500 mezza	€ 16,00 al pz.
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 250 quarto	€ 8,80 al pz.

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

Salame Tradizionale s.v.	g. 400 ca.	€ 24,00 al kg.
--------------------------	------------	----------------

### ANTICO SALUMIFICIO CASTIGLIONE - Liguria

Salame nostrano	g. 500/600	€ 22,00 al kg.
Coppa nostrana	kg. 1/1,5	€ 23,00 al kg.
Mezza Coppa nostrana, s.v.		€ 24,80 al kg.

### MACELLERIA STEINER Alto Adige

Speck Tranci stagionati 5 mesi	g. 300/400	€ 28,00 al kg.
Kaminwurz. Salamini affumicati altoatesini	g. 110/130	€ 27,00 al kg.
Coppa affumicata	g. 400/600 ca.	€ 26,50 al kg.
Prosciutto di cervo	g. 300/400 ca.	€ 75,00 al kg.
Prosciutto di camoscio	g. 250/400 ca.	€ 75,00 al kg.
Prosciutto di montagna	g. 600 ca.	€ 25,00 al kg.
Salsiccia di cervo	g. 300/400 ca.	€ 28,00 al kg.
Salamella di cinghiale	g. 250/300 ca.	€ 29,00 al kg.

### LE SPECIALITÀ A BASE DI OCA Friuli Jolanda de Colò

Prosciuttino d'oca affumicato s.v.	g. 330 ca.	€ 16,50 al pz.
Prosciuttino d'oca stagionato s.v.	g. 450 ca.	€ 21,50 al pz.
Speck d'oca affumicato s.v.	g. 250 ca.	€ 14,00 al pz.
Sasaka salume spalmabile (lardo di maiale e oca)	g. 200	€ 7,70 al pz.
Salame di pura oca	g. 500	€ 55,00 al kg.

Salame di pura oca insaccato cucito a mano	g. 500	€ 75,00 al kg.
Pitina tipico salume friulano con scatola	g. 160	€ 8,50 al pz.

### VISSANA SALUMI Salumi tipici delle Marche

Salame "Ciauscolo" di Visso IGP	g. 500 ca.	€ 23,00 al kg.
Tradizionale salame morbido e saporito Salame "Corallina"	g. 500 ca.	€ 23,50 al kg.

### PODERE CADASSA

Culatello di Zibello DOP		
Presidio Slow Food intero	kg. 4,5	98,00 € al kg.
Spalla Cotta di San Secondo	kg. 3,5	38,70 € al kg.
Fiocchetto pulito pronto per l'uso	kg. 2 ca.	48,00 € al kg.
Pancetta di suino	kg. 2,5	27,00 € al kg.
Coppa pulita pronta per l'uso	kg. 1	45,00 € al kg.
Guancia stagionata	kg. 1,3 ca.	25,70 € al kg.
Lardo di Maiale Nero di Parma	kg. 1 ca.	34,50 € al kg.
Salame Gentile di Maiale nero di Parma	g. 800	67,20 € al kg.
Salame Gentile	g. 800	39,00 € al kg.
Mariola di Salame	g. 750 ca.	44,00 € al kg.
Strolghino di culatello in astuccio	g. 200	9,20 € al pz.
Cotechino naturale confezione da 6	g. 200	19,80 €
Cotechino pronto	g. 500	16,00 € al pz.
Cotechino naturale	g. 700	12,20 € al pz.

### SALUMIFICIO MARCHIORI Trentino

Mortandela affumicata s.v.	g. 250 ca.	€ 6,00 al pz.
Salame Crespone	g. 500 ca.	€ 22,00 al kg.

Salamini di cavallo	g. 500 ca.	€ 24,00 al kg.
Cotechino	g. 500 ca.	€ 15,00 al kg.
Cacciatori di Cervo	g. 250 ca.	€ 28,00 al kg.
Cacciatori di Cinghiale	g. 250 ca.	€ 31,20 al kg.

### SALUMIFICIO VITALI - Re Norcino, Macerata

Ciauscolo IGP	g. 600 ca.	€ 27,00 al kg.
Salame campagnolo	g. 600 ca.	€ 29,00 al kg.
Salame Lardellato	g. 300 ca.	€ 28,00 al kg.
Salame Corallina	g. 300 ca.	€ 43,70 al kg.

