



Marnati



Natale 2017



**“Se ci diamo una mano i miracoli si faranno
e il giorno di Natale durerà tutto l’anno”.**

(Gianni Rodari)

| | |
|------------------------------------|---------|
| Il panettone artigianale | pag. 2 |
| Le confezioni speciali | pag. 7 |
| Le confezioni tradizionali | pag. 14 |
| Champagne, spumanti, vini e grappe | pag. 32 |
| Le birre artigianali | pag. 40 |
| Condizioni generali di vendita | pag. 41 |

È possibile acquistare singolarmente
i vari oggetti fotografati o abbinarli
alle confezioni

Il panettone artigianale



- Conf. 1 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio € 10,70
 Conf. 2 Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo € 17,50
 Conf. 3 Panettone artigianale Marnati kg. 1 in astuccio € 15,00



- Conf. 4 Panettone artigianale Marnati g. 750 in contenitore di panno, cm. 19 x 19, h 12 € 18,00
 Conf. 5 Panettone artigianale Marnati kg. 1 in vassoio di corteccia di abete, diam. cm. 23 € 26,00
 Conf. 6 Panettone artigianale Marnati g. 750 con stella di legno con led, cm. 39 x 39 € 34,70
 Conf. 7 Panettone artigianale Marnati kg. 1 con stella di legno con led, cm. 50 x 50 € 45,50

- A Contenitore di panno, cm. 19 x 19, h 12 € 5,00
 B Vassoio di corteccia di abete, diam. cm. 23 € 8,50
 C Stella di legno con led, cm. 39 x 39 € 22,00
 D Stella di legno con led, cm. 50 x 50 € 28,00



- Conf. 8** Panettone artigianale Marnati kg. 2 incartato a mano € 33,00
- Conf 8/A** Panettone artigianale Marnati kg. 2 con stella di legno con led , cm. 50 x50 € 61,00
- Conf. 9** Panettone artigianale Marnati kg. 3 incartato a mano € 49,00
- Conf.10** Panettone artigianale Marnati kg. 5 incartato a mano € 77,50

(Imballo singolo compreso; con aggiunta di scatola regalo + € 5,00)



- Conf. 11** Panettone artigianale Marnati con pere e gocce di cioccolato kg. 1, in scatola regalo bianca € 18,50
- Conf. 12** Panettone artigianale Marnati con frutti di bosco kg. 1, in scatola regalo rossa € 17,50
- Conf. 13** Panettone artigianale Marnati "Gran gianduja" kg. 1, ricoperto di cioccolato fondente e farcito con crema al gianduja, in scatola regalo avana € 18,50

- Conf. 14** Pandoro artigianale Marnati kg. 1, in scatola regalo bianca € 17,00
- Conf. 15** Due panettoni artigianali Marnati da kg. 1, classico, pere e gocce di cioccolato € 39,50
- Conf. 16** Tre panettoni artigianali Marnati da kg. 1, classico, pere e gocce di cioccolato e con frutti di bosco € 58,00



Le confezioni speciali



- Conf. 17 Panettone artigianale Marnati g. 750 con tovaglia, cm. 90 x 90 € 22,00
 Conf. 18 Panettone artigianale Marnati kg. 1 con tovaglia, cm. 90 x 90 € 27,50
 Conf. 19 Panettone artigianale Marnati kg. 2 con tovaglia, cm. 90 x 90 € 43,00

- E Tovaglia scozzese in cotone 100%, cm. 90 x 90 manifattura italiana € 10,00
 F Sfera vetro con Babbo Natale h. cm. 16,5 € 17,00
 G Campana vetro con Babbo Natale h. cm. 23 € 19,00



Marnati



- Conf. 20/H Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 12, h. 12, con "Gioie" g. 120 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 15,00
 Conf. 20/I Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 14, h. 16, con "Gioie" g. 200 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 21,00
 Conf. 20/J Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 14, h. 25, con "Gioie" g. 300 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 28,00
 Conf. 21 Lanterna di latta sbiancata cm. 16 x 12,5, h. 23, con "Gioie" g. 280 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 25,00
 Conf. 22 Trenino di legno cm. 40, h. 10, con "Gioie" g. 160 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 26,00
 Conf. 23/M Saponetta con decoro in ceramica (babbo con pupazzo), con "Gioie" g. 160 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 15,00
 Conf. 23/N Saponetta con decoro in ceramica (babbo gnomo grigio), con "Gioie" g. 160 (panna e caffè, e alla nocciola), senza glutine € 15,00
 Conf. 24 Sacchetto di tessuto con tartufini misti g. 150 (extra nero, classico) senza glutine € 8,30
 Conf. 25 Elegante scatola regalo contenente tartufi misti g. 500 (bianco, con amaretti, dolce, extra nero, gianduja, stracciatella), Senza glutine € 27,00
 H Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 12, h. 12 € 8,00
 I Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 14 h. 16 € 13,00
 J Vaso di vetro decoro bosco diam. cm. 14, h. 25 € 18,00
 K Lanterna di latta sbiancata, cm. 16 x 12,5, h. 23 € 15,00
 L Trenino di legno (locomotiva e due carrozze), cm. 40, h. 10 € 18,00
 M Saponetta naturale a base di lanolina e olii vegetali, con decoro in ceramica babbo con pupazzo € 10,00
 N Saponetta naturale a base di lanolina e olii vegetali, con decoro in ceramica babbo gnomo grigio € 10,00
 O Sacchetto di tessuto € 2,90



