



NA
TA
LE

di gusto



catalogo 2025

Le nostre proposte CESTI

ROSSI&BOLE

PANETTONI

Scopri i **cesti regalo personalizzabili, confezionati in eleganti e raffinati box**, con accostamenti mai scontati di prodotti gastronomici gourmet.

Ciascuna composizione può essere modificata sostituendo o aggiungendo prodotti, previa verifica della loro disponibilità.

Il prezzo potrà variare a seconda dei cambiamenti apportati.

Dalle cantine Voerzio Martini nel cuore delle Langhe, proponiamo una **selezione di rossi piemontesi**.

Per i brindisi, l'offerta di **bollicine** spazia dallo spumante base fino ad arrivare a un Trento DOC, con l'immane Franciacorta Cà del Bosco e, nei cesti più ricercati, lo Champagne Grand Cru della Masion Fresnet Juillet.

Per tutte le bottiglie sono disponibili formati tradizionali o magnum.

Il re del Natale anche quest'anno non può mancare dalla tua tavola imbandita: è il **panettone**, artigianale, di altissima qualità, tradizionale o con gustose varianti, da aggiungere alle diverse combinazioni o da regalare confezionato singolarmente.

I panettoni sono disponibili nei formati da 750 gr o da 1 kg.



Immagini a puro scopo illustrativo



Cesto
FAVOLA

EURO 28



Bottiglia di Spumante Millesimato Extra Brut

Panettone artigianale tradizionale della pasticceria siciliana Pasì

Torrone morbido con mandorle e pistacchio, Torronificio Bianco di Trapani

Cesto MAGIA

EURO 33



Bottiglia di Spumante Millesimato Extra Brut

Panettone artigianale tradizionale della pasticceria siciliana Pasì

Biscotti assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole

Torrone morbido con mandorle e pistacchio, Torronificio Bianco di Trapani

Cesto SOGNO

EURO 45

Bottiglia di Spumante Millesimato Extra Brut

Panettone artigianale tradizionale, Pasticceria siciliana Pasì

Olio extravergine Agliastru, frantoio F.Ili Pinna di Sassari

Sugo di pomodoro alla Norma antica ricetta trapanese

Paté carciofi e rosmarino

Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Graniano

Taralli artigianali Pugliesi alla cipolla

Torrone morbido con mandorle e pistacchio, Torronificio Bianco di Trapani

Cesto INCANTO

EURO 55

Nebbiolo DOCG Voerzio Martini

Cotechino Emiliano salumificio Pedrazzoli

Ragù di capriolo antica ricetta Toscana

Olio extravergine Agliastru del frantoio F.Ili Pinna di Sassari

Paté carciofi e rosmarino

Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano

Taralli artigianali pugliesi alla cipolla

Lenticchie secche della Sicilia

Biscotti artigianali assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole

Cioccolato fondente con arancia essiccata di Adelia di Fant

Cesto SENTIMENTO

EURO 70

Spumante Trent DOC Inkino Brut

Salsa di gambero rosso di Mazzara del Vallo

Filetti di pesce spada del Mediterraneo sott'olio

Sugo di triglia del Mar Tirreno ai sapori mediterranei

Caponata di melanzane e pesce spada della Sicilia

Olio extravergine Agliastru del frantoio F.lli Pinna di Sassari

Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano

Biscotti assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole

Torrone morbido mandorle e pistacchio del Torronificio Bianco di Trapani

Cioccolato fondente con arancia essiccata di Adelia di Fant

Liquore a base di arance rosse di Sicilia

Cesto MERAVIGLIE

EURO 90

Una bottiglia di

- Nebbiolo docg Voerzio Martini

Sapori di terra

- Ribollita, antica zuppa toscana
- Ragù di capriolo antica ricetta toscana
- Formaggio erborinato a pasta morbida affinato con vino rosso e mirtilli rossi (vincitore di riconoscimenti internazionali)
- Cotechino Emiliano salumificio Pedrazzoli
- Paté carciofi e rosmarino
- Mostarda Mantovana zucca e mela

Tesori d'Italia

- Olio extravergine Agliastru del frantoio F.lli Pinna di Sassari
- Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano
- Taralli artigianali pugliesi alla cipolla
- Lenticchie secche della Sicilia

Le dolcezze

- Biscotti assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole
- Torrone morbido mandorle e pistacchio del Torronificio Bianco di Trapani
- Tisana rilassante biologica Wilden
- Tavoletta di cioccolato fondente con arancia essiccata di Adelia di Fant
- Liquore a base di arance rosse di Sicilia

Cesto LUCE

EURO 135

Per brindare

- Champagne Fresnet Juillet Grand Cru Blanc de Blanc
- Panettone tradizionale, Pasticceria La Marianna

Prelibatezze di terra...

