



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

*Rossi 1947 una storia di doni*



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 AL PISTACCHIO

### SELEZIONE «ROSSI 1947»

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



## 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



## MARRON GLACES

NOSTRA SELEZIONE

Scatola regalo "ballotin"

g. 250

€ 19,50 iva compresa

Scatola regalo

g. 500

€ 38,50 iva compresa



## CUNESI AL RUM

Scatola a un piano

g. 220

€ 17,00 iva compresa

Scatola a due piani

g. 440

€ 27,50 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

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



# PESTO & MORTAIO



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



IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# Pesto e Trofie

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

— 10 —  
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

— 11 —  
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.

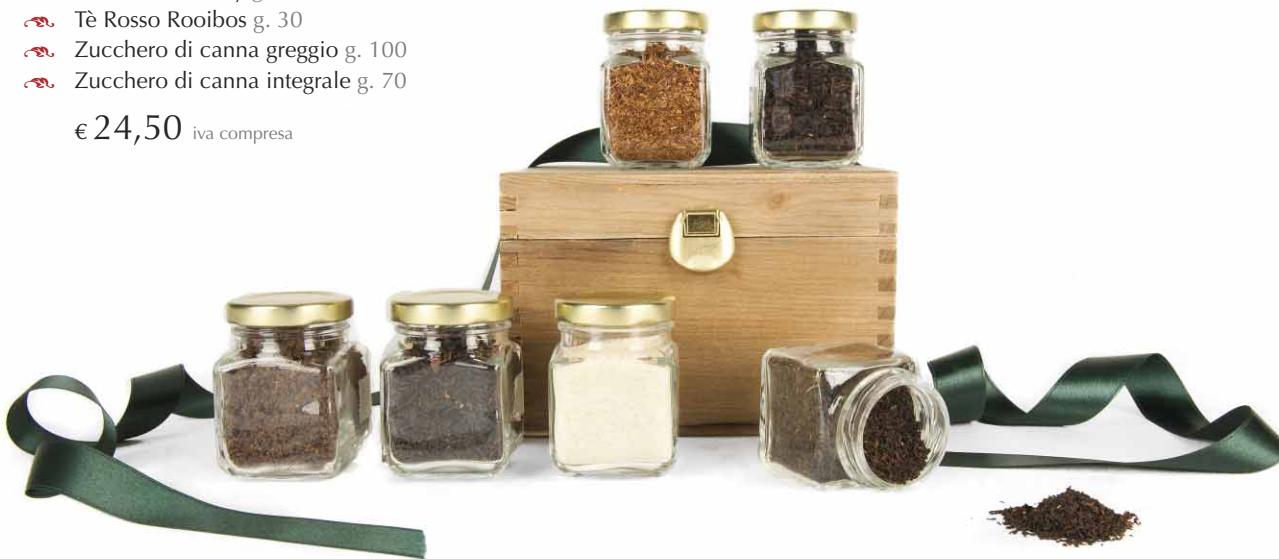
## COFANETTO REGALO TÈ & ZUCCHERO

- 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

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



## 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 *R*ADICI



- 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

## № 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

## № 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 № TRE

- PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «**ROSSI 1947**» g. 300
- CANESTRUZZI 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



-18-

# NATALE BIANCO E BLU № 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
- TORRONCINI 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



-19-

# 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 MESCOLANZA 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 SINGOLÒ.

-20-

# *Stella di Natale*

- 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 SINGOLÒ.IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
389 01 44 591

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# IL CESTINO DELLA *Zia*

- 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 "Aricchiglia", 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 SINGOLÒ.

-21-

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

*Vegia ZENA*

# IL Ghittone

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 *L*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  
€ 5,00ALL'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  
€ 5,00ALL'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



- 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.

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# Escoffier

- 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.



IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# IL Genovese

- 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.

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# IL *Leudo*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC "Gugliemi" 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 FARCIKI 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.



IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

SPUMANTE "Anteo", Pinot Nero vinificato in bianco l. 0,75  
CUORE DI FILETTO DI SALMONE norvegese affumicato "Maison Astara" g. 150  
BLINIS piccoli ideali per il servizio del Salmone e del Caviale 16 pz.  
BURRO DI NORMANDIA AOP d'Isigny g. 250

€ 65,00 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

SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG "Fratelli Berlucchi" 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 l. 0,50  
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA g. 200  
CREMA GIANDUJA di nocciole Piemonte IGP "Domori" g. 200  
CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «ROSSI 1947» g. 220  
PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 500

€ 166,00 iva compresa

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 FRAICHES 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 SINGOLI.



# 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 SINGOLI.



# 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

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  
BISCOTTATI MESCOLANZA 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 Matafioni*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Riviera 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.



# LA *Scialuppa*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- 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.



# LA *Luga*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 5,00

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- 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  
EXPEDITION  
€ 4,99

ROSSESE DI DOLCEACQUA "Guglielmi" l. 0,75  
VERMENTINO "La Ginestra" 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  
CROSETTI 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*ompresa

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
PEDIZIONE  
€ 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 "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 iya compress

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

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
6.5.22

ALL'ESTERO  
PEDIZIONE  
6.14.88

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 rhum	g. 220	€ 17,00	pag. 6
	g. 440	€ 27,50	
Marron glaces	g. 250	€ 19,50	pag. 6
	g. 500	€ 38,50	
Cioccolatini 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 Bompesso	€ 85,00	pag. 39
Il Boma	€ 45,00	pag. 39
La Cambusa	€ 126,00	pag. 40



## *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



## 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.



## *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



# 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

g. 300 € 10,50 iva compresa

g. 500 € 14,50 iva compresa

In elegante scatola rifasciata  
e nastro in doppio raso

g. 300 € 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 si 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



## 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 caldaia 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 puzza, 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 ŌRA 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

### SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE

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	g. 130	€ 23,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	in astuccio	€ 24,00 al pz.
	Busta 4 fette	€ 13,50 al pz.
	Busta 2 fette	

### SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE

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	g. 160	€ 26,50 al pz.
	Busta 2 fette	€ 16,00 al pz.

### SALMONE AFFUMICATO ISLANDESE

Filetto intero	g. 130	€ 26,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	g. 160	€ 28,00 al pz.
Affettato a mano e interfogliato	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 NICOLA FILLET**

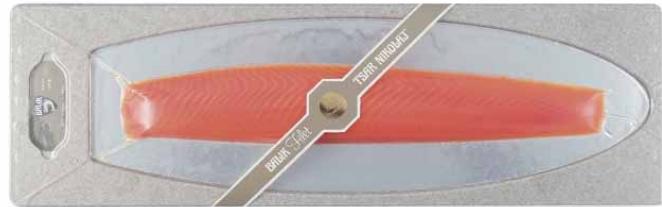
Questo filetto, privato della pelle, si gusta al meglio tagliato in verticale, ottenendo gustosissimi medagliioni.

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 ŌRA 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; Ōra 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.