### TIMPA DEL CINGHIALE, Basilicata

Prosciutto di cinghiale intero s.v.	kg. 5	€ 66,00 al kg.
Prosciutto di cinghiale senza osso (noce o fiocco)	g. 600 ca.	€ 56,00 al kg.
Salsiccia di cinghiale s.v.	g. 220 ca.	€ 40,00 al kg.
Soppressata di cinghiale s.v.	g. 230 ca.	€ 45,00 al kg.
Borzillo (salume spalmabile) di cinghiale s.v.	g. 200 ca.	€ 34,50 al kg.
Salamino di cinghiale s.v.	g. 230 ca.	€ 40,00 al kg.
Prosciutto di cinghiale busta preaffettata s.v.	g. 100	€ 11,00 al pz.
Fiocco prosciutto di cinghiale busta preaffettata s.v.	g. 100	€ 9,00 al pz.
Filetto di cinghiale affettato busta preaffettata s.v.	g. 100	€ 9,00 al pz.
Capocollo di cinghiale busta preaffettata s.v.	g. 100	€ 9,00 al pz.
Filetto di cinghiale sott'olio	ml. 212	€ 8,50 al pz.
Prosciutto di cinghiale sott'olio	ml. 212	€ 8,50 al pz.





# MONDO *Formaggio*

## PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE - RAZZA REGGIANA

26/28 mesi di stagionatura  
In pezzi sottovuoto      kg. 0,7/1    €    35,50 al kg.

disponibili anche in astuccio regalo

## PARMIGIANO REGGIANO "GIORGIO BONATI" Parma

36 mesi di stagionatura s.v.      g. 300    €    11,40 al pz.  
60 mesi di stagionatura s.v.      g. 500    €    27,00 al pz.  
84 mesi di stagionatura s.v.      g. 500    €    37,50 al pz.

## PARMIGIANO REGGIANO "LATTERIA DUE MADONNE" Reggio Emilia

30 mesi di stagionatura s.v.      g. 500    €    25,00 al kg.  
36 mesi di stagionatura s.v.      g. 500    €    34,00 al kg.  
48 mesi di stagionatura s.v.      g. 500    €    38,00 al kg.

## SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI

Bleu d'Auvergne AOP      g. 100    €    3,40 al pz.  
Blue Stilton DOP      g. 150    €    6,80 al pz.  
Brillat-Savarin IGP  
affiné stagionato      g. 200    €    9,20 al pz.  
Brillat-Savarin IGP fresco      g. 500    €    25,00 al pz.  
Camembert de Normandie AOP      g. 250    €    8,90 al pz.  
Camembert d'Isigny      g. 250    €    8,20 al pz.  
Caprini freschi con pancetta  
affumicata (4 pz da 30 g.)      g. 120    €    4,80 al pz.  
Coulommiers      g. 400    €    20,70 al pz.  
Crema di Camembert      g. 125    €    2,80 al pz.  
Crema di Cheddar      g. 125    €    2,80 al pz.

Crema di Emmental      g. 125    €    2,80 al pz.  
Crema di Formaggio di Capra      g. 125    €    2,80 al pz.  
Crema di Formaggio Erborinato      g. 125    €    2,80 al pz.  
Delice de Bourgogne      g. 200    €    7,00 al pz.  
Enrobé de chevre Caprino  
fresco con frutti rossi      g. 80    €    4,70 al pz.  
Epoisses DOP      g. 250    €    14,00 al pz.  
Irish Whiskey & Ginger Cheddar      g. 200    €    7,60 al pz.  
Langres AOP      g. 180    €    10,80 al pz.  
Livarot AOP a latte crudo      g. 500    €    17,70 al pz.  
Mini Brie di latte vaccino      g. 250    €    4,85 al pz.  
Mont d'Or AOP  
Vacherin du Haut Doubs      g. 430    €    23,50 al pz.  
Petit Livarot AOP      g. 270    €    11,50 al pz.  
Petit Pont l'Eveque AOP      g. 220    €    9,20 al pz.  
Pico Chevre      g. 125    €    8,00 al pz.  
Reblochon de Savoie  
di fattoria (fermier) AOP      g. 450    €    19,00 al pz.  
Roquefort AOP      g. 100    €    4,10 al pz.  
Roquefort AOP  
(confezione 4x25 gr)      g. 100    €    4,80 al pz.  
Saint Felicien in cocotte  
di ceramica      g. 180    €    6,40 al pz.  
Saint Marcellin IGP in cocotte  
di ceramica      g. 80    €    5,90 al pz.  
Tete de Moine      g. 800    €    39,20 al pz.  
Tommette de Savoie      g. 230    €    8,50 al pz.  
Tronchetto di Capra al miele,  
formaggio fresco      g. 100    €    3,30 al pz.  
Tronchetto di Capra,  
formaggio fresco      g. 100    €    3,30 al pz.



# A TUTTO *Burro*

## BURRO ITALIANO ARTIGIANALE

Burro delle Vacche Rosse reggiane      g. 250    €    4,80 al pz.  
Burro di Bufala Campana      g. 250    €    5,50 al pz.

