



IL CATALOGO  
DI NATALE  
*2022*



## 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

€ 6,50 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

VALIDITÀ FINO AL 31/12/2022

## 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 |
| Conserven e Sapori di mare    | 64 |
| L'Olio                        | 66 |
| L'Acetaia                     | 68 |

## LA CANTINA

|                      |    |
|----------------------|----|
| Champagne e Spumante | 69 |
| Sauternes            | 72 |
| Vini Rossi Francesi  | 73 |
| I Vini Italiani      | 74 |

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 € 13,50 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 € 13,50 iva compresa
- Scatola regalo  
g. 300 € 24,00 iva compresa



## TARTUFI AL PISTACCHIO

SELEZIONE «ROSSI 1947»

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

## CANESTRELLI COTTI IN FORNO A LEGNA

SCATOLA REGALO

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 180 € 13,50 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  
€ 7,50 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



## BOERI

SELEZIONE «ROSSI 1947»

Scatola regalo g. 500

€ 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

## 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  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



## MARRON GLACES

NOSTRA SELEZIONE

Scatola regalo "ballotin"  
g. 250

€ 19,50 iva compresa

Scatola regalo  
g. 500

€ 38,50 iva compresa



## CONFETTI DI NATALE

Astuccio trasparente  
g. 300

€ 14,50 iva compresa

# 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  | € 4,70  |
|  | Vaso in vetro                                     | g. 170 | € 8,40  |
|  | Vaso in vetro                                     | g. 480 | € 21,50 |
|  | Confezione regalo con pesto a lunga conservazione | g. 170 | € 12,50 |



## IL MORTAIO

IN MARMO DI CARRARA CON PESTELLO  
A MISURA IN FAGGIO

|   |                      |           |         |
|---|----------------------|-----------|---------|
|    | Mortaio con pestello | dm. 7 cm  | € 14,00 |
|  | Mortaio con pestello | dm. 18 cm | € 38,00 |
|  | Mortaio con pestello | dm. 20 cm | € 45,00 |



# IL MORTAIO

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

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

|           |         |
|-----------|---------|
| dm. 18 cm | € 42,00 |
| dm. 20 cm | € 49,00 |

CONFEZIONE IN CARTONE RIFASCIATO  
CON ESCLUSIVA CARTA ROSSI 1947



## PESTO & MORTAIO

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

€ 22,00 iva compresa  
CONFEZIONE IN ELEGANTE SCATOLA RIFASCIATA CON CARTE ESCLUSIVE,  
CHIUSA CON NASTRO IN DOPPIO RASO.

# PESTO E TROFIE

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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

€ 19,80 iva compresa

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



# LIGURIA TASTING

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

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

€ 14,50 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.

# IL CAFFÈ DI NATALE

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

La miscela è stata studiata per valorizzare la tradizione italiana della moka e della tazzina: si caratterizza per la sua dolcezza e la pochissima acidità. Il retrogusto intensamente dolce e raffinato impreziosisce per lungo tempo il palato. La torrefazione della famiglia Percivale avviene nella tostatrice a legna che è il loro marchio di fabbrica che rende speciale ogni sorso. Un mastro tostatore cura ogni fase del processo: dosa, seleziona e sceglie grazie all'occhio, all'esperienza e alla passione. Anche la legna utilizzata per abbrustolire i semi proviene dalle aree verdi locali: faggio e rovere che dopo una ventina di minuti sprigionano un profumo che inebria l'aria.



LATTINA IN EDIZIONE LIMITATA DI CAFFÈ RONCHESE PER MOKA  
Caffè tostato all'antica, a fuoco di legna g. 250

€ 8,50

# COLLEZIONE RADICI

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



Riso BIANCO Carnaroli selezione «ROSSI 1947» g. 250  
Riso ROSSO selezione «ROSSI 1947» g. 250  
Riso NERO Venere selezione «ROSSI 1947» g. 250  
Riso INTEGRALE selezione «ROSSI 1947» g. 250

€ 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!

# SALVALI CON IL CUORE

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

BAULETTO DOLCE con crema pasticcera all'acqua di Basilico g. 520  
Vasetto di PESTO GENOVESE TRADIZIONALE «ROSSI 1947» g. 85  
Confezione di TROFIE SECCHIE «ROSSI 1947» g. 250

€ 34,00 iva compresa  
importo comprensivo delle donazioni



Acquistando questa confezione regalo 2,50€ saranno donati da Te al progetto "Salvali con il cuore". Palatifini interverrà raddoppiando la Tua donazione. Insieme doneremo 5€: un atto concreto e immediato in aiuto dei bambini meno fortunati.

Ci sono, nel mondo, bambini gravemente malati nel cui paese di origine non sono disponibili le cure, le strutture ospedaliere e/o il personale medico di cui hanno un vitale e urgente bisogno. Flying Angels interviene con tempestività, supportata da un comitato scientifico e in collaborazione con diverse organizzazioni no profit che operano nella sanità pediatrica, per far arrivare questi bambini in ospedale il prima possibile, finanziando voli aerei salvaVita.

## Natale Solidale Palatifini.it

# NATALE BIANCO E BLU N° UNO



CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 180  
 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. 110

€ 49,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 6,50

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90



# NATALE BIANCO E BLU N° DUE



TERRE SICILIANE IGT “Malvasia Liquoroso Bio” - Cantine Pellegrino 1880 l. 0,75  
 CANESTRELLI cotti in forno a legna selezione «ROSSI 1947» g. 180  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
 AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 110

€ 65,00 iva compresa

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

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 6,50

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. 180  
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  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



# NATALE BIANCO E BLU N° QUATTRO



SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG "Fratelli Berlucci" l. 0,75  
PANDOLCE GENOVESE cotto in forno a legna «ROSSI 1947» g. 300  
AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 110  
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. 225

€ 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  
€ 14,90



COLAZIONE SOTTO L' *Albero*

TÈ DI NATALE «**ROSSI 1947**» g. 70  
 CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «**ROSSI 1947**» g. 220  
 TAVOLETTA DI CIOCCOLATO Fondente "Venchi" g. 100  
 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 SINGOLO.



IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 6,50

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

*Stella di Natale*

IN ITALIA  
 SPEDIZIONE  
 € 6,50

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

PANDOLCE GENOVESE di pasticceria «**ROSSI 1947**» kg. 1  
 PROSECCO DOC Treviso Extra Dry "Dalle Crode" 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  
 € 6,50

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  
 € 6,50

ALL'ESTERO  
 SPEDIZIONE  
 € 14,90

TERRE SICILIANE IGT "Malvasia Liquoroso Bio" - Cantine Pellegrino l. 0,75  
 PANETTONE MILANESE a lievitazione naturale «**ROSSI 1947**» Kg. 1  
 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100  
 CREMA dolce spalmabile al PISTACCHIO 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  
€ 6,50

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
- TAVOLETTA DI CIOCCOLATO Fondente "Venchi" g. 100

€ 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  
€ 6,50

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  
€ 14,90



- TERRE SICILIANE IGT "Malvasia Liquoroso Bio" - 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. 225
- 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  
€ 6,50

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  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



MONFERRATO ROSSO DOC Minetta "La Bollina" l. 0,75  
 PAPPARDELLE ALL'UOVO "La Pasta di Aldo" g. 500  
 SALSA DI CINGHIALE g. 180  
 SPECK ALTO ADIGE IGP trancio g. 300  
 KAMINWURST salsicce affumicate di montagna g. 200  
 RISO ROSSO INTEGRALE selezione «ROSSI 1947» g. 500  
 FONDUTA VALDOSTANA pronta in vaso g. 230

€ 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  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO Heba "La Fattoria di Magliano" l. 0,75  
CORALLINA salame tipico dell'Umbria g. 350  
SALAME SANT'OLCESE g. 400  
KMORTANDELA salume affumicato della Val di Non g. 200  
PANCETA AL PIMENTON pancetta spagnola preaffettata g. 100  
CHORIZO IBERICO salame spagnolo preaffettato g. 100

€ 61,00 iva compresa

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



# *Escoffier*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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 *Leudo*

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

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 a canna g. 225
- PACCHERI DI GRAGNANO "Pastificio Faella" kg. 1
- FILETTI DI ACCIUGHE del Mar del Cantabrico g. 50
- POMODORI VERDI sott'olio Evo «Collezione I Velieri» g. 180
- PEPERONCINI FARCITI di acciughe e capperi g. 190
- PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE «ROSSI 1947» g. 90
- BUSTA DI SALE ROSA dell'Himalaya g. 120

€ 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  
€ 14,90

- 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.



# Sul REX

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



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

€ 75,00 iva compresa

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



# IL Fiorino

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90



SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG "Fratelli Berlucci" 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 SPALMABILE a base di cioccolato, Nocciole Piemonte IGP e Olio d'Oliva g. 250  
CONFETTURA DI NATALE Fragoline di bosco e Cannella «ROSSI 1947» g. 220  
PANDOLCE GENOVESE 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  
€ 14,90



CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBURG "Veuve Clicquot" l. 0,75  
CAVIALE OSCIETRE 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  
€ 14,90



SPUMANTE FRANCIACORTA MILLESIMATO Freccianera Brut DOCG "Fratelli Berlucci" 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  
€ 6,50

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 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  
€ 6,50

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.



# LA Sialuppa

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

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

€ 49,00 iva compresa

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



# LA Tuga

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

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.



IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

# LA *Vela* MAESTRA

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

- ROSSESE DI DOLCEACQUA "Guglielmi" l. 0,75
- VERMENTINO "La Ginestraia" Riviera Ligure di Ponente l. 0,75
- SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre "Tenuta Rosa di Maggio - Arrigoni" 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
- 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  
€ 14,90

- 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  
€ 6,50

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 MESCOLOLANZA 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 | € 13,50 | pag. 4  |
|                        | g. 350 | € 21,00 |         |
|                        | g. 700 | € 33,00 |         |
| Tartufi di cioccolato  | g. 150 | € 13,50 | pag. 4  |
|                        | g. 300 | € 24,00 |         |
| Tartufi al pistacchio  | g. 150 | € 13,50 | pag. 4  |
|                        | g. 300 | € 24,00 |         |
| Canestrelli            | g. 180 | € 13,50 | pag. 5  |
|                        | g. 280 | € 21,00 |         |
|                        | g. 560 | € 33,00 |         |
| Pandolino Genovese     | g. 90  | € 7,50  | 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 |         |
| Boeri                  | g. 500 | € 30,00 | pag. 7  |
| 4 marmellate           |        | € 16,90 | pag. 7  |
| Confetti di Natale     | g. 300 | € 14,50 | pag. 7  |
| Il Pesto di Rossi 1947 |        |         | pag. 8  |
| Il Mortaio             |        | € 42,00 | pag. 9  |
|                        |        | € 49,00 |         |
| Pesto & Mortaio        |        | € 22,00 | pag. 9  |
| Pesto & Trofie         |        | € 19,80 | pag. 10 |
| Liguria Tasting        |        | € 14,50 | pag. 11 |
| Il caffè di Natale     |        | € 8,50  | pag. 12 |
| Collezione Radici      |        | € 18,50 | pag. 13 |
| Confettura di Natale   |        | € 9,00  | pag. 14 |
| Salvali con il Cuore   |        |         |         |
| Flying Angels          |        | € 34,00 | pag. 15 |

PER INFORMAZIONI E ORDINI

389 01 44 591

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
€ 6,50

IN ITALIA  
SPEDIZIONE  
GRATUITA

ALL'ESTERO  
SPEDIZIONE  
€ 14,90

## CONFEZIONI REGALO

### Le Dolci Confezioni

|                                   |          |         |
|-----------------------------------|----------|---------|
| Natale in Bianco e Blu N° Uno     | € 49,00  | pag. 16 |
| Natale in Bianco e Blu N° Due     | € 65,00  | 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. 27 |
| Il Leudo                | € 73,00  | pag. 28 |
| Il Salumaio             | € 81,50  | pag. 29 |
| Sul Rex                 | € 75,00  | 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    | € 49,00  | 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 | € 14,50 | g. 90   | € 4,00  |
| Kg. 1  | € 26,50 | g. 300  | € 11,50 |
|        |         | g. 500  | € 14,50 |
|        |         | Kg. 1   | € 26,50 |
|        |         | Kg. 1,5 | € 34,50 |

PANDOLCE GENOVESE ALTO e BASSO DI «ROSSI 1947»  
RIFASCIATO NEL TRADIZIONALE CANOVACCIO IN STOFFA

Kg. 1 € 26,50

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

|        |         |
|--------|---------|
| g. 90  | € 6,50  |
| g. 300 | € 13,50 |
| g. 500 | € 17,50 |
| Kg. 1  | € 29,50 |



