



COLLEZIONE

*Natale*

2024

UNA STORIA DI GUSTO

*Rossi*  
1947  
Genova

# ROSSI 1947, UNA STORIA DI *Gusto*

*Nel 1947, nasceva il primo negozio Rossi, un luogo che ha saputo preservare, in oltre 70 anni di attività, quell'atmosfera intima e accogliente della bottega di una volta. Ancora oggi, con la stessa passione di allora, ci dedichiamo a deliziare i palati più esigenti con una selezione meticolosa di rarità e specialità gastronomiche. Con oltre 4.000 prelibatezze accuratamente selezionate, vi invitiamo al piacere della scoperta, spaziando tra eccellenze italiane e internazionali.*

*Offriamo un'esperienza su misura, calibrata per le vostre esigenze, che si tratti di un dono prestigioso o di una cena memorabile. Ogni creazione, dalla semplice confezione al cofanetto più ricercato è frutto di una meticolosa cura per il dettaglio.*

*Le nostre confezioni regalo sono veri e propri oggetti da collezione, rifinite con l'inconfondibile carta Rossi 1947 e avvolte da eleganti nastri in raso che rendono ogni regalo un gesto prezioso.*

*Per chi non potesse visitare i nostri negozi, il sito [Palatifini.it](http://Palatifini.it) vi offre la medesima attenzione, garantendo che le nostre specialità vi raggiungano in ogni angolo del mondo, con un servizio impeccabile e imballaggi che rispettano i più alti standard internazionali.*

*Lasciatevi guidare dalla nostra esperienza e passione: Rossi 1947 è qui per rendere ogni occasione un'esperienza indimenticabile.*



COLLEZIONE «I ROLLI» - ROSSI 1947 GENOVA

NATALE A

# Palazzo

NEL 1622, RUBENS CELEBRAVA L'OSPITALITÀ GENOVESE  
CON I "PALAZZI DI GENOVA",  
RACCONTANDO UN'EPOCA IN CUI I ROLLI  
ACCOGLIEVANO SOVRANI E AMBASCIATORI,  
INCARNANDO COSÌ IL PRESTIGIO DELLA CITTÀ.

ROSSI 1947 ONORA QUESTA TRADIZIONE  
CREANDO UNA LINEA DI CONFEZIONI ISPIRATE AI ROLLI.  
LE NOSTRE PRELIBATEZZE, RICERCATE E AUTENTICHE,  
OFFRONO UN VIAGGIO NEL PASSATO,  
TRA I FASTI DELL'OSPITALITÀ NOBILIARE,  
PER CELEBRARE L'ECCELLENZA  
CHE HA RESO GENOVA UN SIMBOLO DI CULTURA  
E ACCOGLIENZA COSMOPOLITA.



La storia dei Rolli  
racchiusa in ogni scatola

## Affresco



VIN DOLCE, Bruzzone Genova l. 0,375  
CANESTRELLI, nostra produzione in "scatola dei rotli" g. 200  
BACI DI DAMA, nostra produzione in "scatola dei rotli" g. 170

€ 44,00 iva compresa

# I PICCOLI *Rolli*



## BACI DI DAMA

ARTIGIANALI  
RIFASCIATI A MANO AD UNO  
AD UNO IN CARTA DORATA

g. 170 € 13,50  
g. 350 € 22,00  
g. 700 € 36,00



COLLEZIONE «I ROLLI» - ROSSI 1947 GENOVA

## IL TÈ DI NATALE

AROMATIZZATO CON SPEZIE E FIORI  
g. 100 € 9,00

## CANESTRELLI

SCATOLA REGALO  
g. 200 € 13,50  
g. 330 € 19,50  
g. 600 € 33,00



## SCORZETTE DI AGRUMI

RICOPERTE DI CIOCCOLATO  
g. 120 € 12,00



## PRALINE RIPIENE alle creme fresche

NOSTRA SELEZIONE ESCLUSIVA  
g. 120 € 11,00 g. 400 € 36,00 g. 800 € 58,00



## Olio EVO da olive taggiasche

NOSTRA SELEZIONE, IN SCATOLA REGALO  
ml. 100 € 12,00

## CONFETTI DI NATALE

RIPIENI DI ROSOLIO ANALCOLICO,  
RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE  
ED INTERAMENTE DECORATI A MANO.

g. 200 € 12,00



## MINI MORTAIO

in marmo di Carrara

IN CONFEZIONE REGALO

Diametro 7 cm € 17,00



TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA COMPRESA

# il Dolce Loggiato



- VIN DOLCE, Bruzzone Genova l. 0,375
- LINGUE DI GATTO al cioccolato fondente, in "scatola dei rotli" g. 170
- BRUTTI E BUONI, nostra produzione in "scatola dei rotli" g. 170
- TAVOLETTA DI CIOCCOLATO agli agrumi delle 5 Terre g. 100
- PANDOLCE GENOVESE TRADIZIONALE, basso, "Rossi 1947" g. 300
- MARMELLATA DI NATALE 2024, nostra esclusiva g. 210

€ 82,00 iva compresa



AGGIUNGI ALLA TUA CONFEZIONE IL VOLUME  
"PALAZZI ANTICHI E MODERNI DI GENOVA"  
Raccolti e Designati da Pietro Paolo Rubens

€ 15,00 prezzo di copertina

# Mirador

- VERMENTINO della Valpolcevera "e Galee" – Villa Cambiaso l. 0,75
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50
- ACETO BALSAMICO DI MODENA "Bio", "Re Modena" l. 0,25
- GIARDINIERA "di Anna", Morgan ml. 300
- FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO, Santamaria Sassello g. 290
- TERRINA DI ANATRA – Sant'Orens, Francia g. 170

€ 103,00 iva compresa



# Festa a Palazzo

ROSSESE DI DOLCEACQUA "Terre Bianche" l. 0,75  
VERMENTINO "La Ginestraia" Riviera Ligure di Ponente l. 0,75  
SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre doc "Cantina Produttori" l. 0,375  
PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» kg. 1  
CROXETTI tipica pasta secca ligure g. 500  
PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO g. 180  
TROFIETTE DI RECCO g. 250  
POMODORI SECCHI sott'olio EVO g. 190  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50  
OLIVE TAGGIASCHE in salamoia g. 125  
SALAME DI SANT'OLCESE tradizionale g. 400

€ 172,00 iva compresa



# Corti e Giardini



PESTO GENOVESE nostra produzione «**ROSSI 1947**» g. 180  
TROFIETTE DI RECCO g. 250  
ZUCCHINE TROMBETTA in olio EVO g. 180  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50  
PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO g. 180  
CANESTRELLI, nostra produzione in "scatola dei rolli" g. 200  
BACI DI DAMA, nostra produzione in "scatola dei rolli" g. 180

€ 78,00 iva compresa

COLLEZIONE «I ROLLI» - ROSSI 1947 GENOVA

# I Dolci DI ROSSI 1947

## Baci, DAME E CAVALIERI

Un *biscotto* travestito da preziosa pepita che nasconde due dischi di frolla alle nocciole uniti da una colata di cioccolato fondente di alta qualità.  
Un dono **regale**.



## BACI DI DAMA ARTIGIANALI RIFASCIATI A MANO AD UNO AD UNO IN CARTA DORATA

- Scatola regalo "ballotin" g. 170 € 13,50 iva compresa
- Scatola a un piano g. 350 € 22,00 iva compresa
- Scatola a due piani g. 700 € 36,00 iva compresa



## BOERI

Il cioccolatino fondente dal cuore di ciliegia sotto spirito che seduce da generazioni.

SELEZIONE «ROSSI 1947»

- Scatola regalo g. 550 € 29,00 iva compresa

## TARTUFI DI CIOCCOLATO

AL CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE IGP  
AL PISTACCHIO  
AL CARAMELLO SALATO

- Scatola regalo "ballotin" g. 150 € 13,50 iva compresa
- Scatola regalo g. 300 € 24,00 iva compresa
- Scatola regalo g. 600 € 33,00 iva compresa



## AMARETTI

MORBIDI DEL SASSELLO «ROSSI 1947»

- Scatola regalo g. 110  
€ 8,00 iva compresa
- Scatola regalo g. 300  
€ 18,00 iva compresa



## CANESTRELLI

NOSTRA PRODUZIONE

SCATOLA REGALO

- Scatola regalo "ballotin"  
g. 200 € 13,50 iva compresa
- Scatola a un piano  
g. 300 € 19,50 iva compresa
- Scatola a due piani  
g. 600 € 33,00 iva compresa

Solo i migliori *marroni canditi* possono diventare glacés. Secondo la tradizione pasticceria, li asciughiamo al forno su griglie, e li ricopriamo con una speciale glassa di zucchero a velo impalpabile. Manteniamo inalterati i sapori e la morbidezza naturale dei marroni appena glassati.