## BURRO FRANCESE DELLA LOIRA AOP

Beurre d'Échiré AOP salato in cestino      g. 250    €    8,30 al pz.  
Beurre d'Échiré AOP in cestino      g. 250    €    8,30 al pz.

## BURRO FRANCESE DELLA NORMANDIA AOP

Burro Extra fin dolce – Beurre d'Isigny      g. 125    €    4,60 al pz.  
Burro naturale – Beurre d'Isigny      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro demi sel – Beurre d'Isigny      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro d'Isigny AOP Salato in cestino – Isigny Saint Mère      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro d'Isigny AOP in cestino – Isigny Saint Mère      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro de Baratte ai cristalli di sale della Normandia – Isigny Saint Mère      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro de baratte naturale 250 gr. Isigny Saint Mère      g. 250    €    6,80 al pz.  
Burro salato monoporzione – Beurre d'Isigny      g. 25    €    36,40 da 48 pz.  
Burro naturale monoporzione – Beurre d'Isigny      g. 25    €    36,40 da 48 pz.

## LE BEURRE BORDIER

Burro de baratte dolce      g. 125    €    3,95 al pz.  
Burro de baratte demi-sel      g. 125    €    3,95 al pz.  
Burro de baratte all'aglio, erbe e pepe del Sichuan      g. 125    €    6,40 al pz.  
Burro de baratte al grano saraceno      g. 125    €    6,40 al pz.  
Burro de baratte al sale affumicato      g. 125    €    6,40 al pz.  
Burro de baratte alle alghe      g. 125    €    6,40 al pz.  
Burro de baratte all'aglio orsino e pepe di Kampotte      g. 125    €    6,40 al pz.  
Burro de baratte al peperoncino di Espelette      g. 125    €    6,70 al pz.  
Burro de baratte all'olio di oliva e limone      g. 125    €    6,70 al pz.  
Burro de baratte allo yuzu      g. 125    €    7,30 al pz.  
Burro de baratte alla cipolla rosa di Roscoff      g. 125    €    7,50 al pz.  
Burro de baratte alla vaniglia del Madagascar      g. 125    €    9,00 al pz.





# Sapori Di Mare

## ...LE CONSERVE

TONNO ROSSO DI CORSA DELLA TONNARA DI CARLOFORTE “P.I.A.M.”

Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	15,00
Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	17,00
Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	19,00
Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	28,00
Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	35,00
Tonno di corsa in olio di oliva lavorato a mano in PRODUZIONE LIMITATA	g. 350	€	32,00

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO “ITTICA CAPO SAN VITO”

Filetto di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	15,90
Tarantello di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	18,50
Ventresca di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	21,00
Buzzonaglia di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	9,50

TONNO ROSSO PESCATO NEL MAR JONIO “TESTA CONSERVE”

Lavorato a mano dagli stessi pescatori			
Filetti di tonno rosso in olio EVO	g. 190	€	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. 190	€	10,35
Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO	g. 320	€	15,75



TONNO DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE “VICENTE MARINO”

Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 266	€	5,50
Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 523	€	9,80
Tonno bianco BONITO DEL NORTE pescato a canna			

ALICI DI CETARA

Filetti di Alici di Cetara in olio	g. 180	€	4,70
Alici di Cetara salate	g. 600	€	11,00
Colatura di Alici di Cetara	ml. 100	€	8,50
Colatura di Alici di Cetara	g. 250	€	19,50

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 SELECCION “Nardin” - latta rotonda astucciata	g. 280	€	48,00
Filetti di Acciughe “Nardin” - vaso di vetro	g. 100	€	17,00
Filetti di Acciughe in olio di oliva “Real Conservera”	g. 50	€	14,90

SARDINE DELLA BRETAGNA AL BURRO BORDIER

Sardine al burro de baratte doux	g. 115	€	10,00
Sardine al burro de baratte alle alghe	g. 115	€	10,00
Sardine al burro de baratte allo yuzu	g. 115	€	10,00
Sardine al burro de baratte al peperoncino di Espelette	g. 115	€	10,00

## ...DALLA TONNARA

Bottarga di Muggine intera	g. 90	€	13,00
Bottarga di Tonno intera	g. 130	€	14,50
Bottarga di Tonno grattugiata	g. 50	€	6,00
Bottarga di Muggine grattugiata	g. 100	€	10,30
Mosciamme di Tonno	g. 100	€	9,50
Salame di Tonno (Sasizella)	g. 230	€	12,10
Tonno salato (Tunnina)	g. 70	€	3,40
Antipasto di Tonnara	g. 314	€	12,00