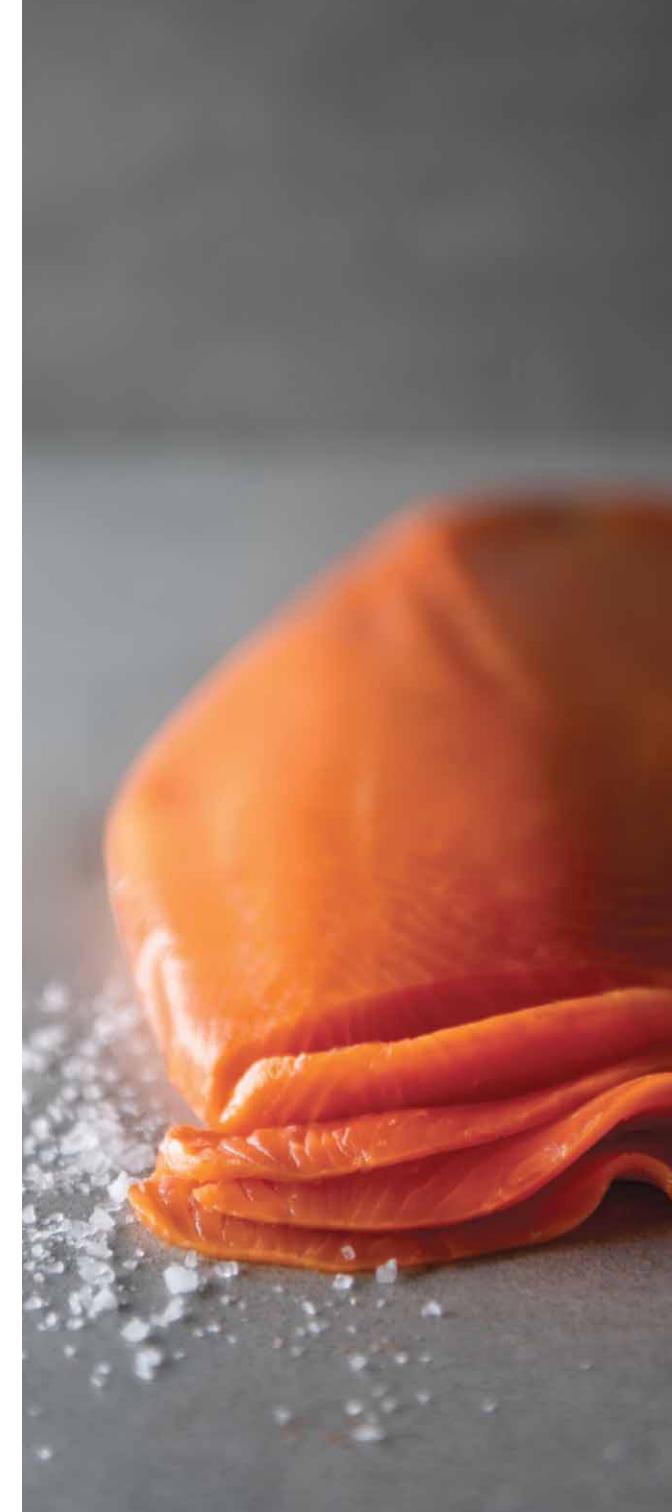
Oltre ad una materia prima speciale, anche la lavorazione ci conferma una cura particolare ai dettagli: questo splendido salmone King è conciato con sale marino e zucchero integrale per essere poi affumicato a freddo con legno di Manuka.

La carne del salmone di Ōra 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 Caffé

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.  
g. 400      € 78,00 al pz.

Filetto aromatizzato con Gin Tonic

g. 150      € 26,00 al pz.  
g. 400      € 78,00 al pz.

Filetto aromatizzato con Alga Nori

g. 150      € 26,00 al pz.  
g. 150      € 26,00 al pz.

Filetto aromatizzato con Aneto e Tartufo

g. 100      € 11,00 al pz.  
g. 100      € 13,00 al pz.

Bocconcini

Tartare



### BACCALÀ AFFUMICATO

Filetto selezionato  
Filetto selezionato

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



TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA

## 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 è una crema al burro - simile alla salsa olandese - molto fine con una piacevole svolta acidula che ti faranno trovare già 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 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»

g. 600 ca.      € 95,00 al kg.

# Caviale 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 caviale 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. Caviale 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

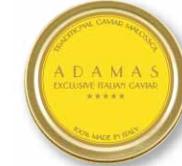
g. 250	€ 360,00
g. 100	€ 144,00
g. 50	€ 72,00
g. 30	€ 45,00
g. 10	€ 15,00



## CAVIALE ADAMAS YELLOW

### Acipenser Gueldenstadii 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 Blini 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 caviale con aggiunta di "Panna Acida" (o crème frîche) e un fiocco di burro. In alternativa, possono essere serviti con il salmone affumicato. Un'altra preparazione classica consiste in un Blini con crème frîche, fettina sottile di salmone e caviale.

