



NATALE GOURMET
EMOZIONI DI GUSTO

2022



LA DISPENSA DEI SAPORI

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.

Le Dolcemente

La composizione comprende:

Bottiglia di spumante extra dry millesimato

Panettone artigianale tradizionale

Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

- 27 euro -



Le Dolcerezze Extra

La composizione comprende:

Bottiglia di spumante extra dry mille simato

Panettone artigianale tradizionale

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole

- 32 euro -



Il Goloso



La composizione comprende:

Bottiglia di Spumante extra dry millesimato

Panettone artigianale tradizionale

Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

Zabaione cremoso Zaba' di Casa Marchetti

- 37 euro -

Il Dolcesale



La composizione comprende:

Bottiglia di Valcalepio, Il Calepino

Caponata di pesce spada e melanzane

Sugo alle ortiche e salsiccia delle Dolomiti

Sugo di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia

Olio extravergine di olive biologiche del Gargano, estratto a freddo

Bagna Cauda Piemontese

Paté di olive verdi e mandorle

Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia,
trafilate al bronzo e a lenta essiccazione

Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

- 50 euro -

Il Dolcesale Plus



La composizione comprende:

Bottiglia di Franciacorta Satèn biologico, Cantine Santa Lucia

Caponata di pesce spada e melanzane della Sicilia

Sugo alle ortiche e salsiccia delle Dolomiti

Sugo di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia

Olio extravergine di olive biologiche del Gargano, estratto a freddo

Bagna Cauda Piemontese

Paté di olive verdi e mandorle

Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia,
trafilate al bronzo e a lenta essiccazione

Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

- 60 euro -

Lo Sfizioso



La composizione comprende:

Bottiglia di Franciacorta Satèn biologico, Cantine Santa Lucia
Bottarga di muggine di Cabras
Buzzonaglia di tonno rosso di corsa all'olio di oliva lavorato a mano
Caponata di pesce spada e melanzane della Sicilia
Lumache di terra trifolate
Bagna Cauda Piemontese
Ragù di anguilla del mare di Sardegna
Sugo alle ortiche e salsiccia delle Dolomiti
Sale aromatico con spezie ed erbe della Valle Brembana
Paté di olive verdi e mandorle
Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia,
trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole
Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia
Morena di cioccolato fondente extra, 75% cacao

- 100 euro -

I Sapori di una volta



La composizione comprende:

Bottiglia di Franciacorta Satèn biologico, Cantine Santa Lucia
Panettone di pasticceria
Polpa di ricci del mare di Sardegna
Bottarga di muggine di Cabras
Buzzonaglia di tonno rosso di corsa all'olio di oliva lavorato a mano
Caponata di pesce spada e melanzane della Sicilia
Acciughe sott'olio del mar Cantabrico
Ragù di anguilla del mare di Sardegna
Lumache di terra trifolate
Sugo alle ortiche e salsiccia delle Dolomiti
Bollito misto sottovuoto
Olio extravergine di olive biologiche del Gargano, estratto a freddo
Sale aromatico con spezie ed erbe della Valle Brembana
Paté di olive verdi e mandorle
Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia,
trafilate al bronzo e a lenta essiccazione
Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

- 140 euro -

L'Intenditore



La composizione comprende:

Champagne Grand Camille Savès, Blanc de Blancs

Panettone di pasticceria

Polpa di ricci del mare di Sardegna

Bottarga di muggine di Cabras

Buzzonaglia di tonno rosso di corsa all'olio di oliva lavorato a mano

Olio extravergine di olive biologiche del Gargano, estratto a freddo

Sale aromatico con spezie ed erbe della Valle Brembana

Acciughe sott'olio del mar Cantabrico

Sugo alle ortiche e salsiccia delle Dolomiti

Caponata di pesce spada e melanzane della Sicilia

Bagna Cauda Piemontese

Ragù di anguilla del mare di Sardegna

Lumache di terra trifolate

Bollito misto alla Piemontese sottovuoto

Linguine artigianali con grani selezionati della Puglia,
trafilate al bronzo e a lenta essiccazione

Patè olive verdi e mandorle

Pasticcini biologici Krumini alla farina di nocciole

Torrone morbido con nocciola e scorza d'arancia

Babà al Rhum in vasocottura

Zabaione cremoso Zaba' di Casa Marchetti

- 185 euro -



I Formati XXL

Valcalepio Doc, Il Calepino (2017)

50 euro (3 litri)

Franciacorta Brut, Santa Lucia

32 euro (1,5 litri)

Franciacorta Satèn, Santa Lucia bio

34 euro (1,5 litri)

Langhe Doc Nebbiolo 1661, Cantina Boroli

30 euro (1,5 litri)

Cuvée Prestige con cofanetto, Ca' del Bosco

54 euro (1,5 litri)

Barolo Doc classico (2015)

52 euro (1,5 litri)

Barolo Doc classico (2015)

125 euro (3 litri)

Champagne Carte Blanche Grand Cru,
Saves

62 euro (1,5 litri)

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs,
Legras

64 euro (1,5 litri)

I vini rossi

Valcalepio Doc, Il Calepino (2017)

7 euro

Valcalepio Riserva "Surie", Il Calepino (2014)

10,50 euro

Ripasso della Valpolicella, Tenuta Vignega
(2016)

11,50 euro

Amarone della Valpolicella, Tenuta Vignega
(2012)

23 euro

Pinot nero Trentino Doc Superiore, Cantina
Zanotelli (2019)

13,50 euro

Pinot nero Riserva, Cantina Zanotelli (2018)

23 euro

Siriki Sirah bio, Principi di Spadafora (2015)

24 euro

Langhe Doc Nebbiolo 1661, Cantina Boroli
15 euro (0,75 litri)

Barolo Doc classico (2017)

25,50 euro (0,75 litri)

Le Bollicine

Franciacorta Brut, Santa Lucia bio
15 euro

Franciacorta Satèn, Santa Lucia bio
16 euro

Franciacorta Rosé, Santa Lucia
16 euro

Champagne Carte Blanche Grand Cru, Saves
30 euro

Champagne Grand Cru, Legras
31 euro

Cuvée Prestige con cofanetto, Ca' del Bosco
30 euro

Personalizzazione cesti

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

Panettoni artigianali

Sono disponibili diversi panettoni di pasticceria, con gusti e farciture personalizzabili

Le immagini del catalogo sono a scopo esemplificativo;
per la selezione dei prodotti, fare riferimento al testo.
I prezzi non sono comprensivi di IVA.



Pietro Bresciani
bresciani@ladispensadeisapori.com
+39 339 762 76 14