# la Spesa delle Feste

PRENOTA DA ROSSI 1947 IL TUO NATALE



## PER LA TUA Tavola.



Barchetta neutrale	30 pz.	€ 16,30
Tartelette neutrale	10 pz.	€ 13,50
Pop coupelle alta arancio	60 pz.	€ 26,20
Tartelette dolce burro	10 pz.	€ 15,50
Tartelette cioccolato e burri	10 pz.	€ 13,70
Canapé dolce burro	60 pz.	€ 21,40
Canapé cioccolato e burro	60 pz.	€ 21,40
Coupelle neutrale	75 pz.	€ 30,50

## LA PASTA FRESCA FATTA A MANO

Passatelli	g. 400	€ 24,70	al kg
Tortellini carne	g. 400	€ 30,90	al kg
Bigoli all'uovo	g. 500	€ 13,90	al kg
Maccheroni all'uovo	g. 500	€ 13,90	al kg
Tagliolini all'uovo freschi	g. 500	€ 13,90	al kg
Tortelli ai carciofi	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli di carne	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli di zucca	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli zucca, zenzero e mandorle	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli di spalla cotta	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli pere e provolone	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli verza e salsiccia	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli rape rosse	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli mortadella e mascarpone	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli radicchio e taleggio	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli crema scampi e zucchine	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli di noci e gorgonzola	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli funghi chiodini e tartufo	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli con patate e cotechino	g. 400	€ 32,50	al kg
Tortelli con cipolle rosse di tropea	g. 400	€ 32,50	al kg



## I PLIN

Ravioli del Plin con ripieno di fonduta e tartufo	g. 500	€ 21,00	al pz
Ravioli del Plin con ripieno di carne	g. 500	€ 17,30	al pz
Ravioli del Plin con ripieno di erbette	g. 500	€ 17,30	al pz

## LA CARNE FRESCA DI CINGHIALE

Salsiccia di cinghiale mista suino s.v	g. 500	€ 22,00	al kg
Filetto di cinghiale s.v	g. 500	€ 30,80	al kg
Carrè di cinghiale con osso s.v	g. 500	€ 26,40	al kg
Coscia di cinghiale con osso s.v	g. 500	€ 26,40	al kg
Spalla di cinghiale con osso s.v.	g. 500	€ 19,80	al kg
Polpa di cinghiale per spezzatino s.v	g. 500	€ 22,00	al kg





# Olio EVO

I nostri oli sono selezionati in tutte le regioni italiane, in particolare in quelle di grande produzione e tradizione. Sono oli delicati, più o meno fruttati, che smentiscono il classico pregiudizio riguardo i prodotti provenienti dall'Italia del Sud, dove un tempo la produzione era quasi esclusivamente rivolta ad oli "da taglio", quelli sì davvero troppo fruttati. I nostri oli 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).

## TENUTA DI CAPEZZANA Carmignano, Prato

Olio EVO	l. 0,50	€	19,00
Olio EVO in lattina	l. 5	€	104,00

## FRANTOIO DI PASQUALE Morro d'Oro, Teramo

Olio EVO delicato	l. 0,50	€	13,90
Olio EVO classico	l. 0,50	€	13,90
Olio EVO in lattina	l. 3	€	58,00
Olio "Tortiglione" in lattina	l. 5	€	98,00
Olio "Tortiglione" fruttato	l. 0,50	€	13,50
Olio "Tortiglione" fruttato	l. 0,75	€	19,50

## FRANTOIO GAUDENZI Trevi, Perugia

Olio EVO "1950"	l. 0,50	€	11,50
Olio EVO "1950"	l. 0,75	€	15,10
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,50	€	13,50
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,75	€	17,90
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 3	€	69,00

## Az. Agr. PAGLIONE Lucera, Foggia

Olio EVO Bio Coratina	l. 0,50	€	16,20
Olio EVO Bio Nasuta	l. 0,50	€	16,20
Olio EVO Bio Peranzana	l. 0,50	€	16,20
Olio EVO Bio Leccino	l. 0,50	€	16,20
Olio EVO Bio Classico	l. 0,50	€	16,20

## PLANETA Menfi, Agrigento

Olio EVO	l. 0,50	€	14,50
Olio EVO Monocultivar Nocellara del Belice	l. 0,50	€	15,50
Olio EVO Monocultivar Biancolilla DOP	l. 0,50	€	15,50
Olio EVO DOP Blend in lattina	l. 5	€	98,50

## PIANOGRILLO Chiaramonte Gulfi, Ragusa

Olio EVO Particella 34	l. 0,50	€	17,80
------------------------	---------	---	-------

## AZ. AG. ORSEGGI Lavagna, Genova

Olio EVO DOP	l. 0,50	€	18,50
Olio EVO DOP	l. 0,75	€	25,80
Olio EVO	l. 0,75	€	18,50