## Blinis freschi sotto vuoto

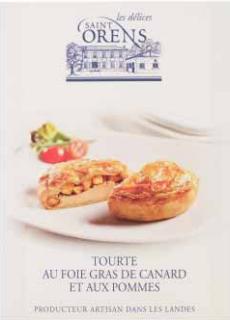
Confezione 4 pezzi grandi	€ 5,70
Confezione 16 pezzi piccoli	€ 8,10

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

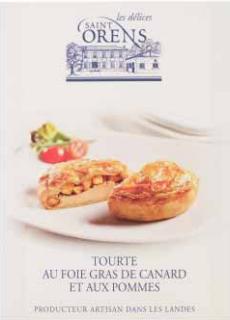
g. 270 ai fichi - terrina in astuccio	€ 45,00
g. 270 al Sauterne - terrina in astuccio	€ 47,50
g. 270 Scaloppato - terrina in astuccio	€ 52,00
g. 450 Nature - terrina in astuccio	€ 88,80

## 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



## JAMONERIA IBERICA

## 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 Interio, 500gr	g. 500 ca.	€ 23,50 al kg.
Salame Interio (Suino allevato brado)	g. 500 ca.	€ 50,60 al kg.
Salame (Suino allevato brado)	g. 250 ca	€ 59,60 al kg.
Salame "Culacciona" Interio (Suino allevato brado)	g. 700 ca.	€ 36,60 al kg.
Salame "Culacciona" (Suino allevato brado)	g. 300 ca.	€ 45,30 al kg.
Salame "Culacciona" Interio	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
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 800
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 500 mezza
Salama da Sugo precotta s.v.	g. 250 quarto

€ 24,00 al pz.

€ 25,50 al pz.

€ 16,00 al pz.

€ 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.
<b>MACELLERIA STEINER Alto Adige</b>		
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.

<b>VISSANA SALUMI</b> 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.

<b>PODERE CADASSA</b>		
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.
Guanciale stagionato	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.

<b>SALUMIFICIO MARCHIORI</b> 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.

<b>SALUMIFICIO VITALI</b> - 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.

<b>TIMPA DEL CINGHIALE</b> , 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 prosciuttato 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



# 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  
 Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva  
 Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva  
 Tonno di corsa in olio di oliva  
 Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva  
 Tonno di corsa in olio di oliva lavorato a mano in PRODUZIONE LIMITATA

g. 170	€ 15,00
g. 170	€ 17,00
g. 170	€ 19,00
g. 350	€ 28,00
g. 350	€ 35,00
g. 350	€ 32,00

### TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO "ITTICA CAPO SAN VITO"

- Filetto di Tonno in olio di oliva  
 Tarantello di Tonno in olio di oliva  
 Ventresca di Tonno in olio di oliva  
 Buzzonaglia di Tonno in olio di oliva

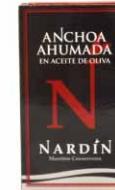
g. 300	€ 15,90
g. 300	€ 18,50
g. 300	€ 21,00
g. 300	€ 9,50

### TONNO ROSSO PESCATO NEL MAR JONIO "TESTA CONSERVE"

Lavorato a mano dagli stessi pescatori

- Filetti di tonno rosso in olio EVO  
 Filetti di tonno rosso in olio EVO  
 Filetti di tonno rosso in olio EVO  
 Ventresca di tonno rosso in olio EVO  
 Ventresca di tonno rosso in olio EVO  
 Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO  
 Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO

g. 190	€ 20,50
g. 320	€ 29,90
g. 620	€ 50,00
g. 320	€ 35,80
g. 620	€ 60,00
g. 190	€ 10,35
g. 320	€ 15,75



### TONNO DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE "VICENTE MARINO"

- Trancio di Tonno del Nord della Spagna  
 Trancio di Tonno del Nord della Spagna  
 Tonno bianco BONITO DEL NORTE pescato a canna

g. 266	€ 5,50
g. 523	€ 9,80

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

### ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

- Filetti di Acciughe in olio di oliva "Vicente Marino"  
 Filetti di Acciughe in olio di oliva "Vicente Marino"  
 Filetti di Acciughe in olio di oliva "Nardin"  
 Filetti di Acciughe in olio di oliva SELECCION "Nardin"  
 Filetti di Acciughe in olio di oliva affumicate "Nardin"  
 Filetti di Acciughe SELECCION "Nardin" - latta rotonda astucciata  
 Filetti di Acciughe "Nardin" - vaso di vetro  
 Filetti di Acciughe in olio di oliva "Real Conservera"

g. 50	€ 5,00
g. 120	€ 12,90
g. 50	€ 11,70
g. 100	€ 24,90
g. 100	€ 11,70
g. 280	€ 48,00
g. 100	€ 17,00
g. 50	€ 14,90