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

INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO

Pandoro di Verona kg. 1

€ 27,50 iva compresa

Pandoro di Verona con gocce di cioccolato kg. 1

€ 29,00 iva compresa



# Panettoni

## Panettone MILANESE DI «ROSSI 1947»

SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

🐞 Panettone Milanese kg. 1

€ 26,00 iva compresa

🐞 Panettone Milanese senza zucchero kg. 750

€ 21,00 iva compresa

🐞 Panettone Glassato senza Canditi kg. 1

€ 26,00 iva compresa

INCARTATO A MANO  
CON CARTE FABRIANO  
E NASTRO IN DOPPIO RASO

🐞 Panettone Milanese g. 500

€ 15,50 iva compresa

🐞 Panettone Milanese kg. 2

€ 49,00 iva compresa

🐞 Panettone Milanese Magnum kg. 4

€ 79,00 iva compresa



# Panettoni SPECIALI DI «ROSSI 1947»

SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

- ❧ Panettone Marron Glaces kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone Pera e Cioccolato kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone Ciliegia e Cioccolato kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone Glassato Mela e Uvetta kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone Glassato al Moscato kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone farcito al Pistacchio g. 850  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone farcito al Cioccolato g. 850  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone Glassato al Cioccolato kg. 1  
 € 29,50 iva compresa
- ❧ Panettone farcito con Crema al Caffè e Gocce di Cioccolato kg. 1,1  
 € 29,50 iva compresa



# Natale AL PROFUMO DI ROSA



## Pandolce GENOVESE ALLO SCIROPPO DI ROSE

NOSTRA CREAZIONE ESCLUSIVA

g. 80 € 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



# Torrone DI ROSSI

RIFASCIATI A MANO CON CARTE ESCLUSIVE

Il torrone è diffuso in tutto il bacino del mediterraneo. Cambiano gli ingredienti: nocciole, mandorle, pistacchio sesamo. E poi sì o no: uovo, zucchero, miele. «ROSSI 1947» ha selezionato alcuni dei migliori torroni presenti sul mercato italiano.

## TORRONE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE

|   |                     |        |               |
|---|---------------------|--------|---------------|
|  | TORRONCINO FRIABILE | sfuso  | € 45,00 al kg |
|  | TORRONCINO MORBIDO  | sfuso  | € 45,00 al kg |
|  | TORRONE FRIABILE    | g. 100 | € 5,50        |
|  | TORRONE FRIABILE    | g. 200 | € 11,00       |
|  | TORRONE FRIABILE    | g. 300 | € 16,00       |
|  | TORRONE MORBIDO     | g. 200 | € 11,00       |



CONFEZIONE REGALO  
TORRONCINI g. 350

€ 24,50

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. 500 € 23,50



## TORRONE ARTIGIANALE *Siciliano*

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

 g. 200 € 12,00

## PANFORTE MORBIDO DI SIENA IN TORTA



|   |                                       |        |         |
|---|---------------------------------------|--------|---------|
|  | Panforte incartato CLASSICO           | g. 250 | € 11,50 |
|  | Panforte/Panpepato CLASSICO incartato | g. 450 | € 16,50 |
|  | TRANCIO                               | g. 250 | € 7,50  |
|  | TRANCIO                               | g. 500 | € 14,50 |

## *P*AMPAPATO DI FERRARA

|   |        |         |
|---|--------|---------|
|  | g. 75  | € 5,50  |
|  | g. 350 | € 15,50 |
|  | g. 500 | € 22,50 |
|  | g. 750 | € 28,50 |
|  | Kg. 1  | € 34,50 |

## MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

|   |        |         |
|---|--------|---------|
|  | g. 40  | € 3,50  |
|  | g. 100 | € 6,00  |
|  | g. 200 | € 12,00 |
| IN LATTA TONDA  |        |         |
|  | g. 180 | € 14,00 |
|  | g. 350 | € 21,00 |

# 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

### 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           | € 103,00 al pz. |
| Filetto intero                         |               | g. 450          | € 58,00 al pz.  |
| Filetto intero                         | in astuccio   | g. 130          | € 24,50 al pz.  |
| Affettato a mano e interfogliato       | Busta 4 fette | g. 160          | € 25,50 al pz.  |
|  | Busta 2 fette | g. 80           | € 15,50 al pz.  |

### SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE

|  |               |                 |                 |
|--|---------------|-----------------|-----------------|
| Baffa intera - <i>su ordinazione</i>   |               | Kg. 1,5/1,8 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          | € 27,00 al pz.  |
|  | Busta 4 fette | g. 80           | € 16,50 al pz.  |
|  | Busta 2 fette | g. 80           | € 16,50 al pz.  |

### SALMONE AFFUMICATO ISLANDESE

|                                  |               |        |                |
|----------------------------------|---------------|--------|----------------|
| Filetto intero                   |               | g. 130 | € 29,00 al pz. |
| Affettato a mano e interfogliato | Busta 4 fette | g. 160 | € 29,50 al pz. |
| Affettato a mano e interfogliato | Busta 2 fette | g. 80  | € 19,00 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. € 410,00 al kg.

g. 500 ca. € 410,00 al kg.

g. 250 ca. € 440,00 al kg.

g. 500 ca. € 650,00 al kg.



## SALMONE SELVAGGIO PESCATO A MANO JDC

### RED KING - Salmone Selvaggio

Pescato a mano - Baffa intera  
Busta

kg. 2,5+ € 204,00 al kg.  
g. 90 ca. € 24,20 al pz.

### SALMONE SCOZZESE JDC

Baffa intera  
Baffa preaffettata

g. 500/700 ca. € 109,00 al kg.  
g. 500/700 ca. € 127,00 al kg.

### SOCKEYE - Salmone Selvaggio

Pescato a mano - Busta

g. 100 ca. € 15,70 al pz.



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

|   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| Affettato a mano astuccio                       | g. 100     | € 13,80 al pz.  |
|   | g. 200     | € 26,70 al pz.  |
| Filetto intero taglio nobile                    | kg. 1 ca.  | € 168,00 al kg. |
| Filetto classico                                | g. 150     | € 29,00 al pz.  |
|   | g. 400     | € 75,00 al kg.  |
| Filetto aromatizzato con Whisky di Malto 8 anni | g. 150     | € 29,00 al pz.  |
|   | g. 400     | € 75,00 al pz.  |
| Filetto aromatizzato con Gin Tonic              | g. 150     | € 29,00 al pz.  |
| Filetto aromatizzato con Gin Tonic              | g. 400     | € 75,00 al pz.  |
| Filetto aromatizzato con Caffé                  | g. 150     | € 29,00 al pz.  |
| Filetto aromatizzato con Aneto e Tartufo        | g. 150     | € 29,00 al pz.  |
| Baffa pre-affettata                             | g. 900     | € 110,00 al kg. |
| Ventresca intera                                | g. 700 ca. | € 125,00 al kg. |
| Bocconcini                                      | g. 100     | € 13,60 al pz.  |
| Tartare   | g. 100     | € 16,20 al pz.  |

### BACCALÀ AFFUMICATO

|                           |        |                |
|---------------------------|--------|----------------|
| Affettato a mano astuccio | g. 100 | € 11,40 al pz. |
| Filetto selezionato       | g. 150 | € 23,50 al pz. |
|                           | g. 400 | € 59,50 al pz. |
| Bocconcini                | g. 100 | € 13,60 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 faremo 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. 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.

