



GLI AUGURI PIU' BUONI DEL MONDO  
NATALE 2023



La Fiaba di quest'anno da cui abbiamo tratto ispirazione è:

### Lo Schiaccianoci

La sua morale ci ha colpito sin dal primo istante:

"A volte i regali più piccoli e inaspettati sono quelli che sanno trasmettere le emozioni più belle soprattutto se sono confezionati a mano e con amore".



LO SCHIACCIANOCI illustrazione a cura di GAIA BERNASCONI, [www.isoicom](http://www.isoicom)



## le petit Poucet

Le panier Pollicino contient le véritable souvenir des vœux de Noël dans un petit espace. Le paquet contient l'essentiel de Noël : panettone, cotechino aux lentilles et l'incontournable vin mousseux pour le toast.

PRIX 21,00 € HT

## Les musiciens de Brême

Ce panier de Noël représente l'un des cadeaux les plus appréciés des Émiliens. Contient le classique garganello de pâtes aux œufs de Bologne à déguster avec l'incontournable ragù de Bologne. Le tout arrosé d'un bon verre de Lambrusco pétillant. Et en attendant que les pâtes cuissent... deux tranches de salami moelleux en guise d'apéritif.

PRIX 23,50 € HT



# L'usine du Père Noël

Un panier de Noël toujours bienvenu avec tous les grands classiques des fêtes : tortellini de Bologne, pandoro artisanal, nougats moelleux et l'incontournable Prosecco Doc pour fêter ça.

PRIX 30,50 € HT



# La Fée Bleue

Ce panier de Noël est un cadeau gastronomique au contenu original et incroyablement léger. Il ne contient pas les habituels taralli, ni les habituels spaghetti ni les habituels biscuits. Pourtant c'est un dîner complet, depuis le premier plat avec sa sauce, jusqu'au deuxième plat, les desserts et l'accompagnement. Une bouteille du bien-aimé Prosecco Doc ne manque certainement pas.

PRIX 38,00 HT



# Le Casse-Noisette à Modène

Voici le panier de Noël parfait pour ceux qui envoient leurs vœux de Modène et préfèrent ses produits typiques. Il contient tous les produits DOP et IGP de la région : du vinaigre balsamique au cotechino, en passant par le salami et les desserts, comme la classique confiture de cerises noires utilisée pour préparer les tartes, les tortelli et les traditionnels amaretti. Evidemment les bulles sont aussi locales : Lambrusco Grasparossa.

PRIX 54,00 € + HT



# Le Casse-Noisette à Bologne

Le panier mis à l'honneur par les bolognais préfère l'œuf garganello accompagné du ragù bolognais. Pour l'apéritif ? Évidemment deux cubes de Mortadelle. Le dessert est également typique : le fameux gâteau au chocolat fondant et au centre moelleux. Le tout est accompagné d'un vin au goût délicat et légèrement aromatique : le Pignoletto Frizzante Doc.

PRIX 49,00 € HT



# La belle et la bête

Un panier gourmand pour les amateurs de saveurs raffinées. Les Passatelli sont des pâtes festives connues des amateurs de bonne chère en Émilie-Romagne : ici on trouve aussi de la savoureuse ricotta aux truffes, qui fera de ce plat en apparence simple un véritable plat de chef. Un apéritif de salami Barolo accompagné de bière Taralli émerveillera même les convives les plus exigeants. Le panettone Pasticceria vient de Sicile, riche en raisins secs et en fruits confits étonnantes. Le Sangiovese Superiore accompagne ce déjeuner raffiné.

PRIX 59,50 € HT



# Dans la forêt du Petit Chaperon Rouge

Qu'aura notre Petit Chaperon Rouge dans le panier de sa grand-mère ? On le découvre ici ! Il lui apporte un goûter aux multiples saveurs : de la mortadelle à déguster avec des gressins de Turin et des olives mais aussi de nombreuses douceurs : des nougats moelleux, du miel et du pampepato toscan tant apprécié des gourmets. Un bon risotto sera accompagné d'un délice vénitien : le Soave Doc.

PRIX 59,50 € HT



# Au royaume de Bamby

Ce panier cadeau est un véritable délice qui satisfera même les palais les plus exigeants. Un apéritif riche avec de la salamelle et du fromage au lait de vache noyé dans le vin. Un savoureux plat typique de l'Émilie : la gramagna, assaisonnée de ragù de saucisses et de cèpes. Pandoro et noisettes blanches en dessert et pour griller, le plus noble des proseccos : le Valdobbiadene Docg Millesimato.

PRIX 55,00 €



# Blanche Neige et les Sept Nains

Saucisson Felino Gentile, gréssins Turinois, fromage, huile d'olive et de nombreuses douceurs pour faire la fête. Du panettone, des biscuits au vin et un bon vin mousseux pour célébrer ne pouvaient pas manquer. Il existe également une compote de fraises, pour votre petit-déjeuner du matin !

PRIX 90,50 HT



# Les trois bouchers

Un paquet digne d'un vrai Norcino riche de la charcuterie la plus appréciée : jambon doux, jarret, jambon salami, mortadelle et bacon à l'ail et poivre noir accompagnés de gressins, giardiniera et Montepulciano d'Abruzzo Doc. Vous ne pouvez pas renoncer aux desserts lorsque vous vous laissez tenter par le gâteau sbrisolona de Mantoue et les pralines orange foncé.