Conf. 26 Scatola regalo
 Strofinaccio in cotone 100%, cm. 55 x 75
 Olio extravergine di oliva ml. 500 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Olive a barchetta con peperoncini a rondella ml. 314
 Patè di olive nere ml. 212
 Pandolietti al Parmigiano reggiano, con olio di oliva g. 170 lavorati a mano
 Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400 (formaggio misto dalla fragranza primaverile; l'ulivo dona un sapore delicato e proprietà digestive)

€ 42,50

P Strofinaccio in cotone 100% (manifattura italiana), cm. 55 x 75 € 6,60
Q Albero in legno con Babbo Natale € 12,00
R Renna in legno con Babbo Natale € 8,50



Un Grande Natale
Conf. 27 Scatola lusso
 Chianti d.o.c.g. Magnum l. 1,5 in fiasco di paglia
 Capicollo dolce intero kg. 1,4 ca.
 (suino pregiato, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Olive schiacciate con verdure g. 580

€ 58,00

Conf. 28 Scatola lusso
 Chianti d.o.c.g. Magnum l. 1,5 in fiasco di paglia
 Pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella
 2 pz. Spaghetti g. 500
 Guanciale pepato intero kg. 1,4 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)

€ 48,00



Marnati



10

Conf. 29 Cassetta in legno (cm 36 x 19, h. 14)
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400
 Delizia di cipolla rossa di Tropea ml. 106
 Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco)

€ 29,00

Conf. 30 Cassetta in legno (cm 36 x 28, h. 14)
 Cabernet Sauvignon del Garda i.g.t. 0,75
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Salame di Cavour g. 200 (puro suino senza glutine e lattosio)
 Capicollo dolce g. 350 ca. (suino pregiato, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Soppressata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Guanciale pepato g. 300 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)

€ 43,00



11

Conf. 31 Contenitore di panno (cm 30 x 19, h. 16)
 Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco)
 Caciotta all'origano g. 180 (mix di latte di mucca e pecora dal profumo Mediterraneo)
 Caciotta al basilico g. 180 (mix di latte di mucca e pecora, una piacevole sorpresa intensa ma delicata)
 Delizia di cipolla rossa di Tropea ml. 106
 Delizia di peperoncino di Calabria ml. 106 (confettura dolce dalle tonalità piccanti)
 Pandolietti al Parmigiano reggiano, con olio di oliva g. 170, lavorati a mano

€ 34,00

Conf. 32 Contenitore di panno (cm. 35 x 25, h. 21)
 Fichi caramellati ml. 314
 Tris di frutta al forno ml. 314
 Crema al tartufo dolce fondente g. 250
 Mandorletti di Gavi g. 150 in astuccio
 Cioccolato di Modica al sale g. 100
 Cioccolato di Modica 50% fondente g. 100
 Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio

€ 33,50

Conf. 33 Contenitore di panno (cm. 40 x 29,5, h. 20)
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Biscotti artigianali di pasta frolla con gocce di cioccolato g. 120
 Riso ai funghi porcini e salsiccia g. 300 senza glutine
 Olio extravergine di oliva ml. 250 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco)
 Salame di Cavour g. 200 (puro suino senza glutine e lattosio)

€ 49,00

S Contenitore di panno, cm. 30 x 19, h. 16 € 7,00
T Contenitore di panno, cm. 35 x 25, h. 21 € 9,00
U Contenitore di panno, cm. 40 x 29,5, h. 20 € 11,00



Conf. 34 Scatola lusso
 Pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella
 Spaghetti g. 500
 Penne rigate g. 500
 Paccheri g. 500
 Sagne caserecce g. 500
 Rigatoni g. 500
 Tagliatelle g. 500
 Pomodori lucani pelati a mano e basilico g. 530
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1 pastiglia per 1 l. di acqua)

€ 35,00

Conf. 35 Scatola lusso
 Pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella
 Spaghetti g. 500
 Tagliatelle g. 500
 Rigatoni g. 500
 Penne rigate g. 500
 Chianti d.o.c.g. 0,75 in fiasco di paglia
 Guanciale pepato g. 350 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)

€ 32,00



“La Campofilone”: pasta artigianale di Campofilone all'uovo, dal 1912 (uova fresche da galline allevate a terra e semola di grano duro di produzione propria)

Conf. 36
 Pasta alla chitarra g. 250
 Fettuccine ai funghi porcini g. 250
 Linguine integrali g. 250
 Fettuccine con farina di canapa bio g. 250

€ 20,00

Conf. 37
 Pasta alla chitarra g. 250
 Tagliatelle g. 250
 Fettuccine ai funghi porcini g. 250
 Linguine integrali g. 250
 Fettuccine con farina di canapa bio g. 250
 Fettuccine alla salvia g. 250
 Fettuccine all'arancia g. 250
 Linguine al nero di seppia g. 250

€ 37,00

Conf. 38
 Fettuccine g. 500 in carta paglia

€ 12,00

Conf. 39
 Fettuccine kg. 1 in carta paglia

€ 18,00

Le confezioni tradizionali



Conf. 40 Scatola tradizionale
Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75

€ 16,50

Conf. 41 Con panettone da kg. 1 in astuccio

€ 20,80

Conf. 42 Scatola tradizionale
Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio

€ 19,30

Conf. 43 Con panettone da kg. 1 in astuccio

€ 23,60



Conf. 44 Scatola tradizionale
Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio
Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente g. 100

€ 22,10

Conf. 45 Con panettone da kg. 1 in astuccio

€ 26,40

Conf. 46 Scatola tradizionale
Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio
Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente g. 100
Dolci tipici artigianali di Toscana cantucci fichi e mandorle g. 170

€ 25,60

Conf. 47 Con panettone da kg. 1 in astuccio

€ 29,90



Conf. 48 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio
 Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente g. 100
 Dolci tipici artigianali di Toscana cantucci fichi e mandorle g. 170
 Torrone tenero ricoperto con cioccolato al limone g. 140
 (mandorle e miele italiano)

€ 32,30

Conf. 48/A in scatola tradizionale

€ 28,80



Marnati



Conf. 49 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Cabernet Sauvignon del Garda i.g.t. 0,75
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Polenta alla boscaiola g. 400 senza glutine
 Penne g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo,
 prodotta con acqua di sorgente della Maiella)

€ 34,00

Conf. 49/A in scatola tradizionale

€ 30,50



Scatola lusso



Scatola tradizionale

Conf. 50 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Mandorletti di Gavi g. 150 in astuccio
 Rigatoni g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella)
 Sugo alle melanzane ml. 314
 Antipasto misto con funghi di bosco ml. 314
 Salame di Cavour g. 200 (puro suino senza glutine e lattosio)

€ 38,50

Conf. 50/A in scatola tradizionale

€ 35,00



Scatola lusso

Conf. 51 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Torrone friabile farcito al cioccolato g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente g. 100
 Carciofi interi ml. 314
 Caciotta al basilico g. 180 (mix di latte di mucca e pecora, una piacevole sorpresa intensa ma delicata)
 Riso alle carote e zucchini g. 300 senza glutine

€ 42,00

Conf. 51/A in scatola tradizionale

€ 38,50



Scatola tradizionale

Conf. 52 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Bianco di Custoza d.o.c. 0,75
 Biscotti artigianali di pasta frolla con gocce di cioccolato g. 120
 Torrone tenero ricoperto con cioccolato al limone g. 140
 (mandorle e miele italiano)
 Spaghetti g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro,
 trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella)
 Pomodori lucani con basilico pelati a mano g. 530
 Guanciale pepato g. 300 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale,
 senza glutine e lattosio)
 Olive a barchetta con peperoncini a rondelle ml. 314

Conf. 52/A in scatola tradizionale

€ 47,00
 € 43,50



Scatola lusso

Conf. 53 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Dolci tipici artigianali di Toscana cantucci fichi e mandorle g. 170
 Pasta artigianale di Campoflone all'uovo, pasta alla chitarra g. 250
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1 pastiglia per 1 l. di acqua)
 Patè di pomodori secchi ml. 212
 Caciotta al basilico g. 180 (mix di latte di mucca e pecora,
 una piacevole sorpresa intensa ma delicata)
 La rossa di Tropea ml. 314
 Olio extravergine di oliva ml. 250 (prodotto italiano, spremuto a freddo)

Conf. 53/A in scatola tradizionale

€ 49,00
 € 45,50



Conf. 54 Scatola lusso
 Pasta artigianale di semola di grano duro, trafilata in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella
 Rigatoni g. 500
 Spaghetti g. 500
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1 pastiglia per 1 l. di acqua)
 Sugo alle melanzane ml. 314
 Olio extravergine di oliva ml. 500 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco)
 Soppresata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Birra artigianale rossa 0,75

Conf. 54/A in scatola tradizionale

€ 47,00

€ 43,50

Marnati



Conf. 55 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Pere al Moscato g. 720
 Cioccolato di Modica al sale g. 100
 Mandorletti di Gavi g. 150 in astuccio
 Torrone friabile farcito al cioccolato g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Riso ai funghi porcini e salsiccia g. 300 senza glutine
 Olive schiacciate con verdure g. 580
 Caciotta all'origano g. 180 (mix di latte di mucca e pecora dal profumo Mediterraneo)
 Salsiccia "catenella" dolce g. 400 ca. (polpa di spalla e pancetta di suino pregiato, aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)

Conf. 55/A in scatola tradizionale

€ 57,00

€ 53,50



Scatola lusso



Conf. 56 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati g. 750 in astuccio
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Deliziotto g. 150 al cioccolato fondente e nocciole
 Tris di frutta al forno ml. 314
 Cabernet Sauvignon del Garda i.g.t. 0,75
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Penne rigate g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella)
 Carciofi interi ml. 314
 Caciotta al basilico g. 180 (mix di latte di mucca e pecora, una piacevole sorpresa intensa ma delicata)
 Delizia di peperoncino di Calabria ml. 106 (confettura dolce dalle tonalità piccanti)
 Pandolietti al Parmigiano reggiano, con olio di oliva g. 170 lavorati a mano
 Soppresata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)