# Caviare FRESCO DI STORIONE (Malossol)

## ASTARA - CAVIALE BELUGA ROYAL/IRANIAN ORIGIN

|        |            |
|--------|------------|
| g. 250 | € 2.000,00 |
| g. 100 | € 800,00   |
| g. 50  | € 450,00   |
| g. 30  | € 285,00   |

## 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 | € 490,00 |
| g. 100 | € 196,00 |
| g. 50  | € 98,00  |
| 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 | € 450,00 |
| g. 100 | € 180,00 |
| g. 50  | € 92,00  |
| 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  | € 28,00  |

## CAVIALE ADAMAS BLACK Baeri

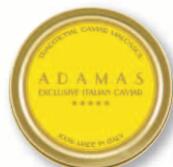
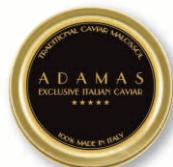
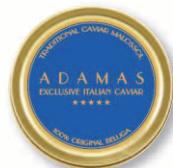
|        |          |
|--------|----------|
| g. 250 | € 375,00 |
| g. 100 | € 150,00 |
| g. 50  | € 80,00  |
| g. 30  | € 50,00  |
| g. 10  | € 18,00  |

## 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  | € 16,00  |

## 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" | € 23,50 |
| g. 100 Perle di Salmone Balik                       | € 54,90 |
| g. 100 Uova di Coregone                             | € 25,00 |
| g. 90 Uova di Trota                                 | € 17,00 |
| g. 100 Uova di Luccio                               | € 26,40 |
| g. 100 Uova di Capelano Wasabi                      | € 13,50 |
| g. 100 Uova di Capelano alla soia                   | € 13,50 |
| g. 68 Uova di Riccio                                | € 29,50 |

|  |        |
|--|--------|
| g. 90 Taramosalata Rosa - uova di merluzzo                         | € 7,00 |
| g. 90 Taramosalata Bianco - uova di merluzzo                       | € 7,00 |
| g. 90 Taramosalata Bianco al Tartufo d'Estate - uova di merluzzo   | € 8,90 |
| g. 90 Taramosalata Bianco alle uova di riccio - uova di merluzzo   | € 7,50 |
| g. 90 Taramosalata Bianco con polpa di granchio - uova di merluzzo | € 8,00 |



## 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  | € | 24,00 |
| g. 130 lattina | € | 47,00 |

## FOIE GRAS D'ANATRA ENTIER

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

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

## FOIE GRAS D'OCA ENTIER MI CUIT

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

## FOIE GRAS DI ANATRA ENTIER MI CUIT

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

|  |   |       |
|--|---|-------|
| g. 270 ai fichi - terrina in astuccio    | € | 45,00 |
| g. 270 al Sauterne - terrina in astuccio | € | 47,50 |
| g. 270 Scaloppato - terrina in astuccio  | € | 61,00 |
| g. 450 Nature - terrina in astuccio      | € | 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    | € | 24,50 |
| g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa di mele      | € | 24,50 |
| g. 120 Scaloppe pronte di Foie Gras con salsa al tartufo   | € | 24,50 |
| g. 130 Torta di Foie Gras e mele                           | € | 17,50 |



# RAZZA 100% IBERICA Pata Negra

Il "Pata Negra" è un prosciutto spagnolo ed è uno dei migliori prosciutti al mondo. Riconoscerai il vero jamon patanegra perché la fetta ti si scioglierà in bocca, in un continuo rincorrersi di texture e sapori.

Questa caratteristica naturale, ovvero il grasso della fetta che fonde a 32°C-36°C, è una particolarità unica del prosciutto pata negra grazie all'alimentazione a ghiande dei maiali.

I due tagli più importanti del Patanegra sono lo Jamon (prosciutto) dal sapore più intenso e la Paleta (spalla) dal sapore più intenso.



## JAMON 100% IBERICO

Prosciutto di suini di razza pura Iberica

|             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| kg. 8/9 ca. | Jamon Bellota intero con osso                | € 69,00 al kg. |
| kg. 8/9 ca. | Jamon Cebo de Campo intero con osso          | € 45,00 al kg. |
| kg. 0,5 ca. | Trancio s.v.                                 | € 72,00 al kg. |
| g. 100      | Jamon Bellota busta preaff. s.v.             | € 20,90 al pz. |
| g. 100      | Jamon Cebo de Campo busta preaff. s.v.       | € 14,50 al pz. |
| g. 90       | Jamon bellota affettato a mano astuccio s.v. | € 24,00 al pz. |

## PALETA 100% IBERICA

Prosciutto di Spalla di Pata Negra

|            |                                   |                |
|------------|-----------------------------------|----------------|
| kg. 3 ca.  | disossato s.v.                    | € 75,00 al kg. |
| g. 500 ca. | trancio s.v.                      | € 52,00 al kg. |
| g. 100     | Paleta Bellota busta preaff. s.v. | € 13,50 al pz. |

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

|        |  |         |
|--------|--|---------|
| g. 100 | Lomo de Bellota Pata Negra                   | € 11,90 |
| g. 100 | Salchichon de Bellota (Salame di Pata Negra) | € 5,90  |
| g. 100 | Panceta de Bellota                           | € 5,90  |
| g. 100 | Chorizo de Bellota                           | € 5,90  |



# 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

*Salami da suini di razza grigia casentina.*

|   |            |                |
|---|------------|----------------|
| Salame Intero                                     | g. 500 ca. | € 14,50 al pz. |
| Salame Intero (Suino allevato brado)              | g. 500 ca. | € 29,00 al pz. |
| Salame (Suino allevato brado)                     | g. 250 ca. | € 18,00 al pz. |
| Salame "Culacciona" Intero (Suino allevato brado) | g. 600 ca. | € 28,00 al pz. |
| Salame "Culacciona" (Suino allevato brado)        | g. 300 ca. | € 17,00 al pz. |
| Salame "Culacciona" Intero                        | g. 700 ca. | € 19,00 al pz. |

### SALUMIFICIO MAGNONI, Ferrara

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

|                              |              |                |
|------------------------------|--------------|----------------|
| Salama da Sugo (da cuocere)  | kg. 1 intera | € 29,00 al kg. |
| Salama da Sugo precotta s.v. | g. 800       | € 29,00 al pz. |
| Salama da Sugo precotta s.v. | g. 500 (1/2) | € 17,50 al pz. |
| Salama da Sugo precotta s.v. | g. 250 (1/4) | € 9,50 al pz.  |