# Confetti

## DI NATALE



Ripieni di rosolio analcolico, ricoperti di cioccolato fondente ed interamente decorati a mano.

Confezione regalo g. 300  
€ 14,50 iva compresa



## CAFFÈ RONCHESE

IL CAFFÈ DI NATALE TOSTATO A MANO

g. 200 € 10,50 iva compresa



## CUNEESI AL RUM

un delizioso cioccolatino ripieno di cioccolato e rhum caraibico racchiuso in un guscio di cioccolato fondente.

- Scatola a un piano  
g. 220 € 19,00 iva compresa
- Scatola a due piani  
g. 440 € 29,00 iva compresa



## PRALINE RIPIENE ASSORTITE

NOSTRA SELEZIONE ESCLUSIVA  
IN SCATOLA REGALO ROSSI 1947

Scatola regalo g. 400

€ 34,00 iva compresa

Scatola regalo g. 800

€ 54,00 iva compresa



## FANTASIE DI NATALE

Scatola confezionata con:  
TARTUFI, MARRONS GLACÉS, PRALINE,  
BOERI, CONFETTI DI NATALE, DRAGEES

Scatola a un piano  
g. 400

€ 34,00 iva compresa



LE *Praline*

CANESTRELLI E VIN *Dolce*



VINO DOLCE da uve stramature "Moufi" Tenuta la Bollina l. 0,375  
CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 200  
VASSOIO "Ragno Genovese" 35 cm - Radif, Genova

€ 65,00 iva compresa

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



*Vegia*. ZENA

- PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 500
- CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 220
- TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «ROSSI 1947» g. 100

€ 36,00 iva compresa



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

## IL CESTINO DELLA

*Lia*

- 🐞 TERRE SICILIANE IGT "Zibibbo" - 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 allo ZABAIONE "ZABÀ" da abbinare al panettone g. 200

€ 49,80 iva compresa

*IL Goloso*

- 🐞 PROSECCO DOC Extra Dry "Naonis" 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
- 🐞 PANFORTE ARTIGIANALE ALTO Selezione «ROSSI 1947» g. 200
- 🐞 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 200

€ 79,00 iva compresa

DOLCI *Tradizioni*

- 🐞 TERRE SICILIANE IGT "Malvasia Liquoroso Bio" - Cantine Pellegrino 1880 l. 0,75
- 🐞 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 500
- 🐞 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole Piemonte IGP incartato a mano «ROSSI 1947» g. 200
- 🐞 BACI DI DAMA artigianali selezione «ROSSI 1947» g. 200
- 🐞 CANESTRELLI nostra produzione «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 dolce spalmabile allo ZABAIONE "ZABÀ" da abbinare al panettone g. 200

€ 106,00 iva compresa



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

## 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 «ROSSI 1947» g. 100  
BISCOTTI MISCOLANZA selezione «ROSSI 1947» g. 200

€ 34,00 iva compresa



«RADIF - RAGNO GENOVESE»  
MUG CONICO cl. 30  
€ 15,00

### *Il tè di Natale*

Una tradizione che dal Nord Europa arriva a colmare con il suo aroma e profumo le nostre case. La Rosa, lo zenzero, la cannella, la mela e molto altri ingredienti si mescolano dolcemente al te nero, in una miscela unica.



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

### *le Confetture di Rossi 1947*

Il termine marmellata definisce un prodotto a base di Agrumi, con il termine confettura si definiscono tutti gli altri frutti. La confettura è detta Extra se la presenza di frutta arriva al 45%. Le confetture "Rossi" contengono dal 61% al 76% di frutta, le Marmellate il 60%.



## 4 MARMELLATE & 1 SCATOLA

- Composta pere, mele, pinoli e cannella g. 125
- Composta pesche, amaretti e cacao g. 125
- Composta albicocche e mandorle g. 125
- Composta mele e noci g. 125

€ 18,50 iva compresa



# LA MARMELLATA DI *Natale*

CONFETTURA fragola e cannella selezione «ROSSI 1947» g. 225

oppure

MARMELLATA arancia e zenzero selezione «ROSSI 1947» g. 225

€ 9,00 iva compresa



*A Natale il profumo-speziato e dolce della cannella 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 e lo zenzero non potevano mancare in queste golose marmellate che celebrano il Natale!*

# *Pandolce* GENOVESE

«ROSSI 1947»

PANDOLCE GENOVESE DI «ROSSI 1947»

RIFASCIATO CARTA ESCLUSIVE E NASTRO DOPPIO RASO

ALTO

g. 500 € 14,50  
Kg. 1 € 27,50

BASSO

g. 100 € 4,50  
g. 300 € 11,50  
g. 500 € 14,50  
Kg. 1 € 27,50  
Kg. 1,5 € 35,50

RIFASCIATO NEL TRADIZIONALE CANOVACCIO IN STOFFA

ALTO E BASSO Kg. 1 € 27,50

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO E NASTRO DOPPIO RASO

BASSO g. 300 € 13,50  
g. 500 € 17,50  
Kg. 1 € 29,50



SELEZIONE *Rossi 1947*



«RADIF -  
RAGNO GENOVESE»  
PIATTO TORTA  
d. 30.5  
€ 25,00

*Tradizionalmente*

era il più giovane della famiglia a rimuovere il rametto di alloro posato sul pandolce, al termine del pranzo di natale. Il più anziano lo tagliava e lo serviva.

# IL *Calore* DEL NATALE



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

INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO

Pandoro di Verona kg. 1 € 28,00 iva compresa  
 Pandoro di Verona con gocce di cioccolato kg. 1 € 31,00 iva compresa

CLASSICI & SPECIALI

## *Panettone* MILANESE DI «ROSSI 1947»



SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA



- 🍷 Panettone Milanese kg. 1  
€ 28,00 iva compresa
  - 🍷 Panettone Milanese senza zucchero kg. 750  
€ 22,00 iva compresa
  - 🍷 Panettone Glassato senza Canditi kg. 1  
€ 28,00 iva compresa
- INCARTATO A MANO CON CARTE FABRIANO E NASTRO IN DOPPIO RASO
- 🍷 Panettone Milanese g. 500  
€ 16,50 iva compresa
  - 🍷 Panettone Milanese kg. 2  
€ 49,00 iva compresa
  - 🍷 Panettone Milanese Magnum kg. 4  
€ 89,00 iva compresa

*Classici*

# Panettoni SPECIALI DI

 Panettone Marrons Glacés kg. 1



 Panettone Pera e Cioccolato kg. 1

 Panettone Ciliegia e Cioccolato kg. 1



 Panettone Glassato al Moscato kg. 1

 Panettone Glassato Mela e Uvetta kg. 1

 Panettone farcito con Crema al Caffè e Gocce di Cioccolato kg. 1,1

 Panettone Glassato al Cioccolato kg. 1

€ 32,00 iva compresa

 Panettone farcito al Cioccolato g. 850



 Panettone farcito al Pistacchio g. 850

€ 31,00 iva compresa

 Panettone 5 Terre al limone g. 900

€ 36,00 iva compresa

 Panettone 5 Terre allo Sciacchetrà g. 900

€ 46,00 iva compresa



SCATOLA RIFASCIATA CON MANIGLIE IN ORGANZA

# IL Gusto DEL NATALE



# Torroni 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 si o no: uovo, zucchero, miele.

«ROSSI 1947» ha selezionato alcuni dei migliori torroni presenti sul mercato italiano.