€ 65,00



Conf. 57 Scatola lusso
 Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Torrione tenero ricoperto con cioccolato al limone g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Ricciarelli ricoperti al cioccolato g. 160
 Cioccolato di Modica agli agrumi g. 100
 Cioccolato di Modica fondente 50% g. 100
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Riso con carote e zucchine g. 300 senza glutine
 Olio extravergine di oliva ml. 250 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Caciotta all'origano g. 180 (mix di latte di mucca e pecora dal profumo Mediterraneo)
 Delizia di cipolle rosse di Tropea ml. 106
 Salsiccia "catenella" dolce g. 400 ca. (polpa di spalla e pancetta di suino pregiato, aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Pasta di Campofilone all'uovo, fettuccine all'arancia g. 250

€ 76,00



Scatola lusso



26

Conf. 58 Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio
 Fichi caramellati ml 314
 Torrone friabile farcito al cioccolato g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Praline allo zenzero ricoperte di cioccolato fondente g. 200
 in barattolo di vetro
 Birra Bionda artigianale 0,75

Rigatoni g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella)
 Sugo alle melanzane g. 280
 Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400 (formaggio misto dalla fragranza primaverile; l'ulivo dona un sapore delicato e proprietà digestive)
 Polenta alla boscaiola g. 400 senza glutine
 Soppresata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Pomodori secchi di Calabria ml. 314

€ 87,00



27

Conf. 59 Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Bianco di Custoza d.o.c. 0,75
 Dolci tipici artigianali di Toscana cantucci fichi e mandorle g. 170
 Torrone tenero ricoperto con cioccolato al limone g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Cioccolato di Modica al sale g. 100
 Scaglie di croccantini ricoperte con cioccolato fondente g. 300

Spaghetti g. 500 (pasta artigianale di semola di grano duro, trafila in bronzo, prodotta con acqua di sorgente della Maiella)
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1pastiglia per 1 l. di acqua)
 Delizia di peperoncino di Calabria ml. 106 (confettura dolce dalle tonalità piccanti)
 Riso ai funghi porcini e salsiccia g. 300 senza glutine
 Olio extra vergine di oliva ml. 250 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Funghi misti di bosco ml. 314
 Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco)
 Salame di Cavour "Rosetta" g. 450 ca. (puro suino senza glutine e lattosio)
 Guanciale pepato g. 300 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)

€ 99,00

**Conf. 60** Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Agricante spumante extra dry, vitigno Glera 0,75
 Cabernet Sauvignon del Garda i.g.t. 0,75
 Cioccolato di Modica agli agrumi g. 100
 Crema al tartufo dolce fondente g. 250
 Praline allo zenzero ricoperte di cioccolato fondente g. 200, in barattolo di vetro
 Scorzette di arancia ricoperte con cioccolato fondente g. 100
 Pere al Moscato g. 720
 Ricciarelli ricoperti al cioccolato g. 160
 Birra Rossa artigianale 0,75
 Polenta alla boscaiola g. 400 senza glutine

Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo alla chitarra g. 250
 Pomodori lucani con basilico pelati a mano g. 530
 Riso con carote e zucchine g. 300 senza glutine
 Olio extra vergine di oliva ml. 500 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Olive schiacciate con verdure g. 580
 Pomodori secchi di Calabria ml. 314
 Sopressata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Caciotta della Duchessa kg. 1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino)

€ 125,00

**Conf. 61** Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Prosecco d.o.c. Millesimato 0,75 (incartato con carta velina nera)
 Chianti d.o.c.g. 0,75 in fiasco di paglia
 Sacchetto di tessuto con tartufini misti g.150 (extra nero, dolce), senza glutine
 Torroncini teneri ricoperti di cioccolato fondente al limone e arancia g. 250
 Mandorletti di Gavi g. 150 in astuccio
 Deliziotto g. 150 al cioccolato fondente con nocchie
 Mattonelle mandorle e zabaione g. 160
 Tris di frutta al forno ml. 314
 Birra Scura artigianale 0,75
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo, fettuccine alla salvia g. 250
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo, fettuccine all'arancia g. 250
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1 pastiglia per 1 l. di acqua)

Pomodori lucani con basilico pelati a mano g. 530
 La rossa di Tropea ml. 314
 Carciofi interi ml. 314
 Riso ai funghi porcini e salsiccia g. 300 senza glutine
 Olio extra vergine di oliva ml. 250 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Patè di pomodori secchi ml. 212
 Parmigiano reggiano stravecchio g. 300 ca.
 Guanciale pepato g. 300 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)
 Capicollo dolce g. 350 ca. (suino pregiato, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400 (formaggio misto dalla fragranza primaverile, l'ulivo dona un sapore delicato e proprietà digestive)
 Caciotta della Duchessa kg.1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino)

€ 149,00

**Conf. 62** Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 con frutti di bosco in scatola regalo
 Champagne A. Levasseur Brut Rosè 0,75 (36 mesi di maturazione sui lieviti)
 Bianco di Custoza d.o.c. 0,75
 Torrone friabile farcito al cioccolato g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente g. 100
 Mandorletti di Gavi g. 150 in astuccio
 Biscotti artigianali di pasta frolla con gocce di cioccolato g. 120
 Scaglie di croccantini ricoperte con cioccolato fondente g. 300
 Fichi caramellati ml. 314
 Mattonelle mandorle e zabaione g. 160
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Riso alle carote e zucchine g. 300 senza glutine