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

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

### ANTICO SALUMIFICIO CASTIGLIONE, Liguria

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

### MACELLERIA STEINER, Alto Adige

|   |        |                |
|---|--------|----------------|
| Speck Alto Adige IGP Tranci s.v.                | g. 400 | € 11,50 al pz. |
| Prosciutto di montagna s.v.                     | g. 500 | € 14,50 al pz. |
| Salame di agnello s.v.                          | g. 200 | € 6,00 al pz.  |
| Salame di camoscio s.v.                         | g. 200 | € 8,00 al pz.  |
| Salame di capriolo s.v.                         | g. 200 | € 8,00 al pz.  |
| Salame di cervo s.v.                            | g. 200 | € 8,00 al pz.  |
| Salamelle affumicate di cervo s.v.              | g. 200 | € 8,00 al pz.  |
| Salamelle affumicate di cinghiale s.v.          | g. 200 | € 8,00 al pz.  |
| Kaminwurz. Salamini affumicati altoatesini s.v. | g. 200 | € 6,00 al pz.  |

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

|                                    |            |                |
|------------------------------------|------------|----------------|
| Prosciuttino d'oca affumicato s.v. | g. 300     | € 24,90 al pz. |
| Prosciuttino d'oca stagionato s.v. | g. 300 ca. | € 24,90 al pz. |
| Speck d'oca affumicato s.v.        | g. 250     | € 21,50 al pz. |
| Salame di pura oca s.v.            | g. 300     | € 23,80 al kg. |

### PODERE CADASSA, Emilia Romagna

|   |             |                 |
|---|-------------|-----------------|
| Culatello di Zibello DOP                              |             |                 |
| Presidio Slow Food intero                             | kg. 4,5     | € 123,00 al kg. |
| Spalla Cotta di San Secondo                           | kg. 3,5     | € 42,50 al kg.  |
| Fiocchetto pulito pronto per l'uso                    | kg. 2 ca.   | € 53,00 al kg.  |
| Coppa pulita pronta per l'uso                         | kg. 1       | € 47,00 al kg.  |
| Guanciale stagionato                                  | kg. 1,3 ca. | € 29,00 al kg.  |
| Lardo di Maiale Nero di Parma                         | kg. 1 ca.   | € 39,50 al kg.  |
| Salame Gentile  | g. 500      | € 22,00 al pz.  |
| Mariola di Salame Strolghino di culatello in astuccio | g. 600 ca.  | € 29,00 al pz.  |
|   | g. 200      | € 10,50 al pz.  |
| Cotechino naturale da cuocere confezione da 6 pz.     | g. 200      | € 20,50 a conf. |
| Cotechino naturale da cuocere                         | g. 700      | € 13,50 al pz.  |
| Cotechino pronto                                      | g. 600      | € 21,00 al pz.  |

### SALUMIFICIO MARCHIORI, Trentino

|   |            |               |
|---|------------|---------------|
| Mortandela affumicata s.v.                | g. 200 ca. | € 6,00 al pz. |
| Salame Crespone                           | g. 350 ca. | € 9,50 al pz. |
| Salamino di cavallo s.v.                  | g. 200 ca. | € 5,90 al pz. |
| Salamino di cervo s.v.                    | g. 250 ca. | € 9,00 al pz. |
| Cotechino da cuocere s.v.                 | g. 300 ca. | € 7,00 al pz. |
| Lucanica stagionata della Val di Non s.v. | g. 180 ca. | € 6,50 al pz. |

### SALUMIFICIO VITALI "RE NORCINO", Marche

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

### TIMPA DEL CINGHIALE, Basilicata

|  |            |                |
|--|------------|----------------|
| Fiocco di Prosciutto di cinghiale Borzillo (salume spalmabile) di cinghiale s.v. | g. 600 ca. | € 39,00 al pz. |
|  | g. 200 ca. | € 9,80 al pz.  |
| Salamino di cinghiale al vino Aglianico s.v.                                     | g. 200 ca. | € 13,00 al pz. |
| Prosciutto di cinghiale busta preaffettata s.v.                                  | g. 100     | € 10,90 al pz. |
| Fiocco prosciutto di cinghiale busta preaffettata s.v.                           | g. 100     | € 10,90 al pz. |
| Filetto di cinghiale affettato busta preaffettata s.v.                           | g. 100     | € 10,90 al pz. |
| Capocollo di cinghiale busta preaffettata s.v.                                   | g. 100     | € 10,90 al pz. |





# Sapori Di Mare

## ...LE CONSERVE

### TONNO ROSSO DI CORSA PESCATO A CARLOFORTE IN SARDEGNA

|   |        |   |       |
|---|--------|---|-------|
| Tonno di corsa in olio di oliva               | g. 170 | € | 18,70 |
| Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva | g. 170 | € | 23,50 |
| Tonno di corsa in olio di oliva               | g. 350 | € | 32,00 |
| Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva | g. 170 | € | 41,00 |
| Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva  | g. 350 | € | 46,00 |

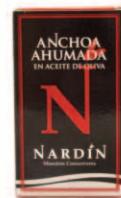
### TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO "ITTICA CAPO SAN VITO"

|                                       |        |   |       |
|---------------------------------------|--------|---|-------|
| 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 | g. 225 | € | 7,60 |

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



|                                 |        |   |       |
|---------------------------------|--------|---|-------|
| 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 |



# 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).

## FRANTOIO MONTECCHIA Morro d'Oro, Teramo

|                                   |         |         |
|-----------------------------------|---------|---------|
| Olio EVO delicato Biologico       | l. 0,50 | € 13,90 |
| Olio EVO "Tortiglione" fruttato   | l. 0,50 | € 13,50 |
| Olio EVO "Tortiglione" fruttato   | l. 0,75 | € 19,50 |
| Olio EVO "Tortiglione" in lattina | l. 5    | € 98,00 |

## FRANTOIO GAUDENZI Trevi, Perugia

|                        |         |         |
|------------------------|---------|---------|
| Olio EVO "Quinta Luna" | l. 0,50 | € 16,50 |
| Olio EVO "Quinta Luna" | l. 0,75 | € 20,30 |
| Olio EVO "Quinta Luna" | l. 3    | € 69,00 |

## ANTICO FRANTOIO MURAGLIA Andria

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Olio EVO Monocultivar Coratina "Denoccolato"                           | l. 0,25 | € 12,50 |
| Olio EVO Monocultivar Coratina "Fruttato Intenso"                      | l. 0,50 | € 16,50 |
| Olio EVO Monocultivar Coratina "Fruttato Intenso" in orcio di ceramica | l. 0,50 | € 36,00 |