## TORRONE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

 TORRONE FRIABILE	g. 100	€	6,00
 TORRONE FRIABILE	g. 200	€	12,50
 TORRONE FRIABILE	g. 300	€	16,50
 TORRONE MORBIDO	g. 200	€	12,50
 NOCCIOLATO AL CIOCCOLATO	g. 260	€	16,00



CONFEZIONE *R*EGALO  
TORRONCINI g. 350

€ 24,50

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

## TORRONFETTE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

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
--	---	-------

## *P*AMPAPATO DI FERRARA

 g. 75	€	5,50
 g. 350	€	16,50
 g. 500	€	23,50
 g. 750	€	29,50
 Kg. 1	€	36,00

## PANFORTE DI SIENA IGP

 Panforte incartato CLASSICO	g. 250	€	13,50
 Panforte/Pampepato CLASSICO incartato	g. 450	€	17,50
 Pampepato SPEZIATO	g. 250	€	13,50
 Pampepato SPEZIATO	g. 450	€	17,50
 TRANCIO MORBIDO	g. 250	€	9,50
 TRANCIO MORBIDO	g. 500	€	16,00

## 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

# NATALE BIANCO E BLU N° UNO



CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 200  
BACI DI DAMA artigianali selezione «ROSSI 1947» g. 170  
TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 110

€ 52,00 iva compresa



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

# NATALE BIANCO E BLU N° DUE



ARBARIA "Passito di Pantelleria DOP" - Cantina Vinisola I. 0,75  
CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 200  
TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 110

€ 67,00 iva compresa



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

# NATALE BIANCO E BLU N° TRE



PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 300  
CANESTRELLI nostra produzione «ROSSI 1947» g. 200  
TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «ROSSI 1947» g. 150  
STROSCIATA IMPERIESE, torta di pasta frolla all'olio extra vergine di oliva g. 330  
CUNEESI AL RHUM g. 150  
BACI DI DAMA artigianali selezione «ROSSI 1947» g. 170

€ 81,00 iva compresa

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



—32—

# NATALE BIANCO E BLU N° QUATTRO



“CINQUECENTO” METODO CLASSICO Alta Langa Brut DOCG “Vite Colte” l. 0,75  
PANDOLCE GENOVESE della tradizione «ROSSI 1947» g. 300  
AMARETTI morbidi del Sassello «ROSSI 1947» g. 110  
BACI DI DAMA artigianali 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

€ 107,00 iva compresa

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



PER INFORMAZIONI E ORDINI  
+39 3246018704

—33—



# COLLEZIONE 5 TERRE



Le Cinque Terre sono un sogno e a noi piace sognare.

Con i limoni del nostro agrumeto, i vini della Azienda Agricola Possa e la sapienza dei nostri artigiani abbiamo creato per voi doni unici come le **Cinque Terre**.

La Collezione selezionata da «**ROSSI 1947**» porta i profumi del territorio ligure nelle case di tutto il mondo.



## LUNA

Torta al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 500  
Praline al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 40  
Scorzette agli agrumi delle **Cinque Terre**  
ricoperte di cioccolato g. 120

€ 38,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE



## SOLE

Torta ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 500  
Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
Praline al vino passito Sciacchetrà doc g. 100

€ 34,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE

## MARE

Pandolce Genovese basso agli agrumi delle **Cinque Terre** g. 500  
Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
Marmellata di Agrumi misti delle **Cinque Terre** g. 120

€ 29,50 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE

# NATALE & SCIACCHETRÀ

Vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc l. 0,375  
 Panettone al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 900  
 Praline al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc g. 90  
 Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
 Tavoletta cioccolato ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 50

€ 129,00 iva compresa  
 IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE



## LA SCATOLA DEI BISCOTTI

Lingue di Gatto agli Agrumi delle **Cinque Terre** e Cioccolato g. 200  
 Frollino alla marmellata di Limoni delle **Cinque Terre** g. 200

€ 16,50 iva compresa

## LE MARMELLATE E IL MIELE

Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
 Marmellata di Agrumi delle **Cinque Terre** g. 120  
 Marmellata alle Arance Amare delle **Cinque Terre** g. 120  
 Miele millefiori di Riomaggiore g. 100

€ 21,00 iva compresa

## LE MARMELLATE E I BISCOTTI

Marmellata ai Limoni delle **Cinque Terre** g. 120  
 Marmellata di Agrumi delle **Cinque Terre** g. 120  
 Lingue di Gatto agli Agrumi delle **Cinque Terre** e Cioccolato g. 200

€ 19,00 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE



# FESTA ALLE 5 TERRE



- Torta al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc - g. 500
- Torta ai Limoni delle **Cinque Terre** - g. 500
- Vino Frizzante "Principe Jacopo" az. Ag. Possa, Riomaggiore I. 0,75
- Praline al vino passito **Cinque Terre** Sciacchetrà doc - g. 40
- Scorzette agli agrumi delle **Cinque Terre** ricoperte di cioccolato - g. 120
- Marmellata alle Arance Amare delle **Cinque Terre** - g. 120
- Lingue di Gatto agli Agrumi delle **Cinque Terre** e Cioccolato - g. 200

€ 84,00 iva compresa

IN CONFEZIONE REGALO DI NOSTRA CREAZIONE

## PRALINA AL VINO PASSITO SCIACCHETRÀ DOC

- Astuccio regalo g. 40  
€ 6,00 iva compresa
- Scatola regalo g. 100  
€ 12,00 iva compresa
- Scatola regalo g. 320  
€ 39,00 iva compresa

## LE SCORZETTE DI LIMONI CANDITI

- Scatola regalo g. 120  
€ 9,50 iva compresa
- Scatola ballotin g. 250  
€ 19,00 iva compresa

## TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AGLI AGRUMI

- Tavoletta g. 50  
€ 5,00 iva compresa
- Tavoletta g. 100  
€ 9,50 iva compresa

## IL SALE CON LE ERBE

- Vaso in vetro g. 90  
€ 5,50 iva compresa



COLLEZIONE 5 TERRE - ROSSI 1947

# 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.



## I *Matafioni*

- 🐚 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «Selezione Rossi 1947» l. 0,25
- 🐚 TROFIETTE DI RECCO «Collezione I Velieri» g. 250
- 🐚 PESTO GENOVESE nostra produzione «ROSSI 1947» g. 180

€ 29,50 iva compresa



## LA *Tuga*

- 🐚 VERMENTINO dei Colli di Luni DOC "Pietra del Focolare" l. 0,75
- 🐚 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA da olive taggiasche l. 0,50
- 🐚 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

## LA *Polena*

- 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 «Selezione Rossi 1947» l. 0,50
- PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE in olio EVO «Collezione I Velieri» g. 180
- CANESTRELLI nostra produzione «Collezione I Velieri» g. 200
- BACI DI DAMA artigianali «Collezione I Velieri» g. 170

€ 85,00 iva compresa



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

LA *Vela* MAESTRA

- ROSSESE DI DOLCEACQUA "Guglielmi" l. 0,75  
 VERMENTINO "La Ginestraia" Riviera Ligure di Ponente l. 0,75  
 SCIACCHETRÀ DOC delle Cinque Terre "Cantina Produttori" l. 0,375  
 PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**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 «Selezione Rossi 1947» l. 0,50  
 OLIVE TAGGIASCHE in salamoia «**Collezione I Velieri**» g. 125  
 SALAME DI SANT'OLCESE tradizionale g. 400

€ 172,00 iva compresa



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

LA *Cambusa*PER INFORMAZIONI E ORDINI  
+39 3246018704

- PANDOLCE GENOVESE della tradizione «**ROSSI 1947**» kg. 1  
 ROSSESE DI DOLCEACQUA "Grillo" l. 0,75  
 MOSCATO DOC "Portofino" – Cantina Segesta l. 0,75  
 TORRONE ARTIGIANALE alle nocciole incartato a mano «**ROSSI 1947**» g. 100  
 BACI DI DAMA artigianali «**Collezione I Velieri**» g. 170  
 CANESTRELLI nostra produzione «**Collezione I Velieri**» g. 200  
 FONDANT DI FRUTTA nostra selezione g. 150  
 TARTUFI DI CIOCCOLATO alle nocciole «**ROSSI 1947**» g. 150  
 GINEVRINE al Basilico g. 100  
 BISCOTTI MISCOLANZA g. 200

€ 128,00 iva compresa

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

# I NOSTRI SUPERBI



“Vedrai una città regale, addossata ad una collina alpestre,  
*Superba* per uomini e per mura, il cui solo aspetto la indica signora del mare”

- Francesco Petrarca -

## IL Pesto DI Rossi 1947

Il Pesto «Rossi 1947» è un sogno della famiglia Panizza. 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 & A LUNGA CONSERVAZIONE

Vaso in vetro	g. 85	€	5,00
Vaso in vetro	g. 170	€	9,00
Vaso in vetro	g. 480	€	24,00
Confezione regalo con pesto a lunga conservazione	g. 170	€	13,50



PIATTO STORICO «Il Genovese 1912» d. 26 € 16,00

# PESTO E TROFIE

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

€ 19,80 iva compresa



# LIGURIA TASTING

- 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

## PESTO & MORTAIO PICCIN

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

€ 22,00 iva compresa



Un piccolo presente dal grande significato, che racconta con bontà le eccellenze del nostro territorio.