### SARDINE DELLA BRETAGNA AL BURRO BORDIER

- Sardine al burro de baratte doux  
 Sardine al burro de baratte alle alghe  
 Sardine al burro de baratte allo yuzu  
 Sardine al burro de baratte al peperoncino di Espelette

g. 115	€ 10,00

## ...DALLA TONNARA

- 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. 90	€ 13,00
g. 130	€ 14,50
g. 50	€ 6,00
g. 100	€ 10,30
g. 100	€ 9,50
g. 230	€ 12,10
g. 70	€ 3,40
g. 314	€ 12,00

# la Spesa delle Feste

PRENOTA DA ROSSI 1947 IL TUO NATALE



## PER LA TUA Tavola



Barchetta neutrale  
 Tartelette neutrale  
 Pop coupelle alta arancio  
 Tartelette dolce burro  
 Tartelette cioccolato e burri  
 Canapé dolce burro  
 Canapé cioccolato e burro  
 Coupelle neutrale

30 pz.	€ 16,30
10 pz.	€ 13,50
60 pz.	€ 26,20
10 pz.	€ 15,50
10 pz.	€ 13,70
60 pz.	€ 21,40
60 pz.	€ 21,40
75 pz.	€ 30,50

## LA PASTA FRESCA FATTA A MANO



Passatelli  
 Tortellini carne  
 Bigoli all'uovo  
 Maccheroni all'uovo  
 Tagliolini all'uovo freschi  
 Tortelli ai carciofi  
 Tortelli di carne  
 Tortelli di zucca  
 Tortelli zucca, zenzero e mandorle  
 Tortelli di spalla cotta  
 Tortelli pere e provolone  
 Tortelli verza e salsiccia  
 Tortelli rape rosse  
 Tortelli mortadella e mascarpone  
 Tortelli radicchio e taleggio  
 Tortelli crema scampi e zucchine  
 Tortelli di noci e gorgonzola  
 Tortelli funghi chiodini e tartufo  
 Tortelli con patate e cotechino  
 Tortelli con cipolle rosse di tropea

g. 400	€ 24,70	al kg
g. 400	€ 30,90	al kg
g. 500	€ 13,90	al kg
g. 500	€ 13,90	al kg
g. 500	€ 13,90	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg
g. 400	€ 32,50	al kg

## I PLIN

Ravioli del Plin con ripieno di fonduta e tartufo  
 Ravioli del Plin con ripieno di carne  
 Ravioli del Plin con ripieno di erbette

g. 500	€ 21,00	al pz
g. 500	€ 17,30	al pz
g. 500	€ 17,30	al pz

## LA CARNE FRESCA DI CINGHIALE

Salsiccia di cinghiale mista suino s.v  
 Filetto di cinghiale s.v  
 Carrè di cinghiale con osso s.v  
 Coscia di cinghiale con osso s.v  
 Spalla di cinghiale con osso s.v  
 Polpa di cinghiale per spezzatino s.v

g. 500	€ 22,00	al kg
g. 500	€ 30,80	al kg
g. 500	€ 26,40	al kg
g. 500	€ 26,40	al kg
g. 500	€ 19,80	al kg
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

Candeasco, 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 Levanto	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 GIACCONI

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 Cogno	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
Aceto di vino Ribolla Gialla "OSIET"	ml. 500 € 22,00
	ml. 500 € 9,50