## FATTORIA LA GERLA Montalcino

Olio EVO DOP	l. 0,75	€	19,50
--------------	---------	---	-------

## COOPERATIVA OLIVICOLA ARNASCO Arnasco, Savona

Olio EVO	l. 0,50	€	13,80
Olio EVO	l. 0,75	€	18,90

## FRANTOIO PORTOFINO Genova

Olio EVO 100% Taggiasco	l. 0,50	€	15,50
Olio EVO 100% Taggiasco	l. 0,75	€	18,00

## AZ. AG. VALLE OSTILIA Diano San Pietro, Imperia

Olio EVO Taggiasco	l. 0,50	€	13,50
Olio EVO Taggiasco	l. 0,75	€	18,50
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 2	€	42,00
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 3	€	58,50
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 5	€	97,50

## FRANTOIO MARVALDI Candea, Imperia

Olio EVO DOP	l. 0,50	€	17,50
Olio EVO Taggiasco	l. 0,50	€	13,50
Olio EVO Taggiasco	l. 0,75	€	18,90
Olio EVO Taggiasco	l. 1	€	22,50
Olio EVO Taggiasco in lattina	l. 5	€	97,50

## SELEZIONE ORO - ROSSI 100% Italiano

Olio EVO	l. 0,25	€	6,00
Olio EVO	l. 0,50	€	9,00
Olio EVO	l. 0,75	€	12,00

## FRANTOIO BENZA Imperia

"Buon Olio"	l. 0,50	€	13,50
"Buon Olio"	l. 1	€	21,50
"Buon Olio"	l. 5	€	97,00

## ANFOSSO Chiusavecchia, Imperia

Taggiasco	l. 0,50	€	16,80
Taggiasco	l. 0,75	€	22,00
"Liquor d'ulivo" DOP	l. 0,50	€	18,50
"Liquor d'ulivo" DOP	l. 0,75	€	24,80

## DINOABBO Lucinasco, Imperia

Dinoabbo Affiorato	l. 0,50	€	19,50
Dinoabbo Affiorato	l. 1	€	31,00
Taggiasca	l. 1	€	26,80

# LA NOSTRA SELEZIONE



Olio EVO Vallata di Levante	l. 0,50
Olio EVO Valle Ostilia Taggiasco	l. 0,50
Olio EVO Frantoio Benza	l. 0,50

Confezione da 3 bottiglie € 58,50 iva compresa  
Confezione da 6 bottiglie € 107,00 iva compresa

Olio EVO Az. Ag. Valle Ostilia	l. 0,75
Olio EVO Az. Ag. Marvaldi	l. 0,75
Olio EVO Frantoio Benza	l. 0,50

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

L' Acetaia

ACETAIA SAN GIACOMO

Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP		
Invecchiato 12 anni Etichetta Aragosta	ml. 100	€ 45,00
Invecchiato 12 anni Etichetta Argento	ml. 100	€ 68,00
Extravecchio 25 anni Etichetta Oro	ml. 100	€ 110,00

ACETAIA PEDRONI

Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP		
Invecchiato 12 anni	ml. 100	€ 49,00
Extravecchio 25 anni	ml. 100	€ 89,00



ACETO MONOVITIGNO CESARE GIACCONE

Aceto di Barolo	ml. 250	€ 15,60
Aceto di Barbera	ml. 250	€ 13,00
Aceto di Moscato	ml. 250	€ 13,00
Aceto di Roero Arneis	ml. 250	€ 13,00
Aceto di Vino Bianco	ml. 250	€ 15,00
Aceto di Vino Rosso	ml. 250	€ 15,00

ACETERIA MERLINO

Aceto di Barbera d'Asti	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Freisa d'Asti	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Ippocrasso	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Birra	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Miele	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Miele aromatizzato	ml. 250	€ 10,50
Aceto di Miele alla Lavanda	ml. 250	€ 10,50

AZIENDA POJER E SANDRI

Aceto di Mele della Val di Non	ml. 500	€ 9,50
Aceto di Mele Cotogne	ml. 100	€ 9,50
Aceto di Pere Williams	ml. 100	€ 9,50
Aceto di Ribes Nero	ml. 100	€ 9,50
Aceto di Lampone	ml. 100	€ 9,50
Aceto di Ciliegie	ml. 100	€ 9,50

ACETO SIRK

Aceto di Uva SPRAY	ml. 100	€ 7,80
Aceto di Uva	ml. 250	€ 11,00
	ml. 500	€ 22,00
Aceto di vino Ribolla Gialla "OSIET"	ml. 500	€ 9,50

ACETO SPAGNOLO DI SHERRY

Vinagre de Jerez	ml. 350	€ 6,30
	ml. 750	€ 9,80
Vinagre de Jerez Reserva	ml. 350	€ 9,00
	ml. 750	€ 15,00