—46—



ROSSI 1947 *Genova*

# IL BAULETTO AL BASILICO

Il Bauletto al Basilico nasce dall'idea di rappresentare il territorio Ligure in maniera innovativa. Attraverso un processo moderno di vaporizzazione delle foglie di «**Basilico Genovese Dop**», abbiamo realizzato "l'acqua al basilico" che aromatizza la crema pasticcera del "Bauletto", esaltandone così il sapore e lasciando al palato un gusto delicato e piacevole.

Un prezioso flaconcino di acqua di *basilico* è contenuto all'interno della confezione, con il quale potrai rafforzare a piacere il sapore del tuo bauletto. Troverai inoltre un piccolo ricettario con qualche consiglio per il suo uso.



PRODOTTO A LIEVITAZIONE NATURALE con crema all'acqua di basilico «ROSSI 1947» g. 500  
ACQUA DI BASILICO «ROSSI 1947»

€ 26,50 iva compresa

—47—

SELEZIONI *Gastronomiche*  
ROSSI 1947

SELEZIONE *Rossi 1947*

*ACCIUGHE DEL CANTABRICO & BOLLICINE*

*L'aperitivo* a Genova è un rito che fu introdotto dai barman sbarcati dai grandi transatlantici di linea negli anni '70, alla fine dell'epoca delle grandi traversate.

Misero a disposizione della loro clientela un'infinita esperienza internazionale.

- "AXILLO" VINO FRIZZANTE "A. Bruzzone" l. 0,70
- "ISIGNY SUR MER" Burro di Normandia g. 250
- ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Selezione «ROSSI 1947»
- "VINCENTE MARINO" Riserva Speciale g. 50
- "REZUMAR" Et. Roja g. 120
- "LACHULA" Tradicional g. 50
- "LA LAREDANA" Serie Oro g. 115
- "LOTAMAR" El Barquito g. 50

€ 88,00  
iva compresa

**Axillo** è un "vino col fondo", scuotilo prima di servirlo. Quel tipico deposito è una firma: amplifica i sapori e arricchisce il piacere del palato.

Vino di mare e di terra, questo spumante ligure chiude con note erbacee e una sottile sfumatura di mandorla.

Leggero come una brezza, ma con una sapidità marcata che si fa ricordare, è una bolla che seduce senza appesantire.



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

# APERITIVO IN LIGURIA

Il **Corochinato** Aperitivo di Gran Lusso dal 1886.

Con una ricetta gelosamente custodita, unisce infusi di erbe selezionate, fiori, semi e cortecce aromatiche, regalando un sapore autentico e inconfondibile.

Non è solo un aperitivo, è un viaggio nei sapori della tradizione ligure.



**Buginello Dry GIN** completa la linea del Corochinato, arricchendo l'infusione storica con bacche di ginepro toscano. Un tocco moderno che mantiene il legame con la tradizione.



GIN BLUGINELLO l. 0,70  
COROCHINATO l. 0,70  
ACQUA DI BASILICO «ROSSI 1947»  
BURRO d'Isigny AOP g. 250  
ACCIUGHE del Mar Cantabrico g. 90  
PESTO CHIPS g. 45  
Confezione #PANTOSTATO g. 250

€ 85,00 iva compresa

# ERAVAMO 4 AMICI AL BAR

GIN TAGGIASCO l. 0,70

AMARO CAMATTI l. 1

PESTO CHIPS g. 45

SALAME Parodi g. 150

Confezione di #PANTOSTATO g. 250

PIATTO STORICO «Il Genovese 1912» d. 21

€ 102,00 iva compresa

*Amaro Camatti* è stato incoronato come Miglior Amaro del mondo dalla giuria del World Liqueur Awards 2023.



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



## *Sul* REX



«RADIF - RAGNO GENOVESE»  
PIATTINO BURRO d. 9  
€ 9,00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT cuvée prestige “Ca’ del Bosco” l. 0,75  
FILETTO DI SALMONE classico affumicato “Carpier” 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 *Principe* DELLE ACQUE

CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBURG “Veuve Clicquot” l. 0,75  
CAVIALE OSCIETRA 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.

*Escoffier*



BLOC DE FOIE GRAS de Canard g. 160  
 TERRINE DE CAMPAGNE g. 175  
 SAUTERNES CHÂTEAU SIMON 2018 l. 0,375

€ 52,00 iva compresa

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

IL *Tagliere*

BARBERA D'ASTI DOCG "San Nicolao" 2023 l. 0,75  
 CORALLINA salame tipico dell'Umbria g. 350  
 SALAME SANT'OLCESE g. 400  
 MORTANDELA salume affumicato della Val di Non g. 200  
 PANCETA AL PIMENTON pancetta spagnola preaffettata g. 100  
 CHORIZO IBERICO salame spagnolo preaffettato g. 100

€ 72,00 iva compresa



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

## IL Pastaio

Pasta QUADRATA corta di Grano Duro Trafilata 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

€ 65,00 iva compresa

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
 +39 3246018704



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

## IL Rustico

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  
 LA GIARDINIERA DI ANNA "Morgan" g. 370/190  
 FONDUTA VALDOSTANA pronta in vaso g. 230

€ 73,00 iva compresa



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

## IL *Leudo*



- 🍷 U GIANCU "Az. Agricola Possa" l. 0,75
- 🍷 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% italiano Selezione «ROSSI 1947» 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 «ROSSI 1947» 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

€ 75,00 iva compresa

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



## IL *Salumaio*

- 🍷 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

€ 83,00 iva compresa

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



Lo Strolghino è un salame di piccolo diametro, ottenuto dalla lavorazione dei ritagli della parte pregiata di coscia utile a realizzare il capolavoro del culatello. Di sapore dolce e intenso, si taglia in fette spesse e diagonali.



## IL Fiorino

- “CINQUECENTO” METODO CLASSICO Alta Langa Brut DOCG “Vite Colte” 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 Selezione «ROSSI 1947» 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 della tradizione «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 Doblone



- ROSSO DI MONTALCINO “La Gerla” 2022 l. 0,75
- Spicchio PARMIGIANO REGGIANO 26/30 mesi “Bonat” g. 500
- MOSTARDA per formaggi di mele cotogne, “le Tamerici” g. 130
- FUSILLI “Pastificio Gentile”, Gragnano g. 500
- SUGO “NERO DI CHIANTINA” di Simone Fracassi, Toscana g. 180
- PASSATA DI POMODORO “la Nazionale” - Perché ci credo, Puglia , g. 350
- PASSATA DI POMODORO “Giò Sole”, Campania g. 700
- CONDIMENTO A BASE DI OLIO E TARTUFO “Tartuflanghe” ml. 100
- FONDUTA DI TOMA di Gressoney - Alpenzu, Valle d’Aosta g. 220
- GIARDINIERA “Bottega Pavesi”, in olio extra vergine di oliva g. 330
- CARCIOFI SOTT’OLIO “Fattoria Sant’Anna” g. 380
- PEPERONCINI FARCITI “Mongetto”, Piemonte g. 220
- FUNGHI GALLETTI SOTT’OLIO “Santamaria” Calizzano g. 190
- FUNGHI PORCINI SOTT’OLIO “Santamaria” Calizzano g. 190

€ 182,00 iva compresa

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

DONA LA NOSTRA

*Gift* CARD

*Scegli la  
Gift Card Rossi 1947,  
il dono che permette  
di vivere un'esperienza  
gastronomica  
senza pari.*



*Disponibile in tagli da 50 € e 100 €*

LA CARD APRE LA PORTA A UN MONDO DI PRELIBATEZZE  
DOVE LA TRADIZIONE SI SPOSA CON IL GUSTO RAFFINATO.

IDEALE PER REGALI AZIENDALI, PER DIPENDENTI O CLIENTI,  
COSÌ COME PER AMICI E FAMILIARI ALL'ESTERO, LA GIFT CARD ROSSI 1947 È LA SOLUZIONE IDEALE.  
CHI LA RICEVE IN DONO HA INFATTI LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IN AUTONOMIA  
COSA ACQUISTARE E QUANDO, COSÌ DA SODDISFARE AL MEGLIO GUSTI ED ESIGENZE PERSONALI.