- Pancia di maialino iberico affumicato selezione Miguel Vergara
- Formaggio erborinato a pasta morbida affinato con vino rosso e mirtilli rossi (vincitore di riconoscimenti internazionali)
- Mostarda mantovana di zucca e mela

... e di mare

- Caponata di melanzane e pesce spada della Sicilia
- Filetti di pesce spada del Mediterraneo sott'olio
- Cernia pescata all'amo con capperi sott'olio

Tesori d'Italia

- Olio extravergine Agliastru, frantoio F.Ili Pinna di Sassari
- Sugo di pomodoro alla Norma, antica ricetta Trapanese
- Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano
- Taralli artigianali pugliesi alla cipolla

E tanta dolcezza

- Biscotti assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole
- Torrone morbido mandorle e pistacchio del Torrificio Bianco di Trapani
- Tisana rilassante biologica Wilden
- Tavoletta di cioccolato fondente con arancia essiccata di Adelia di Fant

Cesto SPENDORE

EURO 190

Per brindare

- Champagne Fresnet Juillet Grand Cru Blanc de Blanc
- Panettone tradizionale, pasticceria La Marianna

Prelibatezze di terra...

- Pancia di maialino iberico affumicato selezione Miguel Vergara
- Bresaola di Angus della Val Chiavenna
- Cotechino emiliano del salumificio Pedrazzoli
- Ribollita, antica zuppa toscana
- Formaggio erborinato a pasta morbida affinato con vino rosso e mirtilli rossi (vincitore di riconoscimenti internazionali)
- Mostarda mantovana di zucca e mela

... e di mare

- Caponata di melanzane e pesce spada della Sicilia
- Filetti di pesce spada del Mediterraneo sott'olio
- Cernia pescata all'amo con capperi sott'olio

Tesori d'Italia

- Olio extravergine Agliastru, frantoio F.Ili Pinna di Sassari
- Lenticchie secche della Sicilia
- Sugo di pomodoro alla Norma, antica ricetta Trapanese
- Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano
- Taralli artigianali pugliesi alla cipolla

E tanta dolcezza

- Biscotti assortiti al pistacchio, mandorle e nocciole
- Torrone morbido con mandorle e pistacchio del Torronificio Bianco di Trapani
- Tisana rilassante biologica Wilden
- Tavoletta di cioccolato fondente con arancia essiccata di Adelia di Fant
- Liquore a base di arance rosse di Sicilia

Cesto ESTASI

EURO 250

Per brindare

- Champagne Fresnet Juillet Grand Cru Blanc de Blanc
- Barolo docg Voerzio Martini
- Panettone tradizionale, pasticceria La Marianna

Prelibatezze di terra...

- Pancia di maialino iberico affumicato selezione Miguel Vergara
- Bresaola di Angus della Val Chiavenna
- Cotechino emiliano, salumificio Pedrazzoli
- Ribollita, antica zuppa Toscana
- Formaggio erborinato a pasta morbida affinato con vino rosso e mirtilli rossi (vincitore di riconoscimenti internazionali)
- Mostarda mantovana di zucca e mela
- Fois gras di oca

.. e di mare

- Caponata di melanzane e pesce spada della Sicilia
- Filetti di pesce spada del Mediterraneo sott'olio
- Cernia pescata all'amo con capperi sott'olio

Tesori d'Italia

- Olio extravergine Agliastru, frantoio F.Ili Pinna di Sassari
- Lenticchie secche della Sicilia
- Sugo di pomodoro alla Norma, antica ricetta trapanese
- Scialatielli dello storico Pastificio D'Aniello di Gragnano
- Taralli artigianali pugliesi alla cipolla

E tanta dolcezza

- Biscotti mix al pistacchio, mandorle e nocciole
- Torrone morbido mandorle e pistacchio del Torronificio Bianco di Trapani
- Tisana rilassante biologica Wilden
- Tavoletta di cioccolato fondente con arancia essiccata, Adelia di Fant
- Liquore a base di arance rosse di Sicilia

PANETTONI

Panettone Pasì, Pasticceria Siciliana

Panettone B-Langhe, Maestri in arte dolciaria Piemontese

Panettone La Marianna, Pasticceria di Bergamo

Panettone Marchesi, partner per le Olimpiadi Milano Cortina 2026

(disponibile anche con il packaging ufficiale delle Olimpiadi)



Tutti i prodotti sono disponibili nei formati da 750 gr e 1 kg;
per ciascuno è possibile ricevere proposte personalizzate per diversi gusti.

BOLICINE & VINI ROSSI

Bollicine

- Trento doc brut Inkino, Mas dei Chini 20 euro
Alta Langa DOCG Extra Brut, Voerzio Martini 23 euro
Franciacorta Cà del Bosco Cuvée prestige con cofanetto 33 euro
Champagne Fresnet Juillet Grand Cru Blanc de Blancs 35 euro

Nei formati magnum

- Trento Doc Brut Inkino, Mas dei Chini 42 euro
Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige con cofanetto 69 euro
Champagne Fresnet Juillet Premier Cru Blanc de Blancs 72 euro



Vini rossi

- Barbera d'Alba superiore Doc, Ciabot della luna, Voerzio Martini 17 euro
Nebbiolo Ciabot della Luna , Voerzio Martini 19 euro
Barolo Docg, Voerzio Martini 28 euro

Nei formati magnum

- Barbera d'Alba superiore Doc, Ciabot della Luna, Voerzio Martini 37 euro
Nebbiolo Ciabot della Luna, Voerzio Martini 41 euro
Barolo Docg, Voerzio Martini 60 euro



Per informazioni e ordini
Pietro Bresciani
bresciani@ladispensadeisapori.com
339.7627614