Champagne

AUBRY

Champagne Brut - Premier Cru	l. 0,75	€ 41,50
Champagne Rosè	l. 0,75	€ 81,50

C.H. PICONNET

Blanc de Noirs Brut Nature	l. 0,75	€ 41,00
3 Cépages Extra Brut	l. 0,75	€ 49,00
Rosé Brut	l. 0,75	€ 57,00
Les Vignes de Charles Extra Brut Rosè	l. 0,75	€ 63,00

LEGRET & FILS CHAMPAGNE

Champagne Legret Equilibre Extra Brut	l. 0,75	€ 44,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blanc Mineral	l. 0,75	€ 52,00

EGLY OURIET

Champagne Brut Grand Cru, 2016	l. 0,75	€ 88,00
Champagne Brut "Les Premices"	l. 0,75	€ 99,00

ENCRY

Champagne Brut Premiere Cru	l. 0,75	€ 66,00
Champagne Nature Dosage 0 Vue Blanche Estelle	l. 0,75	€ 74,00
Champagne Rosè Brut Premiere Cru	l. 0,75	€ 78,00

GASTONE CHIQUET

Astuccio 1 bottiglia		
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc D'Ay, 2008	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia € 62,00

GOUTORBE BOUILLLOT

Champagne Brut Noir Coteaux	l. 0,75	€ 38,00
-----------------------------	---------	---------

JACQUES SELOSSE

Champagne Brut Initial	l. 0,75	€ 180,00
------------------------	---------	----------



<b>KRUG</b>				
Champagne Brut Grande cuvée 168eme Edition	l. 0,75		€	220,00
<b>DOM PERIGNON</b>				
Champagne Vintage, 2010	l. 0,75		€	175,00
Champagne Vintage, 2009	l. 0,75		€	245,00
<b>MOET &amp; CHANDON</b>				
Cofanetto 1 bottiglia				
Champagne Brut Réserve Impérial	l. 0,75		€	52,00
Champagne Extra Brut Grand Vintage, 2012	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	87,00
Champagne Brut Réserve Imperial	l. 1,5	Magnum	€	135,00
<b>PHILIPPONAT</b>				
Champagne Royale Brut Réserve,	l. 0,75		€	48,80
Champagne Royale Réserve Non Dosé,	l. 0,75		€	49,80
Champagne Rosè Brut Royal Réserve,	l. 0,75		€	77,00
Champagne Extra Brut Blanc de Noires, 2014	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	84,00
Champagne Extra Brut Grand Blanc, 2010	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	84,00
Champagne Brut “Cuvée 1522” Grand Cru, 2007	l. 0,75		€	155,00
<b>RUINART</b>				
Champagne Brut	l. 0,75		€	64,00
Champagne Brut Blanc de Blancs	l. 0,75	Astuccio “Second Skin”	€	98,00
Champagne Brut Rosé	l. 0,75		€	98,00
Champagne Reserve Imperial	l. 1,5	Astuccio Magnum	€	154,00
<b>VEUVE CLIQUOT PONSARDIN</b>				
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 0,75		€	54,00
Champagne Brut Rosé	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	75,00
Champagne Extra Brut Extra Old Edizione 2	l. 0,75		€	84,00
Champagne Brut Vintage, 2012	l. 0,75		€	87,00
Champagne Brut Vintage, 1996 Réserve	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	138,00
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 1,5	Magnum	€	151,00



<b>NAONIS</b> , Friuli				
Prosecco DOC Extra Dry	l. 0,75	1 bottiglia	€	11,00
<b>SANCIO</b> , Liguria				
Metodo Classico Brut Lumassina	l. 0,75	1 bottiglia	€	18,50
<b>FRATELLI BERLUCCHI</b> , Franciacorta				
Freccianera Millesimo Franciacorta Brut DOCG, 2014	l. 0,75	1 bottiglia	€	23,50
Freccianera Millesimo Franciacorta Brut DOCG, 2015	l. 0,75	1 bottiglia	€	25,50
Freccianera Rosè DOCG Franciacorta Brut	l. 0,75	1 bottiglia	€	25,00
Freccianera Saten DOCG Franciacorta Brut, 2015	l. 0,75	1 bottiglia	€	27,50
<b>ANTEO MARTINOTTI</b> , Lombardia				
Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante DOC				
Metodo Martinotti Brut	l. 0,75	1 bottiglia	€	14,50
<b>CÀ DEL VENT</b> , Lombardia				
Metodo Classico Brut Pas Operé Pensiero, 2013	l. 0,75	1 bottiglia	€	54,00
<b>BELLAVISTA</b> , Franciacorta				
Franciacorta Brut DOCG “Grande Cuveè Alma Brut”	l. 0,75	1 bottiglia	€	38,00
<b>CÀ DEL BOSCO</b> , Franciacorta				
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>CÀ D’GAL</b> , Lombardia				
Moscato d’Asti DOCG Lumine	l. 0,75	1 bottiglia	€	14,50
Asti Spumante DOCG	l. 0,75	1 bottiglia	€	15,50
<b>CASCINA FONDA</b> , Piemonte				
Asti Spumante DOCG Bel Piasì	l. 0,75	1 bottiglia	€	13,50
Moscato d’Asti DOCG Bel Piano	l. 0,75	1 bottiglia	€	12,50
<b>MARZIANO ABBONA</b> , Piemonte				
Metodo Classico Extra Brut	l. 0,75	Astuccio 1 bottiglia	€	22,00
<b>POJER E SANDRI</b> , Trentino Alto Adige				
Metodo Classico Brut Rosè	l. 0,75	1 bottiglia	€	26,00
<b>ELVIRA</b> , Veneto				
Rosato Frizzante Veneto IGT Ramatello col Fondo	l. 0,75	1 bottiglia	€	12,50
Bianco Frizzante Veneto IGT Garganella col Fondo	l. 0,75	1 bottiglia	€	12,50