## PLANETA Oasi di Capparrina, Agrigento

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuolo) | l. 0,50 | € 15,20 |
| Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Nocellara del Belice)            | l. 0,50 | € 16,20 |

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Biancolilla) | l. 0,50 | € 16,20 |
| Olio EVO "Selezione Chef" in lattina                      | l. 5    | € 98,50 |

## FATTORIA LA GERLA Montalcino

|          |         |         |
|----------|---------|---------|
| Olio EVO | l. 0,75 | € 27,50 |
|----------|---------|---------|

## TENUTA DI CAPEZZANA Carmignano, Prato

|                     |         |          |
|---------------------|---------|----------|
| Olio EVO            | l. 0,50 | € 21,00  |
| Olio EVO in lattina | l. 5    | € 110,00 |

## COOPERATIVA OLIVICOLA ARNASCO Arnasco, Savona

|                           |         |         |
|---------------------------|---------|---------|
| Olio EVO di Oliva Arnasca | l. 0,50 | € 16,50 |
| Olio EVO di Oliva Arnasca | l. 0,75 | € 21,50 |
| Olio EVO di Oliva Arnasca | l. 5    | € 99,00 |

## SELEZIONE ROSSI 1947 - 100% Italiano

|                          |         |         |
|--------------------------|---------|---------|
| Olio EVO "Selezione Oro" | l. 0,25 | € 9,00  |
| Olio EVO "Selezione Oro" | l. 0,50 | € 12,00 |
| Olio EVO "Selezione Oro" | l. 0,75 | € 15,00 |
| Olio EVO Taggiasco       | l. 0,50 | € 18,5  |

## FRANTOIO PORTOFINO Genova

|                         |         |         |
|-------------------------|---------|---------|
| Olio EVO 100% Taggiasco | l. 0,50 | € 18,50 |
| Olio EVO 100% Taggiasco | l. 0,75 | € 21,00 |

## 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 Borgomaro, Imperia

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Olio EVO "Mosto" Monocultivar Taggiasco            | l. 0,50 | € 15,50 |
| Olio EVO "Mosto" Monocultivar Taggiasco            | l. 0,75 | € 19,80 |
| Olio EVO "Mosto" Monocultivar Taggiasco            | l. 1    | € 23,50 |
| Olio EVO "Mosto" Monocultivar Taggiasco in lattina | l. 5    | € 99,00 |

## FRANTOIO BENZA Imperia

|                                |         |          |
|--------------------------------|---------|----------|
| Olio EVO Taggiasco "Buon Olio" | l. 0,50 | € 15,50  |
| Olio EVO Taggiasco "Buon Olio" | l. 1    | € 27,50  |
| Olio EVO Taggiasco "Buon Olio" | l. 5    | € 125,00 |

## ANFOSSO Chiusavecchia, Imperia

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Olio EVO "Tumai" Monocultivar Taggiasco                          | l. 0,50 | € 19,80 |
| Olio EVO "Tumai" Monocultivar Taggiasco                          | l. 0,75 | € 24,90 |
| Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasco | l. 0,50 | € 22,50 |
| Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasco | l. 0,75 | € 28,80 |

## DINOABBO Lucinasco, Imperia

|                                |         |         |
|--------------------------------|---------|---------|
| Olio EVO Taggiasco "Affiorato" | l. 0,50 | € 20,50 |
| Olio EVO Taggiasco "Affiorato" | l. 1    | € 31,90 |
| Olio EVO Taggiasco             | l. 1    | € 26,90 |

## PETRICOR Lucinasco, Imperia

|  |          |         |
|--|----------|---------|
| Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasco | l. 0,375 | € 15,50 |
| Olio EVO Riviera Ligure-Riviera dei Fiori DOP Cultivar Taggiasco | l. 0,75  | € 27,50 |

## LA NOSTRA SELEZIONE



|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Olio EVO Vallata di Levanto      | l. 0,75 |
| 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 | € 53,00  |
| Invecchiato 12 anni Etichetta Argento             | ml. 100 | € 74,00  |
| Extravecchio 25 anni Etichetta Oro                | ml. 100 | € 120,00 |

## Aceti di vino, vivi e non filtrati

|                      |         |        |
|----------------------|---------|--------|
| Aceto di vino rosso  | ml. 500 | € 9,50 |
| Aceto di vino bianco | ml. 500 | € 9,50 |

## Balsamici artigianali da solo mosto d'uva cotto

|                        |         |         |
|------------------------|---------|---------|
| Condimento San Giacomo | ml. 250 | € 16,90 |
| Essenza San Giacomo    | ml. 250 | € 27,50 |

## ACETAIA PEDRONI

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP |         |         |
| Invecchiato 12 anni                        | ml. 100 | € 53,00 |
| Extravecchio 25 anni                       | ml. 100 | € 97,00 |

## Aceto Balsamico di Modena IGP

|                   |         |         |
|-------------------|---------|---------|
| Balsamico Maturo  | ml. 250 | € 16,50 |
| Balsamico Vecchio | ml. 250 | € 29,50 |



— 68 —

## ACETO MONOVITIGNO CESARE GIACCONE

|                       |         |         |
|-----------------------|---------|---------|
| Aceto di Barolo       | ml. 250 | € 18,00 |
| Aceto di Barbera      | ml. 250 | € 16,00 |
| Aceto di Moscato      | ml. 250 | € 16,00 |
| Aceto di Roero Arneis | ml. 250 | € 16,00 |
| Aceto di Vino Bianco  | ml. 500 | € 18,00 |
| Aceto di Vino Rosso   | ml. 500 | € 18,00 |

## AZIENDA POJER E SANDRI

|                                |         |         |
|--------------------------------|---------|---------|
| Aceto di Pere Williams         | ml. 100 | € 9,50  |
|                                | ml. 250 | € 14,50 |
| Aceto di Ribes Nero            | ml. 100 | € 9,50  |
|                                | ml. 250 | € 14,50 |
| Aceto di Ciliegie              | ml. 100 | € 9,50  |
|                                | ml. 250 | € 14,50 |
| Aceto di Vino Rosso            | ml. 375 | € 9,10  |
| Aceto di Vino Bianco           | ml. 375 | € 9,10  |
| Aceto di Vino Bianco Biologico | ml. 375 | € 9,80  |

## 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 | € 44,00 |
| 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 | € 110,00 |
| Champagne Brut "Les Premices"  | l. 0,75 | € 125,00 |

## 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 | € 62,00 |

## GOUTORBE BOUILLOT

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

## ANDRÉ JACQUART

|                                      |         |         |
|--------------------------------------|---------|---------|
| Champagne Extra Brut Blanc de Blancs | l. 0,75 | € 44,80 |
|--------------------------------------|---------|---------|