## ACETO SPAGNOLO DI SHERRY

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

## GOUTORBE BOUILLOT

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>MOËT &amp; CHANDON</b>			
Cofanetto 1 bottiglia			
Champagne Brut Réserve Impérial	l. 0,75	€ 52,00	
Champagne Extra Brut Grand Vintage, 2012	l. 0,75	€ 87,00	
Champagne Brut Réserve Imperial	l. 1,5	€ 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	€ 84,00	
Champagne Extra Brut Grand Blanc, 2010	l. 0,75	€ 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	€ 98,00	
Champagne Brut Rosé	l. 0,75	€ 98,00	
Champagne Reserve Imperial	l. 1,5	€ 154,00	
<b>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN</b>			
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 0,75	€ 54,00	
Champagne Brut Rosé	l. 0,75	€ 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	€ 138,00	
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 1,5	€ 151,00	



## SPUMANTE

<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 BERLUCCI</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	l. 0,75	1 bottiglia	€ 14,50
Metodo Martinotti Brut			
<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



# I Sauternes

**CHÂTEAU D'YQUEM**  
Sauternes 1994 I. 0,75 € 275,00

**CHÂTEAU BASTOR - LAMONTAGNE**  
Sauternes 2002 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2005 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2011 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2013 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2016 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2017 I. 0,375 € 31,00  
Sauternes 2006 I. 0,75 € 49,00  
Sauternes 2010 I. 0,75 € 49,00  
Sauternes 2013 I. 0,75 € 48,00

**CHÂTEAU SAINT HELENE**  
Sauternes 2016 I. 0,75 € 34,60  
Sauternes 2000 I. 0,375 € 00,00

**CHÂTEAU SIMON**  
Barsac - Sauternes 2015 I. 0,375 € 34,50  
Barsac - Sauternes 2011 I. 0,75 € 34,50

**DOMAINE DE CARBONNIEU**  
Sauternes 2016 I. 0,375 € 33,00

**CHÂTEAU LA RAME**  
Sainte-Croix-du-Mont 1998 I. 0,50 € 31,00

**CHÂTEAU GUITERONDE DU HAYOT**  
Sauternes 1998 I. 0,375 € 57,50

**CHÂTEAU ROUMIEU**  
Sauternes 1995 I. 0,375 € 21,00

**CHÂTEAU DE MALLE**  
Sauternes 2000 I. 0,75 € 61,00

**CHÂTEAU D'ARCHE**  
Sauternes 1999 I. 0,75 € 66,50



## VINI ROSSI FRANCESI

## VINI ROSSI

# Francesi



**CHÂTEAU TROUPIAN**  
HAUT-MÉDOC AOP

I. 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 I. 1,5 € 33,50

**CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT**  
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP

I. 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 I. 1,5 € 49,00





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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

l. 0,75  
l. 0,75

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



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

l. 1  
l. 1

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

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

Cantina del Nebbiolo - Nebbiolo d'Alba DOC  
Vigna Valmaggiori, 2018  
Poderi Colla - Barbera d'Alba DOC Costa Bruna, 2015  
Marziano Abbona-San Luigi - Dogliani DOCG, 2018

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



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

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

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



Cantina del Nebbiolo - Barbaresco DOCG, 2016  
Cantina del Nebbiolo - Barbera D'Alba Doc Superiore, 2016  
Cantina del Nebbiolo - Barolo DOCG, 2016

l. 0,75  
l. 0,75  
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

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

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



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

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

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



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



Jermann - Vinnae Ribolla Gialla, 2019  
Pojer e Sandri - Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay, 2019  
Cantina Bolzano - Kellerei Bozen-Sudtirol  
Alto Adige DOC Gewurtztraminer, 2020

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

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



Cantina Bolzano - Kellerei Bozen-Sudtirol Alto Adige DOC Lagrein PERL, 2020  
Marco Scolaris - Friuli Isonzo DOC Refosco dal Peduncolo Rosso, 2018  
Foradori - Vigneti delle Dolomiti Teroldego IGT, 2018

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

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



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

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

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  
Badia a Coltibuono - Chianti Classico DOCG, 2017  
La Lupinella - Chianti DOCG La Lupinella Rossa, 2017

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

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



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

l. 0,75  
l. 0,75  
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](http://www.rossi1947.it) - [www.palatifini.it](http://www.palatifini.it) - e-mail: *regalistica@rossi1947.it*