UTILIZZABILE ANCHE SUL NOSTRO SITO *Palatifini.it*.

PERFETTA PER CHI DESIDERA ESPLORARE NUOVE SPECIALITÀ, PER CHI CERCA UN GESTO DI CLASSE  
O SEMPLICEMENTE PER CHI MERITA UN MOMENTO INDIMENTICABILE.

*Regalare una  
Gift Card Rossi 1947  
significa donare  
non solo un prodotto,  
ma anche l'emozione di vivere  
l'autenticità e l'eleganza  
della nostra cucina.*



# IL *Principe* DELLE *Acque*



EMPORIO

ROSSI 1947

*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 2 fette	g. 80	€ 16,50 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.

Kg. 1,1/1,3 ca. € 410,00 al kg.

### THE BALIK® SMALL Una piccola bafra Balik®.

g. 500 ca. € 410,00 al kg.

### THE TZARINA FILLET Un piccolo filetto di Balik®.

g. 250 ca. € 440,00 al kg.

### THE BALIK® TZAR NICOLAJ FILLET

Questo filetto, privato della pelle, si gusta al meglio tagliato in verticale, ottenendo gustosissimi medaglioni.

g. 500 ca. € 650,00 al kg.



## SALMONE SELVAGGIO PESCATO A MANO JDC

### RED KING - Salmone Selvaggio

Pescato a mano - Baffa intera kg. 2,5 € 204,00 al kg.  
Busta g. 90 ca. € 24,20 al pz.

### SALMONE SCOZZESE JDC

Baffa intera g. 500/700 ca. € 109,00 al kg.  
Baffa preaffettata 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

SELEZIONE *Rossi 1947*



## I SALMONI ÒRA KING

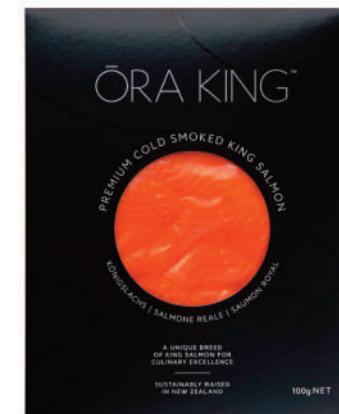
### DAI MARI INCONTAMINATI DELLA NUOVA ZELANDA

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 che 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 selvaggio; Òra King ci è riuscita ricreando 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 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.

## 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. È molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e i sapori naturali.



Special Selection «ROSSI 1947» g. 600 ca. € 57,00 al pz.

## I SALMONI DI CARPIER



### SALMONE AFFUMICATO

Affettato a mano astuccio	g. 90	€ 14,50 al pz.
	g. 200	€ 28,00 al pz.
Filetto classico	g. 150	€ 30,50 al pz.
	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Whisky di Malto 8 anni	g. 150	€ 30,50 al pz.
	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Gin Tonic	g. 400	€ 78,00 al pz.
Filetto aromatizzato con Caffè	g. 150	€ 30,50 al pz.
Filetto aromatizzato con Aneto e Tartufo	g. 150	€ 30,50 al pz.
Baffa pre-affettata	g. 900	€ 115,00 al pz.
Ventresca intera	g. 700 ca.	€ 125,00 al pz.
Bocconcini	g. 100	€ 13,60 al pz.
Tartare	g. 100	€ 16,20 al pz.

### BACCALÀ AFFUMICATO

Affettato a mano astuccio	g. 90	€ 11,40 al pz.
Filetto selezionato	g. 150	€ 23,50 al pz.
	g. 400	€ 59,50 al pz.
Bocconcini	g. 90	€ 13,60 al pz.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA



## A TUTTO *Burro*



### BURRO ITALIANO ARTIGIANALE

Burro delle Vacche Rosse reggiane

g. 250 € 5,90 al pz.

### BURRO FRANCESE DELLA LOIRA AOP

Beurre d'Échiré AOP Demisel (salato) in cestino  
Beurre d'Échiré AOP in cestino

g. 250 € 9,30 al pz.  
g. 250 € 9,30 al pz.

### BURRO FRANCESE DELLA NORMANDIA AOP

Burro d'Isigny AOP Demisel (salato) – Isigny Saint Mère  
Burro d'Isigny AOP – Isigny Saint Mère  
Burro d'Isigny AOP Demisel (salato) in cestino  
Burro d'Isigny AOP in cestino  
Burro de Baratte ai cristalli di sale della Normandia  
Burro de Baratte naturale della Normandia  
Burro salato monoporzione – Beurre d'Isigny  
Burro naturale monoporzione – Beurre d'Isigny

g. 250 € 6,80 al pz.  
g. 250 € 6,80 al pz.  
g. 250 € 8,30 al pz.  
g. 250 € 8,30 al pz.  
g. 250 € 6,50 al pz.  
g. 250 € 6,50 al pz.  
g. 25 € 39,80 da 48 pz.  
g. 25 € 39,80 da 48 pz.

### LE BEURRE BORDIER

Burro de baratte dolce  
Burro de baratte demi-sel

g. 125 € 4,75 al pz.  
g. 125 € 4,75 al pz.



# Acciughe & co. DI TUTTI I *Mari*



Oggi la *Cantabria* è la culla delle acciughe di qualità.

Alla fine del XIX secolo, famiglie d'italiani si stabilirono in Cantabria, soprattutto nella città marittima di Laredo, alla ricerca di materia prima per le loro fabbriche di salatura in Sicilia.

Qui trovarono un luogo perfetto per l'approvvigionamento e la produzione di pesce salato.

Col tempo, città come Treto, Santoña, Castro, Colindres e San Vicente si unirono a questo nuovo movimento e trasformarono la produzione di pesce salato nella principale attività economica delle città costiere della Cantabria. In seguito, sono state incorporate nuove tecnologie che hanno permesso di migliorare la salagione sotto tutti gli aspetti: strutture, sistemi di controllo, sicurezza e tracciabilità, sebbene i metodi **TRADIZIONALI** di produzione siano rimasti invariati.

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Filetti di Acciughe in olio di oliva "Vicente Marino"	gg. 50	€ 5,00
Filetti di Acciughe in olio di oliva "Vicente Marino"	gg. 120	€ 12,90
Filetti di Acciughe in olio di oliva "Nardin"	gg. 50	€ 11,70
Filetti di Acciughe in olio di oliva SELECCION "Nardin"	gg. 100	€ 24,90
Filetti di Acciughe in olio di oliva affumicate "Nardin"	gg. 100	€ 11,70
Filetti di Acciughe in olio di oliva "Real Conservera"	gg. 50	€ 14,90

## REZUMAR

Acciughe del Cantabrico arrotolate in olio d'oliva "Rezumar"	gg. 50	€ 5,70
Acciughe del Cantabrico in olio d'oliva "Rezumar"	gg. 120	€ 19,00
Acciughe del Cantabrico in olio d'oliva "Rezumar"	gg. 270	€ 29,00
Acciughe Gran Riserva del Cantabrico in olio d'oliva "Rezumar"	gg. 80	€ 19,90

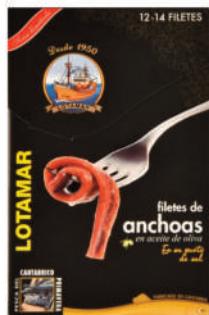
## REZUMAR

Acciughe in olio d'oliva, 50 gr "Lotamar"	gg. 50	€ 3,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott'olio, serie limitata "Lotamar"	gg. 50	€ 9,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott'olio, serie limitata "Lotamar"	gg. 120	€ 29,00
Filetti di acciughe del Cantabrico sott'olio, etichetta nera "Lotamar"	gg. 50	€ 4,90
Filetti di acciughe del Cantabrico sott'olio, etichetta nera "Lotamar"	gg. 115	€ 13,90
Filetti di acciughe del Cantabrico con burro in olio d'oliva "Lotamar"	gg. 110	€ 17,90
Filetti di acciughe del Cantabrico con burro in olio d'oliva "Lotamar"	gg. 180	€ 24,90

## LAREDANA

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva, serie oro "La Laredana"	gg. 115	€ 24,90
Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva, serie oro "La Laredana"	gg. 50	€ 9,90
Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva "La Laredana"	gg. 550	€ 49,00
Filetti di acciughe del Cantabrico "La Chula" in olio d'oliva	gg. 50	€ 5,40





