



NATALE GOURMET
EMOZIONI DI GUSTO

2021



Abbiamo selezionato i migliori produttori e gli artigiani dei sapori d'italia, recuperando tipicità e gusti della tradizione. Siamo lieti di presentarvi le nostre proposte per il Natale dedicate ai buongustai: cesti personalizzabili che si caratterizzano per l'eleganza e la raffinatezza delle confezioni e gli accostamenti mai scontati di prodotti enogastronomici gourmet.

LA DISPENSA
DEI SAPORI
STORIE DI TRADIZIONE



Il Classico

- / Bottiglia di Prosecco DOC Brut Millesimato, Pra' della Luna
- / Panettone artigianale
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
- / Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia
- / Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo, Ogliarola Garganica

— 25 euro

Il Brindisi

- / Bottiglia di Prosecco DOC Brut Millesimato, Pra' della Luna
- / Panettone artigianale
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

— 20 euro

Il Goloso

- / Bottiglia di Prosecco DOC Brut Millesimato, Pra' della Luna
- / Baccalà mantecato alla veneziana
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo, Ogliarola Garganica
- / Torrone morbido con mandorle del Piemonte
- / Cioccolato fondente delicato di Davao
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

— 25 euro



Il Prelibato

- / Bottiglia di Prosecco DOC Brut Millesimato, Pra' della Luna
- / Panettone artigianale
- / Lardo della Norcineria Camuna
- / Filetti di alici di Sciacca marinate sott'olio
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
- / Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia
- / Paté saporito di pomodori secchi
- / Torrone morbido con mandorle del Piemonte

— **40 euro**



Il Rustico

- / Bottiglia di Valpolicella superiore biologico, Tenuta Vignega
- / Formaggella della Val Camonica
- / Lonzino di Gianico
- / Guanciale della Norcineria Camuna
- / Lardo della Norcineria Camuna
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilete al bronzo e a lenta essiccazione
- / Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia
- / Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo, Ogliarola Garganica

— **40 euro**



Il Gustoso

- / Bottiglia di Franciacorta Brut biologico, Cantine Santa Lucia
- / Panettone artigianale di pasticceria
- / Polpo alla Galiziana
- / Filetti di pesce spada cotti a vapore in olio d'oliva
- / Baccalà mantecato alla Veneziana
- / Formaggella della Val Camonica
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
- / Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia
- / Paté saporito di pomodori secchi
- / Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo, Ogliarola Garganica
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente
- / Giandujone con nocciole del Piemonte IGP intere e in pasta

— 70 euro



Lo Sfizioso

- / Bottiglia di Franciacorta Brut biologico, Cantine Santa Lucia
- / Panettone artigianale di pasticceria
- / Polpo alla Galiziana
- / Filetti di pesce spada cotti a vapore in olio d'oliva
- / Baccalà mantecato alla Veneziana
- / Filetti di Alici di Sciacca marinate sott'olio
- / Lonzino di Gianico
- / Lardo della Norcineria Camuna
- / Formaggella della Val Camonica
- / Porcini sott'olio di Morbegno
- / Mostarda di anguria bianca senapata
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
- / Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia
- / Paté saporito di pomodori secchi
- / Giandujone con nocciole del Piemonte IGP intere e in pasta
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

— **100 euro**

Il Saporito

- / Bottiglia di Champagne Grand Cru, Etienne Lefèvre
- / Panettone artigianale di pasticceria
- / Sughetto di lumachelle di Anzio
- / Polpo alla Galiziana
- / Filetti di pesce spada cotti a vapore in olio d'oliva
- / Baccalà mantecato alla Veneziana
- / Filetti di Alici di Sciacca marinate sott'olio
- / Lonzino di Gianico
- / Lardo della Norcineria Camuna
- / Formaggella della Val Camonica
- / Porcini sott'olio di Morbegno
- / Mostarda di anguria bianca senapata
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Paté saporito di pomodori secchi
- / Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo, Ogliarola Garganica
- / Torta sbrisola specialità della tradizione piacentina
- / Giandujone con nocciole del Piemonte IGP intere e in pasta
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