— 69 —

|  |         |                        |          |
|--|---------|------------------------|----------|
| <b>KRUG</b>  |         |                        |          |
| Champagne Brut Grande Cuvée 168 <sup>eme</sup> 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>                              |         |                        |          |
| Champagne Brut Réserve Impérial                        | l. 0,75 |                        | € 58,00  |
| Champagne Brut Rosè Impérial                           | l. 0,75 |                        | € 67,00  |
| Champagne Extra Brut Grand Vintage, 2012               | l. 0,75 | Astuccio 1 bottiglia   | € 87,00  |
| Champagne Brut Réserve Imperial                        | l. 1,5  | Magnum                 | € 152,00 |
| <b>PHILIPPONAT</b>                                     |         |                        |          |
| Champagne Royale Brut Réserve,                         | l. 0,75 |                        | € 49,80  |
| Champagne Royale Réserve Non Dosé                      | l. 0,75 |                        | € 52,00  |
| 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 |                        | € 69,00  |
| Champagne Brut Blanc de Blancs                         | l. 0,75 | Astuccio "Second Skin" | € 98,00  |
| Champagne Brut Rosè                                    | l. 0,75 |                        | € 98,00  |
| Champagne Reserve Impérial                             | l. 1,5  | Astuccio Magnum        | € 157,00 |
| <b>VEUVE CLIQUOT PONSARDIN</b>                         |         |                        |          |
| Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg                 | l. 0,75 |                        | € 62,00  |
| Champagne Brut Rosè                                    | l. 0,75 | Astuccio 1 bottiglia   | € 84,00  |
| Champagne Extra Brut Extra Old Edizione 2              | l. 0,75 |                        | € 89,00  |
| Champagne Brut Vintage, 2012                           | l. 0,75 |                        | € 95,00  |
| Champagne Brut Vintage, 1996 Réserve                   | l. 0,75 | Astuccio 1 bottiglia   | € 145,00 |
| Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg                 | l. 1,5  | Magnum                 | € 158,00 |
| <b>BRUNO PAILLARD</b>                                  |         |                        |          |
| Champagne Extra Brut Premiere Cuvée                    | l. 0,75 |                        | € 62,00  |
| Champagne Extra Brut Premiere Cuvée                    | l. 1,5  | Magnum                 | € 148,00 |
| Champagne Blanc de Blancs Grand Cru                    | l. 0,75 |                        | € 96,00  |



|  |         |                      |         |
|--|---------|----------------------|---------|
| <b>NAONIS, Friuli</b>                                  |         |                      |         |
| Prosecco DOC Extra Dry                                 | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 12,50 |
| <b>SANCIO, Liguria</b>                                 |         |                      |         |
| Metodo Classico Brut Lumassina                         | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 18,50 |
| <b>FRATELLI BERLUCCHI, Franciacorta</b>                |         |                      |         |
| Freccianera Millesimo Franciacorta Brut DOCG, 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          | € 30,00 |
| <b>CÀ DEL VENT, Lombardia</b>                          |         |                      |         |
| Metodo Classico Brut Pas Operé Pensiero, 2013          | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 54,00 |
| <b>CÀ DEL BOSCO, Franciacorta</b>                      |         |                      |         |
| Franciacorta Brut Cuvée Prestige                       | l. 0,75 | Scatola Regalo       | € 42,00 |
| Franciacorta Brut Vintage Collection, 2016             | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 59,00 |
| Franciacorta Brut Vintage Collection Dosage Zero, 2016 | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 59,00 |
| Franciacorta Brut Vintage, Collection 2012             | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 72,00 |
| Franciacorta Brut Cuvée Prestige                       | l. 1,5  | Magnum               | € 74,00 |
| <b>BERLUCCHI, Franciacorta</b>                         |         |                      |         |
| 61 Extra Brut DOCG                                     | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 24,50 |
| 61 Saten DOCG  | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 27,00 |
| 61 Rosè DOCG   | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 28,50 |
| <b>CÀ D'GAL, Lombardia</b>                             |         |                      |         |
| Moscato d'Asti DOCG Lumine                             | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 15,50 |
| Asti Spumante DOCG                                     | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 15,50 |
| <b>MARZIANO ABBONA, Piemonte</b>                       |         |                      |         |
| Metodo Classico Extra Brut                             | l. 0,75 | Astuccio 1 bottiglia | € 22,00 |
| <b>POJER E SANDRI, Trentino Alto Adige</b>             |         |                      |         |
| Metodo Classico Brut Rosè                              | l. 0,75 | 1 bottiglia          | € 26,00 |
| <b>ELVIRA, Veneto</b>                                  |         |                      |         |
| 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

|  |          |          |
|--|----------|----------|
| <b>CHÂTEAU D'YQUEM</b><br>Sauternes 1994             | l. 0,75  | € 275,00 |
| <b>CHÂTEAU BASTOR - LAMONTAGNE</b><br>Sauternes 2002 | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2005                                       | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2011                                       | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2013                                       | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2016                                       | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2017                                       | l. 0,375 | € 31,00  |
| Sauternes 2006                                       | l. 0,75  | € 49,00  |
| Sauternes 2010                                       | l. 0,75  | € 49,00  |
| Sauternes 2013                                       | l. 0,75  | € 48,00  |
| <b>CHÂTEAU SAINT HELENE</b><br>Sauternes 2016        | l. 0,75  | € 34,60  |
| Sauternes 2000                                       | l. 0,375 | € 32,00  |
| <b>CHÂTEAU SIMON</b><br>Barsac - Sauternes 2015      | l. 0,375 | € 34,50  |
| Barsac - Sauternes 2011                              | l. 0,75  | € 34,50  |
| <b>DOMAINE DE CARBONNIEU</b><br>Sauternes 2016       | l. 0,375 | € 33,00  |
| <b>CHÂTEAU LA RAME</b><br>Sainte-Croux-du-Mont 1998  | l. 0,50  | € 31,00  |
| <b>CHÂTEAU GUITERONDE DU HAYOT</b><br>Sauternes 1998 | l. 0,375 | € 57,50  |
| <b>CHÂTEAU ROUMIEU</b><br>Sauternes 1995             | l. 0,375 | € 21,00  |
| <b>CHÂTEAU DE MALLE</b><br>Sauternes 2000            | l. 0,75  | € 61,00  |
| <b>CHÂTEAU D'ARCHE</b><br>Sauternes 1999             | l. 0,75  | € 66,50  |



# VINI ROSSI Francesi



|   |                                 |          |
|---|---------------------------------|----------|
| <b>CHÂTEAU TROUPIAN</b><br>HAUT-MÉDOC AOP                             | l. 0,75                         | € 21,00  |
|   | Cassa in legno da 6 bottiglie   | € 122,00 |
| <b>CHÂTEAU PEUY SAINCRIT</b><br>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP Millesime 2013 |                                 | € 33,50  |
|   | Magnum Cassa in legno da l. 1,5 |          |
| <b>CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT</b><br>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  |