Naonis



Fratelli Berlucchi



Marziano Abbona

# I Sauternes

CHÂTEAU D'YQUEM		
Sauternes 1994	l. 0,75	€ 275,00
CHÂTEAU BASTOR - LAMONTAGNE		
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
CHÂTEAU SAINT HELENE		
Sauternes 2016	l. 0,75	€ 34,60
Sauternes 2000	l. 0,375	€ 00,00
CHÂTEAU SIMON		
Barsac - Sauternes 2015	l. 0,375	€ 34,50
Barsac - Sauternes 2011	l. 0,75	€ 34,50
DOMAINE DE CARBONNIEU		
Sauternes 2016	l. 0,375	€ 33,00
CHÂTEAU LA RAME		
Sainte-Croix-du-Mont 1998	l. 0,50	€ 31,00
CHÂTEAU GUITERONDE DU HAYOT		
Sauternes 1998	l. 0,375	€ 57,50
CHÂTEAU ROUMIEU		
Sauternes 1995	l. 0,375	€ 21,00
CHÂTEAU DE MALLE		
Sauternes 2000	l. 0,75	€ 61,00
CHÂTEAU D'ARCHE		
Sauternes 1999	l. 0,75	€ 66,50



# VINI ROSSI Francesi



CHÂTEAU TROUPIAN		
HAUT-MÉDOC AOP	l. 0,75	€ 21,00
	Cassa in legno da 6 bottiglie	€ 122,00
CHÂTEAU PEUY SAINCRIT		
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP Millesime 2013	Magnum Cassa in legno da l. 1,5	€ 33,50
CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT		
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP	l. 0,75	€ 21,00
	Cassa in legno da 2 bottiglie	€ 45,50
	Cassa in legno da 6 bottiglie	€ 130,00
	Magnum Cassa in legno da l. 1,5	€ 49,00





GAJA • ALDO CONTERNO • FORTI DEL VENTO • VIGNETI MASSA • CASCINA I CARPINI • RENATO RATTI • CASCINA GARITINA • MARIOTTO • CA' D'GAL • ETTORE GERMANO • CONTERNO FANTINO • AR.PE.PE. • TENUTA SAN GUIDO • TENUTA BUONTEMPO • LA GERLA • TENUTA DI CAPEZZANA • ANTINORI • GUICCIARDINI STROZZI • SAN GIUSTO A RENTENNANO • CASTELLO DI RAMPOLLA • AVIGNONESI • LE MACCHIOLE • IL BRUCIATO • INAMA • MAULE • JERMANN • POJER



Andrea Bruzzone - Colline del Genovesato IGP  
Bianco Equinozio, 2020 l. 0,75  
Bruna - Riviera Ligure di Ponente DOC Vermentino 2020 l. 0,75  
Sancio - Pigato, 2019 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 88,00 iva compresa

La Ginestraia - Riviera Ligure di Ponente DOC Vermentino, 2020 l. 0,75  
Cantine Levante - Golfo di Tigullio - Portofino Doc  
Bianchetta Genovese,2018 l. 0,75  
Vis Amoris - Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato Verum,2020 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 49,50 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 92,00 iva compresa



Villa Allara - Corochinato “L’Asinello”, il vero aperitivo genovese l. 1  
Sangallo - Amaro Camatti l. 1

Cassa in legno da 3 bottiglie € 44,00 iva compresa

Ottaviano Lambruschi - Colli di Luni DOC Vermentino, 2020 l. 0,75  
Altavia - No Name in Assolo - Vermentino DOC, 2020 l. 0,75  
Punta Crena-Riviera Ligure di Ponente DOC Rossese Isasco, 2018 l. 0,75