Pandolietti al Parmigiano reggiano, con olio di oliva g. 170 lavorati a mano
 Olio extra vergine di oliva ml. 500 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo, fettuccine ai funghi g. 250
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo, linguine integrali g. 250
 Pastiglie di sale da cucina g. 950 (1 pastiglia per 1 l. di acqua)
 Sugo alle melanzane g. 280
 Parmigiano reggiano stravecchio g. 300 ca.
 Delizia di cipolla rossa di Tropea ml. 106
 Delizia di peperoncino di Calabria ml. 106 (confettura dolce dalle tonalità piccanti)
 Guanciale pepato g. 300 ca. (suino pregiato amalgamato con spezie, budello naturale, senza glutine e lattosio)
 Sopressata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Salame di Cavour "Gran cru" g. 700 ca. (puro suino senza glutine e lattosio)
 Caciotta della Duchessa kg.1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino)

€ 185,00

**Conf. 63** Scatola lusso

Panettone artigianale Marnati kg. 1 in scatola regalo
 Champagne A. Levasseur Brut Rosè 0,75 (36 mesi di maturazione sui lieviti)
 Amarene della Valpolicella Terra di Valgrande d.o.c.g. 0,75
 Praline allo zenzero ricoperte di cioccolato fondente g. 200, in barattolo di vetro
 Ricciarelli ricoperti al cioccolato g. 160
 Sacchetto in tessuto con tartufini misti g.150 (extra nero, dolce) senza glutine
 Torrone tenero ricoperto con cioccolato al limone g. 140 (mandorle e miele italiano)
 Dolci tipici artigianali di Toscana cantucci fichi e mandorle g. 170
 Baci di dama al cacao g. 150 in vassoio
 Crema al tartufo dolce fondente g. 250
 Deliziotto g. 150 al cioccolato fondente con nocchie
 Cioccolato di Modica al sale g. 100
 Cioccolato di Modica 50% fondente g. 100
 Pere al Moscato g. 720
 Birra Rossa artigianale 0,75

Polenta alla boscaiola g. 400 senza glutine
 Cotechino precotto g. 500 in astuccio
 Lenticchie g. 350 in astuccio
 Riso ai funghi porcini e salsiccia g. 300 senza glutine
 Olive schiacciate con verdure g. 580
 Pasta artigianale di Campofilone all'uovo, fettuccine all'arancia g. 250
 Pomodori lucani con basilico pelati a mano g. 530
 Olio extra vergine di oliva ml. 500 (prodotto italiano, spremuto a freddo)
 Carciofi interi ml. 314
 Parmigiano reggiano stravecchio g. 300 ca.
 Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400 (formaggio misto dalla fragranza primaverile, l'ulivo dona un sapore delicato e proprietà digestive)
 Caciotta della Duchessa kg.1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino)
 Sopressata "Mugnano" dolce bianca g. 350 ca. (parti magre di suino nero, spezie e aromi naturali, budello naturale senza glutine e lattosio)
 Salame di Cavour "Gran cru" g. 700 ca. (puro suino senza glutine e lattosio)
 Capicollo dolce g. 350 ca. (suino pregiato, budello naturale senza glutine e lattosio)

€ 246,00



Champagne, spumanti, vini e grappe

Champagne Albert Levasseur: dai vigneti della valle della Marna, cuore dello Champagne, selezionato e importato in esclusiva

Nella sua "cuvèrie", David Levasseur ha la libertà di vinificare separatamente tutti i diversi vitigni, la loro quantità e di curare in questo modo i loro gusti e i loro aromi. Nascono così le straordinarie cuvées: Brut, Brut Rosè, Millesimè, Demi-Sec, Noir de Terroir, Blanc de Terroir. Per David Levasseur l'essenza del suo territorio e i suoi Champagne, sono un invito a ritrovare aromi nati dalla sua terra e dai suoi amati vigneti. L'artigianalità dello champagne A. Levasseur è confermata anche nel modo di effettuare il dégorgement (sboccatura): David la esegue a mano (à la volée, al volo), metodo oramai usato in pochissime cantine di livello artigianale.

| | |
|---|----------|
| Brut | |
| Conf. 64 Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 61,00 |
| Conf. 65 Jeroboam bottiglia da ml. 3000 | € 193,00 |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Brut Rosè | |
| Conf. 66 Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 69,00 |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Brut Millesimè 2010 | |
| Conf. 67 Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 79,00 |

| | |
|--|---------|
| Conf. 68 | |
| Confezione regalo | |
| Champagne Brut Millesimè 2010, 0,75 | |
| Caciotta con frutta candita g. 400 (mix di latte di mucca e pecora, gusto nuovo fresco) | |
| Caciotta con foglie di olivo stagionata in giara g. 400 (formaggio misto dalla fragranza primaverile, l'ulivo dona un sapore delicato e proprietà digestive) | € 63,40 |

| | |
|---|---------|
| Conf. 69 | |
| Confezione regalo | |
| Champagne Brut 0,75 | |
| Caciotta della Duchessa kg.1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino) | € 48,20 |



| | |
|--|----------|
| Brut (36 mesi di maturazione sui lieviti: 80% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay) | |
| Conf. 70 Bott. senza astuccio | € 27,20 |
| Conf. 71 da 1 bott. | € 30,10 |
| Conf. 72 da 2 bott. | € 60,40 |
| Conf. 73 da 3 bott. | € 88,40 |
| Conf. 74 da 4 bott. | € 116,20 |
| Conf. 75 da 6 bott. | € 172,20 |