**ALALUNGA**

- Nasello in olio d'oliva "Alalunga"
- Ventresca di tonno in olio d'oliva "Alalunga"
- Tarantello di tonno in olio d'oliva "Alalunga"
- Filetti di tonno in salsa di pomodoro "Alalunga"
- Filetti di tonno con cipolla e pepe verde "Alalunga"
- Sgombro in olio d'oliva "Alalunga"
- Branzino in olio d'oliva "Alalunga"

g. 138	€	24,00
g. 138	€	34,00
g. 138	€	24,00
g. 138	€	19,00
g. 138	€	19,00
g. 90	€	19,00
g. 138	€	29,00

**SARDINE DELLA BRETAGNA AL BURRO BORDIER**

- Sardine al burro de baratte doux
- Sardine al burro de baratte alle alghe
- Sardine al burro de baratte allo yuzu
- Sardine al burro de baratte al peperoncino di Espelette



g. 115	€	11,90

**ALICI DI CETARA**

- Filetti di Alici di Cetara in olio
- Alici di Cetara salate
- Colatura di Alici di Cetara
- Colatura di Alici di Cetara

g. 180	€	4,70
g. 600	€	11,00
ml. 100	€	8,50
g. 250	€	19,50



Conserve DALLA Tonnara



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

Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	21,00
Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 170	€	25,00
Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	35,00
Tarantello di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	46,00
Ventresca di Tonno di corsa in olio di oliva	g. 350	€	52,00

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

Filetto di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	17,90
Tarantello di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	21,00
Ventresca di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	22,50
Buzzonaglia di Tonno in olio di oliva	g. 300	€	13,00

**TONNO ROSSO PESCATO NEL MAR JONIO "TESTA CONSERVE"**

Lavorato a mano dagli stessi pescatori

Filetti di tonno rosso in olio EVO	g. 165	€	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. 165	€	13,90
Buzzonaglia di tonno rosso in olio EVO	g. 320	€	23,50

**TONNO DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE "VICENTE MARINO"**

Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 266	€	5,90
Trancio di Tonno del Nord della Spagna	g. 523	€	11,90
Tonno bianco BONITO DEL NORTE pescato a canna	g. 225	€	9,90

- Bottarga di Muggine intera
- Bottarga di Tonno intera
- Bottarga di Tonno grattugiata
- Bottarga di Muggine grattugiata

- Mosciamme di Tonno
- Salame di Tonno (Sasizella)
- Tonno salato (Tunnina)
- Antipasto di Tonnara



g. 100	€	14,20
g. 180	€	19,50
g. 50	€	6,00
g. 100	€	10,30
g. 90	€	7,90
g. 180	€	13,00
g. 58	€	5,40
g. 314	€	12,00

# Caviare FRESCO DI STORIONE (Malossol)

## ASTARA - CAVIALE BELUGA ROYAL/IRANIAN ORIGIN

g. 250	€ 2.000,00
g. 100	€ 890,00
g. 50	€ 480,00
g. 30	€ 295,00

## 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	€ 620,00
g. 100	€ 240,00
g. 50	€ 125,00
g. 30	€ 75,00
g. 10	€ 28,00



## CAVIALE ADAMAS BLACK Baeri

g. 250	€ 390,00
g. 100	€ 160,00
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	€ 43,00
g. 10	€ 17,00



## CAVIALE ADAMAS YELLOW Acipenser Gueldensteadtii e Acipenser Baerii

g. 250	€ 450,00
g. 100	€ 180,00
g. 50	€ 92,00
g. 30	€ 55,00
g. 10	€ 21,00



## UOVA DI PESCE

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

Taramosalata Rosa - uova di merluzzo	g. 90	€ 7,00
Taramosalata Bianco - uova di merluzzo	g. 90	€ 7,00
Taramosalata Bianco al Tartufo d'Estate - uova di merluzzo	g. 90	€ 8,90
Taramosalata Bianco alle uova di riccio - uova di merluzzo	g. 90	€ 7,50
Taramosalata Bianco con polpa di granchio - uova di merluzzo	g. 90	€ 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	€	89,00

## 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. 175 Terrine di Anatra	€	13,00
g. 175 Terrine di Anatra con Foie Gras	€	13,00
g. 175 Terrine di Anatra al peperoncino d'Espelette	€	13,00
g. 180 Terrine de Campagne	€	13,00

## NOVITÀ DALLA FRANCIA

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



# MONDO Formaggio

## PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE

RAZZA REGGIANA	
26/28 mesi di stagionatura	
In pezzi sottovuoto	kg. 0,7/1 € 39,60 al kg.

disponibili anche in astuccio regalo

## PARMIGIANO REGGIANO "GIORGIO BONATI", Parma

16 mesi di stagionatura s.v.	g. 500	€ 14,00 al pz.
26/28 mesi di stagionatura s.v.	g. 500	€ 15,75 al pz.
3 anni di stagionatura s.v.	g. 300	€ 14,40 al pz.
5 anni di stagionatura s.v.	g. 500	€ 29,00 al pz.
7 anni di stagionatura s.v.	g. 500	€ 46,00 al pz.

## SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI

Bleu d'Auvergne AOP	g. 100	€ 3,40 al pz.
Brillat-Savarin IGP fresco	g. 500	€ 17,50 al pz.
Camembert de Normandie AOP	g. 250	€ 8,90 al pz.
Coulommiers	g. 400	€ 20,70 al pz.
Delice de Bourgogne	g. 200	€ 7,20 al pz.
Enrobé de chevre Caprino fresco con frutti rossi	g. 80	€ 4,90 al pz.
Epoisses DOP	g. 250	€ 14,00 al pz.
Langres AOP	g. 180	€ 10,80 al pz.
Mini Brie di latte vaccino	g. 250	€ 4,85 al pz.
Mont d'Or AOP		
Vacherin du Haut Doubs	g. 430	€ 23,50 al pz.
Petit Livarot AOP	g. 270	€ 11,50 al pz.
Petit Pont l'Eveque AOP	g. 220	€ 9,20 al pz.

Pico Chevre	g. 125	€ 8,00 al pz.
Reblochon de Savoie di fattoria (fermier) AOP	g. 450	€ 19,00 al pz.
Roquefort AOP	g. 100	€ 4,10 al pz.
Saint Felicien in cocotte di ceramica	g. 180	€ 6,90 al pz.
Saint Marcellin IGP in cocotte di ceramica	g. 80	€ 5,90 al pz.

## SELEZIONE DI FORMAGGI EUROPEI

Blue Stilton DOP	g. 150	€ 6,80 al pz.
Irish Whiskey & Ginger Cheddar	g. 200	€ 7,60 al pz.
Raclette a fette	g. 400	€ 8,60 al pz.
Tête de Moine DOP	g. 800	€ 39,20 al pz.

## IL TÊTE DE MOINE DOP

### IL FORMAGGIO CHE SI SERVE COME UN fiore

Il Tête de Moine DOP non viene tagliato ma raschiato a strati così sottili da arricciarsi a mo' di rosette, usando uno strumento inventato appositamente chiamato "girolle". È così che il Tête de Moine DOP, Fromage de Bellelay può essere gustato al meglio. Il formaggio viene raschiato con la lama della girolle, come facevano i monaci di Bellelay con il coltello.

Tête de Moine DOP + Girolle (Taglia formaggio)	€ 75,00 cad.
--	--------------



# Salumi

## D'AUTORE

Le parole Italia e Salumi suonano quasi come sinonimi. 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. 700 ca.	€ 28,00 al pz.
Salame "Culacciona" (Suino allevato brado)	g. 300 ca.	€ 17,00 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.	kg. 1	€ 27,50 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.
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	€ 23,50 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	g. 600 ca.	€ 29,00 al pz.
Strolghino di culatello		



in astuccio	g. 200	€ 10,50 al pz.
Cotechino naturale da cuocere confezione da 6 pz.	6 x 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.	€ 6,00 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.

# Pata Negra

### JAMON 100% IBERICO

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

### PALETA 100% IBERICA

Prosciutto di Spalla di Pata Negra disossato s.v.	kg. 3 ca.	€ 83,00 al kg.
trancio s.v.	g. 500 ca.	€ 52,00 al kg.
Paleta Bellota busta preaff. s.v.	g. 100	€ 13,50 al pz.