Cassa in legno da 2 bottiglie € 48,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 89,00 iva compresa



Maccario Dringenberg - Rossese di Dolceacqua DOC, 2020 l. 0,75  
Villa Cambiaso - Coronata Valpolcevera DOC, 2020 l. 0,75  
Vis Amoris-Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato Sogno, 2019 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 68,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 156,00 iva compresa

Conterno Fantino - Langhe Nebbiolo DOC Ginestrino, 2019 l. 0,75  
Conterno Fantino - Langhe Rosso DOC Mon Prà, 2017 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 72,00 iva compresa



Cantina del Nebbiolo - Nebbiolo d’Alba DOC l. 0,75  
Vigna Valmaggiore, 2018 l. 0,75  
Poderi Colla - Barbera d’Alba DOC Costa Bruna, 2015 l. 0,75  
Marziano Abbona-San Luigi - Dogliani DOCG, 2018 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 52,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 94,00 iva compresa

Cantina del Nebbiolo - Barbaresco DOCG, 2016 l. 0,75  
Cantina del Nebbiolo - Barbera D’Alba Doc Superiore, 2016 l. 0,75  
Cantina del Nebbiolo - Barolo DOCG, 2016 l. 0,75

Cassa in legno da 2 bottiglie € 70,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 120,00 iva compresa



GAJA • ALDO CONTERNO • FORTI DEL VENTO • VIGNETI MASSA • CASCINA I CARPINI • RENATO RATTI • CASCINA GARITINA • MARIOTTO • CA' D'GAL • ETTORE GERMANO • CONTERNO FANTINO • AR.PE.PE. • TENUTA SAN GUIDO • TENUTA BUONTEMPO • LA GERLA • TENUTA DI CAPEZZANA • ANTINORI • GUICCIARDINI STROZZI • SAN GIUSTO A RENTENNANO • CASTELLO DI RAMPOLLA • AVIGNONESI • LE MACCHIOLE • IL BRUCIATO • INAMA • MAULE • JERMANN • POJER



Elvira - Garganella (3 bottiglie), 2018 l. 0,75

---

Cassa in legno da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa

La Lupinella - Toscana IGT Sangiovese, 2018 l. 0,75  
Elvira - Tai Rosso IGT Veneto, 2018 l. 0,75  
Tenute Dettori - Vino Rosso Renosu, 2019 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 99,00 iva compresa



Capezzana - Conte Contini Bonacossi l. 0,75  
Barco Reale di Carmignano DOC, 2018 l. 0,75  
Fattoria di Magliano - Morellino di Scansano DOCG Biologico Heba, 2017 l. 0,75  
Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori l. 0,75  
Bolgheri DOC Il Bruciato, 2017

Cassa in legno da 3 bottiglie € 55,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 105,00 iva compresa

Castello dei Rampolla - Chianti Classico DOCG, 2016 l. 0,75  
Badia a Coltibuono - Chianti Classico DOCG, 2017 l. 0,75  
La Lupinella - Chianti DOCG La Lupinella Rossa, 2017 l. 0,75

Cassa in legno da 2 bottiglie € 56,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 106,00 iva compresa



Inama - Veneto Rosso IGT Carmenere Più, 2016 l. 0,75  
La Gerla - Rosso di Montalcino DOC, 2018 l. 0,75  
Speri - Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, 2017 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 56,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 99,00 iva compresa

Jermann - Vinnæ Ribolla Gialla, 2019 l. 0,75  
Pojer e Sandri-Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay, 2019 l. 0,75  
Cantina Bolzano - Kelleri Bozen-Sudtirol l. 0,75  
Alto Adige DOC Gewurtztraminer, 2020

Cassa in legno da 3 bottiglie € 59,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 110,00 iva compresa



Cantina Bolzano - Kelleri Bozen-Sudtirol Alto Adige DOC Lagrein PERL, 2020 l. 0,75  
Marco Sclaris - Friuli Isonzo DOC Refosco dal Peduncolo Rosso, 2018 l. 0,75  
Foradori-Vigneti delle Dolomiti Teroldego IGT, 2018 l. 0,75

Cassa in legno da 3 bottiglie € 54,50 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 102,00 iva compresa

Tenuta Buon Tempo - Rosso di Montalcino DOC, 2017 l. 0,75  
Allegrini - Valpolicella Superiore DOC, 2018 l. 0,75  
San Giusto a Rentennano - Chianti Classico DOCG Riserva le Baroncole, 2018 l. 0,75

Cassa in legno da 2 bottiglie € 58,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 108,00 iva compresa







via *Cesarea* 21 r - tel. 010.564955

via *Galata* 30 r - tel. 010.564332

www.rossi1947.it - www.palatifini.it - e-mail: *regalistica@rossi1947.it*