| | |
|--|----------|
| Demi-Sec (36 mesi di maturazione sui lieviti: 80% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay) | |
| Conf. 76 Bott. senza astuccio | € 30,50 |
| Conf. 77 da 1 bott. | € 33,40 |
| Conf. 78 da 2 bott. | € 67,00 |
| Conf. 79 da 3 bott. | € 98,30 |
| Conf. 80 da 4 bott. | € 129,40 |
| Conf. 81 da 6 bott. | € 192,00 |

| | |
|--|----------|
| Brut Rosè (36 mesi di maturazione sui lieviti: 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir) | |
| Conf. 82 Bott. senza astuccio | € 33,30 |
| Conf. 83 da 1 bott. | € 36,20 |
| Conf. 84 da 2 bott. | € 72,60 |
| Conf. 85 da 3 bott. | € 106,70 |
| Conf. 86 da 4 bott. | € 140,60 |
| Conf. 87 da 6 bott. | € 208,80 |

| | |
|--|----------|
| Brut Millèsime 2011 (60 mesi di maturazione sui lieviti: 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier) | |
| Conf. 88 Bott. senza astuccio | € 38,50 |
| Conf. 89 da 1 bott. | € 41,40 |
| Conf. 90 da 2 bott. | € 83,00 |
| Conf. 91 da 3 bott. | € 122,30 |
| Conf. 92 da 4 bott. | € 161,40 |
| Conf. 93 da 6 bott. | € 240,00 |

| | |
|--|----------|
| Noir de Terroir, extra-brut (48 mesi di maturazione sui lieviti, prodotto con uve di una unica sola parcella di Pinot Noir, legatura spago). Produzione limitata di 1500 bottiglie numerate | |
| Conf. 94 da 1 bott. | € 51,00 |
| Conf. 95 da 2 bott. | € 102,00 |
| Conf. 96 da 3 bott. | € 153,00 |
| Conf. 97 da 4 bott. | € 204,00 |
| Conf. 98 da 6 bott. | € 306,00 |

| | |
|---|----------|
| Blanc de Terroir, extra-brut (48 mesi di maturazione sui lieviti, prodotto con uve di una unica sola parcella di Pinot Chardonnay, legatura spago.) Produzione limitata di 1500 bottiglie numerate | |
| Conf. 99 da 1 bott. | € 51,00 |
| Conf. 100 da 2 bott. | € 102,00 |
| Conf. 101 da 3 bott. | € 153,00 |
| Conf. 102 da 4 bott. | € 204,00 |
| Conf. 103 da 6 bott. | € 306,00 |
| Conf. 104 Borsetta termica | € 6,80 |



Champagne Gosset

Una delle più antiche Maison di Champagne, nasce nel 1584 per opera di Pierre Gosset.

Grande Réserve Brut

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Conf. 105 da 1 bott. in astuccio | € 52,00 |
| Conf. 106 da 2 bott. | € 104,00 |
| Conf. 107 da 3 bott. | € 156,00 |
| Conf. 108 Magnum ml. 1500 in astuccio | € 118,00 |

Grand Millésime Brut

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Conf. 109 da 1 bott. in astuccio | € 72,00 |
| Conf. 110 da 2 bott. | € 144,00 |
| Conf. 111 da 3 bott. | € 216,00 |
| Conf. 112 Magnum ml. 1500 in astuccio | € 163,00 |

Champagne Laurent Perrier Reserve Grand Siecle

| | |
|---------------------------------|----------|
| Conf. 113 Confezione da 1 bott. | € 119,00 |
| Conf. 114 Confezione da 2 bott. | € 238,00 |
| Conf. 115 Confezione da 3 bott. | € 357,00 |

Sauterns Chateau Piada

La zona di produzione del Sauterns, vicina al fiume ed a ampie foreste, presenta condizioni climatiche ottimali per lo sviluppo della muffa nobile (Botrytis cinerea). Le uve vengono lasciate sulle viti sino ad autunno inoltrato in modo da aumentarne il tenore zuccherino e favorire la formazione della muffa. L'azione della muffa non si sviluppa in egual misura su tutto il grappolo. Questa condizione rende necessaria una vendemmia eseguita acino per acino nel corso di più settimane da Ottobre a Novembre.

| | |
|---|---------|
| Conf. 116 Bottiglia 0,375 | € 19,00 |
| Conf. 117 Bottiglia 0,75 | € 34,00 |
| Conf. 118 Magnum bottiglia da ml. 1500, in cassa di legno | € 80,00 |



Spumante Franciacorta Docg Antica Fratta

Brut

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Conf.119 Conf. da 1 bott. | € 19,00 |
| Conf.120 Conf. da 2 bott. | € 38,00 |
| Conf.121 Conf. da 3 bott. | € 57,00 |
| Conf.122 Conf. da 4 bott. | € 76,00 |
| Conf.123 Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 37,00 |

Saten Millesimato Essence

| | |
|---------------------------|---------|
| Conf.124 Conf. da 1 bott. | € 21,00 |
| Conf.125 Conf. da 2 bott. | € 42,00 |
| Conf.126 Conf. da 3 bott. | € 63,00 |
| Conf.127 Conf. da 4 bott. | € 84,00 |