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

Lomo de Bellota Pata Negra		
Salchichon de Bellota	g. 100	€ 12,90
(Salame di Pata Negra)	g. 100	€ 6,50
Panceta de Bellota	g. 100	€ 6,50
Chorizo de Bellota	g. 100	€ 6,50

# Olio EVO®

I nostri olii sono selezionati in tutte le regioni italiane, in particolare in quelle di grande produzione e tradizione. Sono delicati, più o meno fruttati, 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.



## OLIO EXTRA VERGINE da olive taggiasche MOSTO NON FILTRATO

ml. 500 € 19,90 iva compresa



## idea regalo OLIO EXTRA VERGINE da olive taggiasche MOSTO NON FILTRATO

Scatola regalo ml. 100

€ 12,00 iva compresa

### FRANTOIO MONTECCHIA Morro d'Oro, Teramo

Olio EVO delicato Biologico	l. 0,50	€ 17,50
Olio EVO 100% italiano	l. 0,75	€ 13,50
Olio EVO "Tortiglione" fruttato	l. 0,75	€ 19,50
Olio EVO "Tortiglione" in lattina	l. 5	€ 110,00

### FRANTOIO GAUDENZI Trevi, Perugia

Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,50	€ 18,50
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 0,75	€ 23,50
Olio EVO "Quinta Luna"	l. 3	€ 79,00

### PLANETA Oasi di Capparrina, Agrigento

Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuolo)	l. 0,50	€ 15,00
Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Nocellara del Belice)	l. 0,50	€ 18,90
Olio EVO Sicilia IGP Biologico (Monocultivar Biancolilla)	l. 0,50	€ 18,90
Olio EVO "Selezione Chef" in lattina	l. 3	€ 70,00

### 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	€ 18,50
Olio EVO Taggiasco	l. 1	€ 31,00

### FATTORIA LA GERLA Montalcino

Olio EVO	l. 0,75	€ 33,50
----------	---------	---------

### TENUTA DI CAPEZZANA Carmignano, Prato

Olio EVO	l. 0,50	€ 28,00
Olio EVO in lattina	l. 5	€ 110,00

### COOPERATIVA AGRICOLA ARNASCO Arnasco, Savona

Olio EVO di Oliva Arnasca	l. 0,50	€ 19,00
Olio EVO di Oliva Arnasca	l. 0,75	€ 22,00
Olio EVO di Oliva Arnasca	l. 5	€ 99,00



**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	€ 82,50
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	€ 20,00
Olio EVO "Mosto"		
Monocultivar Taggiasco	l. 1	€ 25,50
Olio EVO "Mosto"		
Monocultivar Taggiasco in lattina	l. 5	€ 110,00

**FRANTOIO BENZA**  
Imperia

Olio EVO Taggiasco "Buon Olio"	l. 0,50	€ 15,50
Olio EVO Taggiasco "Buon Olio"	l. 1	€ 29,00
Olio EVO Taggiasco "Buon Olio"	l. 5	€ 139,00

**ANFOSSO**  
Chiusavecchia, Imperia

Olio EVO "Tumai"		
Monocultivar Taggiasco	l. 0,50	€ 19,50
Olio EVO "Tumai"		
Monocultivar Taggiasco	l. 0,75	€ 26,00
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	€ 29,00

**DINOABBO**  
Lucinasco, Imperia

Olio EVO Taggiasco "Affiorato"	l. 0,50	€ 20,90
Olio EVO Taggiasco "Affiorato"	l. 1	€ 31,90
Olio EVO Taggiasco	l. 1	€ 28,50

**PETRICOR**  
Lucinasco, Imperia

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

**ANTICO FRANTOIO MURAGLIA**  
Andria

Olio EVO Monocultivar Coratina "Denocciolato"	l. 0,25	€ 14,50
Olio EVO Monocultivar Coratina "Fruttato Intenso"	l. 0,50	€ 20,50
Olio EVO Monocultivar Coratina "Fruttato Intenso" in orcio di ceramica	l. 0,50	€ 39,00

**FRANTOIO PORTOFINO**  
Genova

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



**LIGURI**

Olio EVO Frantoio Benza	l. 0,50
Olio EVO Dinoabbo	l. 0,50
Olio EVO Cooperativa Vinicola Arnasca	l. 0,50

Confezione da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
Confezione da 6 bottiglie € 121,00 iva compresa



*Olio* EVO®

LA *N*OSTRA SELEZIONE

**ITALIANI**

Olio EVO Frantoio Montecchia	l. 0,75
Olio EVO Quinta Luna	l. 0,75
Olio EVO La Gerla	l. 0,75

Confezione da 3 bottiglie € 73,50 iva compresa  
Confezione da 6 bottiglie € 140,00 iva compresa

# Champagne DELLE GRANDI MAISON

## 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 Cèpages Extra Brut	l. 0,75	€ 49,00
Rosè 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 Astuccio 1 bottiglia	€ 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
--------------------------------------	---------	---------



SELEZIONE *Rossi 1947*

## KRUG

Champagne Brut Grande Cuvée 168 <sup>eme</sup> Edition	l. 0,75	€ 220,00
--	---------	----------

## DOM PERIGNON

Champagne Vintage, 2010	l. 0,75	€ 175,00
Champagne Vintage, 2009	l. 0,75	€ 245,00

## MOET & CHANDON

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	€ 87,00
Champagne Brut Réserve Impérial	l. 1,5	€ 152,00

Astuccio 1 bottiglia  
Magnum

## PHILIPPONAT

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	€ 84,00
Champagne Extra Brut Grand Blanc, 2010	l. 0,75	€ 84,00
Champagne Brut "Cuvée 1522" Grand Cru, 2007	l. 0,75	€ 155,00

Astuccio 1 bottiglia  
Astuccio 1 bottiglia

## RUINART

Champagne Brut	l. 0,75	€ 69,00
Champagne Brut Blanc de Blancs	l. 0,75	€ 98,00
Champagne Brut Rosè	l. 0,75	€ 98,00
Champagne Reserve Impérial	l. 1,5	€ 157,00

Astuccio "Second Skin"  
Astuccio Magnum

## VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 0,75	€ 62,00
Champagne Brut Rosè	l. 0,75	€ 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	€ 145,00
Champagne Brut Cuvée Saint Pétersbourg	l. 1,5	€ 158,00

Astuccio 1 bottiglia  
Astuccio 1 bottiglia  
Magnum

## BRUNO PAILLARD

Champagne Extra Brut Premiere Cuvée	l. 0,75	€ 62,00
Champagne Extra Brut Premiere Cuvée	l. 1,5	€ 148,00
Champagne Blanc de Blancs Grand Cru	l. 0,75	€ 96,00

Magnum



<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



*Bollicine* ITALIANE



# I Sauternes

<b>CHÂTEAU D'YQUEM</b> Sauternes 1994	l. 0,375	€ 350,00
<b>CHÂTEAU BASTOR - LAMONTAGNE</b> 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> Sauternes 2016	l. 0,75	€ 34,60
Sauternes 2000	l. 0,375	€ 32,00
<b>CHÂTEAU SIMON</b> Barsac - Sauternes 2015	l. 0,375	€ 34,50
Barsac - Sauternes 2011	l. 0,75	€ 34,50
<b>DOMAINE DE CARBONNIEU</b> Sauternes 2016	l. 0,375	€ 33,00
<b>CHÂTEAU LA RAME</b> Sainte-Croix-du-Mont 1998	l. 0,50	€ 31,00
<b>CHÂTEAU GUITERONDE DU HAYOT</b> Sauternes 1998	l. 0,375	€ 57,50
<b>CHÂTEAU ROUMIEU</b> Sauternes 1995	l. 0,375	€ 21,00
<b>CHÂTEAU DE MALLE</b> Sauternes 2000	l. 0,75	€ 61,00
<b>CHÂTEAU D'ARCHE</b> Sauternes 1999	l. 0,75	€ 66,50



# LA Cantina DI Rossi 1947

Una tecnica ancestrale di produzione dei vini spumanti, che era stata ormai abbandonata a favore di tecniche più raffinate di spumantizzazione, fino ad arrivare al metodo classico. Consente il mantenimento ottimale e la freschezza dei vini naturali migliorandone la beva.