Maccario Dringenberg - Rossese di Dolceacqua DOC, 2020 l. 0,75  
 Arrigoni - Ciliegiole, Liguria di Levante IGP, 2021 l. 0,75  
 Guglierame - Ormeasco di Pornassio doc, 2020 l. 0,75

1

Scatola regalo da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 98,00 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

5

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

2

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

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



6

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

Scatola regalo da 2 bottiglie € 72,00 iva compresa



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

3

Scatola regalo da 2 bottiglie € 44,00 iva compresa

4

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

Scatola regalo da 3 bottiglie € 48,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 89,00 iva compresa



8

Cantina del Nebbiolo - Nebbiolo d'Alba DOC 2020 l. 0,75  
 Franco Roero - Il Professore Barbera d'Asti 2020 l. 0,75  
 Malabaila - Bric Volta, Roero DOCG, 2020 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa  
 Cassa in legno da 6 bottiglie € 98,00 iva compresa



7



Elvira - Gargabella (3 bottiglie), 2018

l. 0,75

9

Scatola regalo da 3 bottiglie € 45,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 95,00 iva compresa



10

Elvira - Gargabella col fondo, vino naturale, rifermentato in bottiglia l. 0,75  
Pojer e Sandri - Zero infinito, vino naturale, rifermentato in bottiglia l. 0,75  
Sacco dei Quadroni - La posa, vino naturale, rifermentato in bottiglia l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 49,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 102,00 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 Bolgheri DOC Il Bruciato, 2017 l. 0,75

11

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



12

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

Scatola regalo da 3 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

13

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

14

Jermann - Vinnae 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

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



Cantina di Bolzano - Sauvignon DOC l. 0,75  
Cantina di Bolzano - Blauburgunder (pinot nero) DOC l. 0,75  
Cantina di Bolzano - Chardonnay DOC l. 0,75

15

Scatola regalo da 3 bottiglie € 46,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 95,00 iva compresa

16

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico riserva l. 0,75  
Le Baroncole DOCG 2017/2018/2019

Scatola regalo da 3 bottiglie € 112,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 225,00 iva compresa





I Clivi - Ribolla Gialla IGP  
Jermann - Vintage Tunina  
Abbazia di Novacella - Praepositus Sauvignon  
Alto Adige Valle Isarco DOC

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

17

Scatola regalo da 3 bottiglie € 80,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 165,00 iva compresa

18

Dominii Veneti - Coll. Pruviano Valpolicella DOC  
Dominii Veneti - Coll. Pruviano Valpolicella Ripasso DOC  
Dominii Veneti - Coll. Pruviano Amarone DOCC

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

Scatola regalo da 3 bottiglie € 58,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 96,00 iva compresa



Conterno Fantino - MON PRA, Langhe rosso DOC  
Marina Cvetich, Masciarelli - Montepulciano D'Abruzzo DOC  
Tenuta San Guido - le Difese, Toscana IGT

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

19

Scatola regalo da 3 bottiglie € 70,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 145,00 iva compresa

20

Cascina Feipu dei Massaretti - Rossese DOC, 2020  
Punta Crena - Vermentino DOC, 2021  
Arrigoni - Vermentino dei Colli di Luni DOC, 2021

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

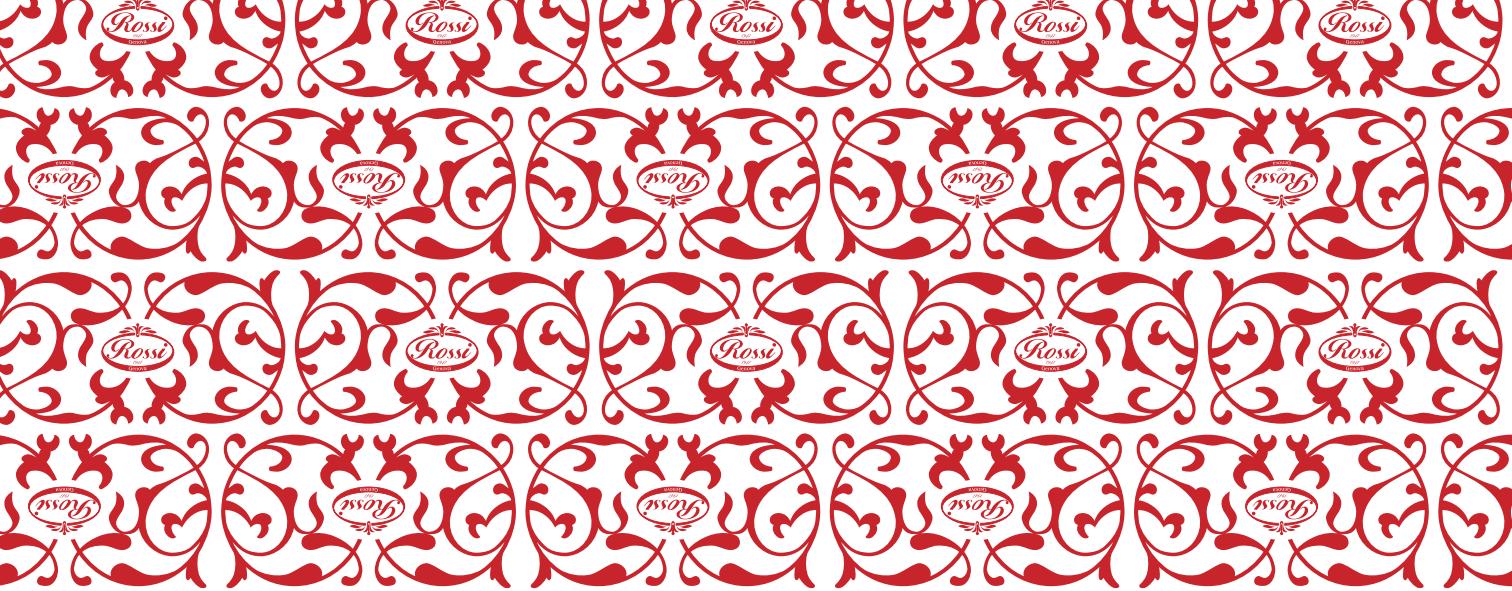
Scatola regalo da 3 bottiglie € 45,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 95,00 iva compresa



# Palatificini.it

LA GASTRONOMIA DEL PIACERE DAL 1947

Tutte le confezioni e i prodotti presenti in questo catalogo sono disponibili e ordinabili sul nostro E-commerce



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*