Rosè Millesimato Essence

| | |
|---------------------------|---------|
| Conf.128 Conf. da 1 bott. | € 21,00 |
| Conf.129 Conf. da 2 bott. | € 42,00 |
| Conf.130 Conf. da 3 bott. | € 63,00 |
| Conf.131 Conf. da 4 bott. | € 84,00 |

Quintessence Riserva (60 mesi in bottiglia sui lieviti)

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Conf.132 Conf. da 1 bott. | € 30,00 |
| Conf.133 Conf. da 2 bott. | € 60,00 |
| Conf.134 Conf. da 3 bott. | € 90,00 |
| Conf.135 Conf. da 4 bott. | € 120,00 |
| Conf.136 Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 54,00 |



36

| | |
|--|---------|
| Agricante spumante extra dry, vitigno Glera | |
| Conf.137 Bott. senza confezione | € 5,50 |
| Conf.138 Conf. da 1 bott. | € 8,40 |
| Conf.139 Conf. da 2 bott. | € 17,00 |
| Conf.140 Conf. da 3 bott. | € 23,30 |
| Conf.141 Conf. da 4 bott. | € 29,40 |
| Conf.142 Conf. da 6 bott. | € 42,00 |
| Conf.143 Magnum bottiglia da ml. 1500 in astuccio | € 19,00 |
| Conf. 143/A Magnum bottiglia da ml. 1500 | € 16,00 |
| | |
| Prosecco d.o.c. Treviso | |
| Conf.144 Bott. senza confezione | € 6,30 |
| Conf.145 Conf. da 1 bott. | € 9,20 |
| Conf.146 Conf. da 2 bott. | € 18,60 |
| Conf.147 Conf. da 3 bott. | € 25,70 |

| | |
|---------------------------|---------|
| Conf.148 Conf. da 4 bott. | € 32,60 |
| Conf.149 Conf. da 6 bott. | € 46,80 |

| | |
|--|---------|
| Prosecco d.o.c. Millesimato (incartato con carta velina nera) | |
| Conf.150 Bott. senza confezione | € 8,80 |
| Conf.151 Conf. da 1 bott. | € 11,70 |
| Conf.152 Conf. da 2 bott. | € 23,60 |
| Conf.153 Conf. da 3 bott. | € 33,20 |
| Conf.154 Conf. da 4 bott. | € 42,60 |
| Conf.155 Conf. da 6 bott. | € 61,80 |



37

"Se il vino è la poesia della terra la grappa è la sua anima" - Mario Soldati

| | |
|--|---------|
| Grappa Gaja | |
| Conf. 156 Grappa di Barbaresco cl. 50 in tubo in latta | € 37,00 |
| Conf. 157 Grappa Gaia & Rey cl. 50 in tubo in latta | € 37,00 |
| Conf. 158 Grappa Costa Russi cl. 50 in tubo in latta | € 37,00 |

| | |
|---|---------|
| Grappa Marolo | |
| Conf. 159 Après, grappa di Moscato cl.70 invecchiata 5 a. in astuccio | € 33,00 |
| Conf. 160 Grappa di Barolo cl. 70 invecchiata 12 a. in astuccio | € 53,00 |
| Conf. 161 Grappa di Barolo Premium cl. 50 in cofanetto di legno | € 56,00 |

| | |
|---|---------|
| Grappa Berta | |
| Conf. 162 Grappa Elisi affinata in legno cl. 20 in astuccio | € 12,00 |
| Conf. 163 Riserva Roccanivo invecchiata di Barbera cl.70 in cofanetto legno | € 87,00 |
| Conf. 164 Riserva Bric del Gaiian Moscato cl.70 in cofanetto legno | € 87,00 |

| | |
|---|---------|
| Grappa Poli | |
| Conf. 165 Grappa di Moscato oro Cleopatra cl. 70 in tubo latta dorato | € 39,00 |
| Conf. 166 Sarpa barrique cl. 70 invecchiata 4 a. in tubo latta ramato | € 27,00 |
| Conf. 167 Sarpa cl. 70 in tubo latta ramato | € 24,50 |

| | |
|--|---------|
| Grappa Rovero | |
| Conf. 168 Monovitigno di Arneis cl. 50 | € 23,00 |
| Conf. 169 Monovitigno di Malvasia cl. 50 | € 23,00 |



I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti - Salvador Dali

| | |
|--|---------|
| Conf. 170 Il Giangio Recioto Passito di Gambellara docg ml. 500 in astuccio | € 25,00 |
| Conf. 171 Vin Santo del Chianti Classico doc ml. 500 in astuccio | € 25,00 |
| Conf. 172 Muffato della Sala ml. 500 | € 32,80 |
| Conf. 173 Cervaro della Sala | € 37,60 |
| Conf. 174 Acciaiola Toscana | € 36,00 |
| Conf. 175 Chianti Classico docg | € 13,00 |
| Conf. 176 Il Solatio, Chianti Classico "Gran selezione" docg | € 29,00 |
| Conf. 177 Le Focaiè, Sangiovese Maremma Toscana doc | € 9,70 |
| Conf. 178 Sassabruna Maremma Toscana doc | € 15,00 |
| Conf. 179 Rocca di Montemassi Toscana | € 25,00 |
| Conf. 180 Bruciato | € 19,70 |