Elvira - Gargabella (3 bottiglie), 2018

l. 0,75

1

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

2

Elvira - Garganella 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



## I Rifermentati IN BOTTIGLIA

# Liguria



Cinque Terre DOC "Costa da Posa" - Cantina 5 Terre l.0,75  
Cinque Terre DOC "Vigne Alte" - Cantina 5 Terre l.0,75  
Cinque Terre DOC "Costa de Campu" - Cantina 5 Terre l.0,75

3

Scatola regalo da 3 bottiglie € 65,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 130,00 iva compresa

4

Vermentino DOC - Rocche del Gatto l.0,75  
Pigato DOC - Cascina Praiè l.0,75  
Pigato DOC - la Ginestraia l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 53,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 106,00 iva compresa



Rossese di Dolceacqua "Terre Bianche" l.0,75  
Rossese di Dolceacqua "Tenuta Anfosso" l.0,75  
Rossese di Dolceacqua "Cascina Feipu dei Massaretti" l.0,75

5

Scatola regalo da 3 bottiglie € 58,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 116,00 iva compresa

6

La Felce Bianco (2 bottiglie) - La Felce l. 0,75  
La Felce Rosso - La Felce l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 48,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 96,00 iva compresa





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

Scatola regalo da 2 bottiglie € 44,00 iva compresa

7

8

Beneficio - Monferrato Bianco DOC "La Bollina" l.0,75  
Minetta - Monferrato Rosso DOC "La Bollina" l.0,75  
Ventola - Gavi DOCG "La Bollina" l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 37,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 74,00 iva compresa



9

Gavi DOCG "La Bollina" l.0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 39,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 78,00 iva compresa



*Italia*



Conterno Fantino - MON PRA, Langhe rosso DOC l. 0,75  
Marina Cvetich, Masciarelli - Montepulciano D'Abruzzo DOC l. 0,75  
Le Difese - Tenuta San Guido l. 0,75

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

10

11

Barco reale di Carmignano - Tenuta di Capezzana l. 0,75  
Le Difese - Tenuta San Guido l. 0,75  
Rute - Bolgheri Rosso DOC, Guado al Melo l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 67,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 134,00 iva compresa



12

La Gerla - Rosso di Montalcino DOC, 2021 l. 0,75  
La Gerla - Brunello di Montalcino DOC, 2017 l. 0,75  
La Gerla - Rosso di Montalcino DOC, 2021 l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 126,00 iva compresa

13

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

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





Sauvignon Mock, Cantina di Bolzano  
Riesling Hochkofler, Cantina di Bolzano  
Pinot Nero Blauburgunder, Cantina di Bolzano

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

14

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

18

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

15

Conterno Fantino - Langhe Nebbiolo DOC Ginestrino, 2019  
Conterno Fantino - Langhe Rosso DOC Mon Prà, 2017

l. 0,75  
l. 0,75

Scatola regalo da 2 bottiglie € 72,00 iva compresa



19

Pinot Grigio, Abbazia di Novacella  
Lagrein Riserva, Abbazia di Novacella  
Pinot Nero Riserva, Abbazia di Novacella

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

Scatola regalo da 3 bottiglie € 82,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 164,00 iva compresa



Tenuta Montemagno - Ruchè di Castagnole Monferrato, 2021  
Tenuta Montemagno - Monferrato rosso DOC, 2021  
Tenuta Montemagno - Malvasia di Casorzo, 2021

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

16

Scatola regalo da 3 bottiglie € 42,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 87,00 iva compresa



Jermann - Vinnæ Ribolla Gialla, 2019  
Pojer e Sandri-Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay, 2019  
Cantina Bolzano - Kelleri Bozen-Sudtirol  
Alto Adige DOC Gewurtztraminer, 2020

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

20

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

17

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

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



21

Chianti Classico, San Giusto a Rentennano (2 bottiglie)  
Chianti Classico "Riserva le Baronale", San Giusto a Rentennano

l. 0,75  
l. 0,75

Scatola regalo da 3 bottiglie € 63,00 iva compresa  
Cassa in legno da 6 bottiglie € 126,00 iva compresa



# Dal cuore di Genova...

## LA FRESCHEZZA È GARANTITA

Nel nostro LAB a Genova, dedicato allo stoccaggio e al confezionamento, curiamo ogni dettaglio dei vostri regali. Scegliamo con attenzione l'imballaggio più adatto per ogni specialità, assicurando che anche i prodotti più freschi viaggino in totale sicurezza, grazie a soluzioni di imballaggio progettate su misura.

## LE SPEDIZIONI

Con oltre vent'anni di esperienza nel settore della logistica, collaboriamo con i principali corrieri espressi nazionali e internazionali. Ogni spedizione è sicura e tracciata: fornendo il vostro indirizzo email, potrete seguire in tempo reale la posizione del vostro pacco, garantendo così la massima tranquillità.

## LA CONSEGNA IN CITTÀ

Per le consegne nel Comune di Genova, applichiamo un costo forfettario di € 5,00 per indirizzo. Inoltre, per ordini di almeno 5 confezioni destinate allo stesso luogo, il servizio di consegna è completamente gratuito.

## SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

Per ordini con importi inferiori a € 80,00, la spesa di spedizione è di € 6,50 per ogni singola destinazione. Per ordini superiori a € 80,00, la spedizione è gratuita.

## SPEDIZIONI ALL'ESTERO

Le spedizioni in 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 hanno un costo di € 14,90 per ogni singola destinazione. Per spedizioni al di fuori siamo lieti di fornire un preventivo personalizzato.

VALIDITÀ FINO AL 31/01/2025



per singola destinazione per importi inferiori a € 80,00.



per singola destinazione per spedizioni in UE.



per singola destinazione per importi superiori a € 80,00.

PER INFORMAZIONI E ORDINI  
+39 3246018704

...in tutto il *Mondo*



# Palatifini.it

LA GASTRONOMIA DEL PIACERE DAL 1947

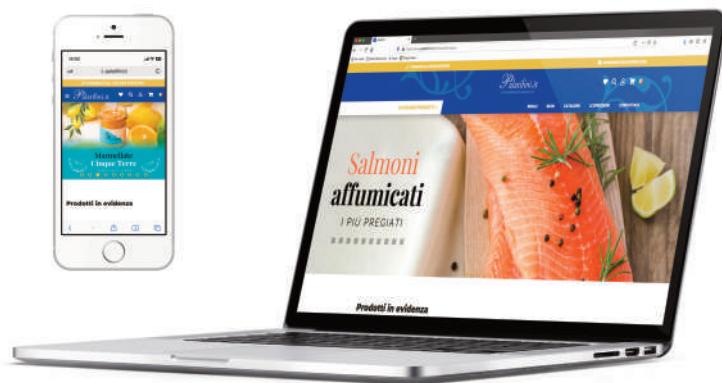


LE NOSTRE BOTTEGHE A GENOVA:

Emporio via *Cesarea* 21 r - tel. 010.564955

Confetteria via *Galata* 30 r - tel. 010.564332

*esplora il nostro mondo*



ACQUISTA SUL NOSTRO E-COMMERCE:

**www.palatifini.it**

+39 010 503239 - +39 324 6018704

*Da sempre i vostri consiglieri del buongusto.*

*Genova 1947, una storia di gusto*

*IL MONDO*

*LE Conserve*  
*IL Panettone MILANESE*  
*GLI Amaretti*  
*IL Pesto GENOVESE*  
*IL Salmore*  
*LO Champagne*  
*LE Confetture*  
*IL Torrone*  
*I CROXETTI*  
*L' Olio EXTRAVERGINE DI OLIVA*

*LE Trofiette*  
*IL Caffè TOSTATO A LEGNA*  
*LE Ginevrine*  
*IL FOIE GRAS*  
*IL Burro FRANCESE*  
*LA Vela MAESTRA*  
*IL Pandolce GENOVESE*  
*IL BAULETTO AL Basilico*  
*IL Patanegra*

*I Baci DI DAMA*  
*IL Principe DELLE ACQUE*  
*I CANESTRELLI*  
*IL Caviare*  
*LA COLLEZIONE i Velieri*  
*LE TRENETTE*

**Rossi**  
1947

Foto e Grafica: Studio Tormena - Ludovica e Beatrice Tormena  
Foto life style: Giorgia Borneto  
Direzione artistica: cartabianca - Simona Alborno



*Auguri*

ROSSI 1947  
GENOVA

via Cesarea 21 r - tel. 010.564955  
via Galata 30 r - tel. 010.564332

*www.palatifini.it*

info@rossi1947.it  
+39 324 6018704