— **135 euro**





Il Gourmet

- / Bottiglia di Champagne Grand Cru, Etienne Lefèvre
- / Panettone di pasticceria
- / Sgombro occhione di Anzio alla pescatora
- / Sughetto di lumachelle di Anzio
- / Polpo alla Galiziana
- / Filetti di pesce spada cotti a vapore in olio d'oliva
- / Baccalà mantecato alla Veneziana
- / Filetti di Alici di Sciacca marinate sott'olio
- / Lonzino di Gianico
- / Lardo della Norcineria Camuna
- / Guanciale della Norcineria Camuna
- / Formaggella della Val Camonica
- / Porcini sott'olio di Morbegno
- / Mostarda di anguria bianca senapata
- / Giardiniera, Bottega Pavesi
- / Caponata di melanzane della Sicilia
- / Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia, trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
- / Paté saporito di pomodori secchi
- / Torta sbrisola specialità della tradizione piacentina
- / Amaretti morbidi
- / Giandujone con nocciole del Piemonte IGP intere e in pasta
- / Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

— **160 euro**

I vini rossi Le Bollicine

- / Valcalepio Doc,
Il Calepino (2016)
6 euro
- / Valcalepio Riserva "Surie",
Il Calepino (2013)
9,5 euro
- / Valpolicella Superiore bio,
Tenuta Vignega (2016)
8,1 euro
- / Ripasso della Valpolicella,
Tenuta Vignega (2016)
10,4 euro
- / Amarone della Valpolicella,
Tenuta Vignega (2012)
23 euro
- / Pinot nero Trentino Doc Superiore,
Cantina Zanotelli (2019)
12,8 euro
- / Pinot nero Riserva,
Cantina Zanotelli (2018)
23 euro
- / Siriki Sirah bio,
Principi di Spadafora (2015)
24 euro

- / Prosecco DOC Brut Millesimato,
Pra della Luna
5 euro
- / Franciacorta Brut,
Santa Lucia bio
13 euro
- / Franciacorta Satèn,
Santa Lucia bio
14,3 euro
- / Cuvée Prestige con cofanetto,
Ca' del Bosco
27 euro
- / Champagne Platine 1er Cru,
Nicolas Maillart
30 euro
- / Champagne Grand Cru,
Etienne Lefèvre
31 euro

I Formati **XXL**

- / Valcalepio Doc,
Il Calepino 3 litri (2016)
40 euro
- / Valcalepio Doc,
Il Calepino 1,5 litri (2016)
19 euro
- / Franciacorta Brut,
Santa Lucia 1,5 litri
27 euro
- / Franciacorta Satèn,
Santa Lucia bio 1,5 litri
29 euro
- / Franciacorta Brut,
Santa Lucia 3 litri
125 euro
- / Cuvée Prestige con cofanetto,
Ca' del Bosco 1,5 litri
54 euro
- / Panettone di pasticceria 5 kg
95 euro
- / Vaso di Caponata di melanzane di Sicilia
1 kg
10 euro

Le Candele

Cofanetto XMAS



/ Disponibile in abbinamento ai box o in confezione separata
29 euro

PERNICI

1892

per

LA DISPENSA DEI SAPORI



Le Candele

Aromatizzate, in vaso di vetro

/ Tomato Leaf & Petitgrain
200 gr 19,90 euro - 350 gr 24,70 euro

/ Eucalyptus & Musk
200 gr 19,90 euro - 350 gr 24,70 euro

/ Holy Wood & Green Lemon
200 gr 19,90 euro - 350 gr 24,70 euro

/ Coconut & Mirabelle
200 gr 19,90 euro - 350 gr 24,70 euro

/ Ciascuna composizione può essere modificata sostituendo o aggiungendo prodotti, previa verifica della loro disponibilità. Il prezzo potrà variare a seconda dei cambiamenti apportati.

/ Le immagini del catalogo sono a scopo esemplificativo; per la selezione dei prodotti, fare riferimento al testo.

/ I prezzi non sono comprensivi di IVA.

Per ulteriori informazioni o per richiedere un preventivo personalizzato:

Pietro Bresciani

E. bresciani@ladispensadeisapori.com

M. +39 339 762 76 14



NATALE GOURMET
EMOZIONI DI GUSTO

2021