| | |
|--|----------|
| Conf. 181 Brunello di Montalcino docg Val di Suga | € 30,00 |
| Conf. 182 Brunello di Montalcino docg Val di Suga magnum ml. 1500 in cassa di legno | € 64,00 |
| Conf. 183 Morellino di Scansano doc | € 9,30 |
| Conf. 184 Luce | € 86,00 |
| Conf. 185 Lucente | € 27,50 |
| Conf. 186 Guado al Tasso | € 86,00 |
| Conf. 187 Tignanello | € 64,00 |
| Conf. 188 Sassicaia | € 125,00 |
| Conf. 189 Solaia in cassa di legno | € 180,00 |
| Conf. 190 Badia Passignano | € 29,60 |



| | |
|---|---------|
| Conf. 191 Calasole Vermentino Maremma Toscana doc | € 9,70 |
| Conf. 192 Vernaccia di San Gimignano docg | € 9,70 |
| Conf. 193 Pinot Grigio delle Venezie doc "teatro la Fenice" | € 7,80 |
| Conf. 194 Amarone della Valpolicella Terra di Valgrande docg magnum ml. 1500 in astuccio | € 53,00 |
| Conf. 195 Amarone della Valpolicella Terra di Valgrande docg | € 25,00 |
| Conf. 196 Ripasso della Valpolicella Terra di Valgrande doc | € 12,00 |
| Conf. 197 Recioto Passito della Valpolicella Terra di Valgrande doc ml. 500 | € 18,00 |

| | |
|--|----------|
| Conf. 198 Barolo docg | € 26,00 |
| Conf. 199 Barbera d'Alba doc | € 9,50 |
| Conf. 200 Dolcetto d'Alba doc | € 8,00 |
| Conf. 201 Moscato D'Asti docg | € 9,70 |
| Conf. 202 Brachetto Piemonte docg | € 10,70 |
| Conf. 203 Dagromis Barolo docg Gaja | € 52,00 |
| Conf. 204 Barbaresco docg Gaja | € 138,00 |
| Conf. 205 Sauvignon Grave del Friuli doc | € 10,60 |
| Conf. 206 Ribolla Gialla Grave del Friuli doc | € 11,00 |
| Conf. 207 Refosco Grave del Friuli doc | € 10,60 |
| Conf. 208 Fiano Altemura Salento igt | € 9,70 |
| Conf. 209 Falanghina Altemura Salento igt | € 9,70 |
| Conf. 210 Aglianico Altemura Salento igt | € 9,70 |
| Conf. 211 Sasseo Primitivo Salento igt | € 12,00 |
| Conf. 212 Recioto Passito di Soave ml. 500 | € 16,00 |



Confezione per bottiglie

Scatole per confezioni regalo bottiglie: 1 bott. € 2,90 - 2 bott. € 6,00
3 bott. € 6,80 - 4 bott. € 7,40 - 6 bott. € 9,00.
Divertiti a creare originali confezioni abbinando i vini a Vostro piacere



Le birre artigianali

È stato un uomo saggio, colui che ha inventato la birra - Platone
Birra artigianale "La Marchesa"

La Marchesa è una birra artigianale, ispirata all'antica tradizione, non filtrata e non pastorizzata, un prodotto integrale che nasce grazie alla miscelazione delle migliori materie prime.

Conf. 213 Bionda alc. 4,7%

Ricavata con un processo a bassa fermentazione e con l'aggiunta di luppoli americani che rendono questa Lager molto profumata di note agrumate e malto. Birra beverina equilibrata facile da abbinare a tutti i salumi.

€ 9,50

Conf. 214 Rossa alc. 5,9%

Nasce seguendo la tradizione dei birrifici di bassa Sassonia. Birra dalla struttura media accompagnata dal amarognolo del luppolo si abbina a tutte le carni rosse arrostiti o in umido

€ 10,00

Conf. 215 Scura alc. 9,2%

Birra ad alta fermentazione dolce ed ammaliante con un elevato carattere di malto racchiude in sé la corposità di una Bock con il gusto acidulo di una Weiss, si abbina ai formaggi stagionati, ai dolci al cioccolato o caffè, ma anche a carni rosse dal sapore intenso.

€ 10,50

Conf. 216 Doppio Malto alc. 8.2%

Lager forte, alcolica dal colore consistente. L'amaricante del luppolo, la dominante dolcezza del malto tostato, l'evidente sentore del caramello completano un tripudio di gusto. Birra abbinabile a dolci, formaggi, carni affumicate, zuppe di verdure.

€ 10,50

Conf. 217 Scatola regalo

Birra bionda 0,75 - Birra rossa 0,75 - Birra scura 0,75 - Birra doppio malto 0,75

€ 45,00

Conf. 218 Scatola regalo

Birra rossa 0,75 - Birra scura 0,75

Caciotta della Duchessa kg. 1 (mix di latte di mucca e pecora. Formaggio per palati delicati che rievoca profumi dei pascoli del ducato di Urbino)

€ 42,00

Conf. 219 Scatola regalo

Birra bionda 0,75 - Birra doppio malto 0,75 - Salame di Cavour "rosetta" g. 450 ca. (puro suino, senza glutine e lattosio) - Stinco di suino precotto g. 650 in astuccio (puro suino, senza glutine e lattosio)

€ 41,00

Conf. 220 Scatola regalo

Birra scura 0,75 - Panettone "Gran gianduja" Marnati kg 1 (ricoperto di cioccolato fondente e farcito con crema al gianduja)

€ 30,00