PRIX 117,00 € HT



# Les merveilles d'Alice

Un véritable festin de vacances est contenu dans les merveilles d'Alice. Tortellini, passatelli et zampone d'Émilie pour accompagner des courgettes grillées très sucrées. Un parmesan supérieur : les 30 mois des montagnes de Reggio Emilia et le vieux vinaigre balsamique. Les charcuteries les plus célèbres d'Émilie sont mises à table : le salami gentil et la mortadelle et une fine huile d'olive extra vierge d'Ombrie. De nombreux desserts exquis dresseront la table de l'insatiable lapin : nougats moelleux du Piémont, panforte siennais, confiture de Romagne et panettone pâtissier de Sicile. Pour porter un toast, le célèbre Trento Doc ne pouvait pas manquer.

PRIX 154,50€ HT



# Les délices d'Hansel et Gretel

De la maison des délices, Hansel et Gretel reviennent avec un élégant panier en tissu qu'ils utiliseront ensuite pour leurs jouets. Une petite maison de purs délices fins : riz à assaisonner de ricotta aux truffes et sauce aux truffes, une culasse de jambon cru, salami à la truffe. Un somptueux apéritif vous attend avec des taralli du sud de l'Italie assaisonnés de bière et de pecorino pour accompagner une sauce poire et carotte et un potager frais du jardin. Les desserts sauront vous séduire : panettone au chocolat, chocolat blanc noisette et les fameuses gaufrettes Babbi. Un grand vin mousseux italien complète ce cadeau très riche : Franciacorta Brut.

PRIX 204,00 € HT



# Le petit soldat et la ballerine

Pour gagner son amour, le soldat lui offre le cadeau le plus riche jamais vu. Toute la famille sera ravie : une immense boîte décorée contient des tortellini frais et une montagne de charcuterie, dont du jambon de Parme, de la mortadelle en vessie naturelle, du doux salami émilien dans son précieux sachet en tissu et les historiques Cappelletti del Prete. Vous ne pouvez pas manquer le Parmigiano Reggiano à déguster avec du vrai vinaigre balsamique vieilli traditionnel. Gressins piémontais et artichauts à l'huile et à l'huile d'olive extra vierge.

PRIX 267,50 € HT



# COFFRETS AU CHOIX

STANDARD



valigetta  
44,5 x 31,5 x 13 cm soggetti misti



scatola duomo  
30 x 23 x 34 cm



scatola per vini  
X2 - X3 - X4 - X6



MEDIE



scatola con coperchio  
41,5 x 29,5 x 27 cm



valigetta grande  
44,5 x 31,5 x 13 cm soggetti misti



scatola  
vintage big  
33 x 28 x 35 cm



cesto in tessuto  
40 x 32 x 27 cm



bauletto in stoffa  
43 x 32 x 15,5 cm

GRANDI



scatola grande con coperchio  
53 x 38,5 x 25 cm



baulone romantica  
60 x 45 x 30 cm

# PATES ET RIZ



**Passatelli**  
Tipico piatto della tradizione  
emiliana. Ideale per le feste. 250 g



**Tortellini Modena**  
Tortellini freschi con  
prosciutto crudo. 250 g



**Garganelli emiliani**  
Losanghe rigate di pasta all'uovo  
ripiegata. 250 g



**Polenta gialla**  
Farina di mais 100% italiana  
macinata in modo artigianale,  
a macina grossa. 300 g



**Riso Carnaroli**  
Coltivato nel Parco Naturale del Delta  
del Po. "Selezione alta cucina". 500 g s.v. e 1 kg



**Pappardelle all'uovo**  
Pasta emiliana a lenta  
essicazione. 250 g



**Gramigna e spaghettoni semi integrali**  
Pasta e farina parzialmente integrale da mulino a kilometro zero. Altamente digeribile, ricca di fibre. 500 g



**Piadina romagnola**  
Artigianale e sottile. Prodotta a San Marino. 360 g

# SAUCES ET CONDIMENTS



Ragù alla bolognese

Antica ricetta della famiglia Maletti.  
Senza glutine, glutammato  
né conservanti aggiunti. 180 g



Sugo all'arrabbiata

Antica ricetta casalinga con peperoncino,  
prezzemolo e aglio fresco. Senza glutine,  
glutammato né conservanti aggiunti. 180 g



Ragù salsiccia e porcini

Antica ricetta della famiglia Maletti ad alta %  
di Funghi Porcini (16%). Senza glutine, glutammato  
né conservanti aggiunti. 170 g



Funghi Porcini al forno

Cotti al forno, grigliati e conditi con  
olio di oliva, aglio e prezzemolo.  
Senza aceto. 190 g



Zucchine grigliate

Grigliate senza retrogusto di aceto.  
Gustose, genuine.  
180 g



Olive taggiasche

In olio extravergine di oliva,  
da antica tradizione ligure.  
180 g



Passata di pomodoro nero

Prodotta con pomodori coltivati in Abruzzo  
100% italiani, lavorati a mano. 250 g



Salsa tartufata

Tartufo nero estivo, funghi  
champignons e  
olive dall'Umbria. 90 g



Aceto Balsamico IGP invecchiato

Dolcissimo naturalmente.  
Senza zuccheri né coloranti. 250 ml



Olio extra vergine di oliva

Da una centenaria tradizione di Spoleto, un olio  
a bassissima acidità, non filtrato. 250 ml 500 ml



Sgombro in olio evo

Deliziosi filetti di sgombro in olio  
extravergine. 200 g



Carciofini in olio evo

Morbidi e gustosi. Senza il sentore di aceto.  
180 g



Lenticchie dei Monti Sibillini

Coltivate da sempre nel Parco Nazionale dei  
Monti Sibillini in quantità limitata. 250 g



Giardiniera di Luciana

Una miscela di verdure ricca ed opulenta dal  
sapore avvolgente e sfizioso in agrodolce. 295 g



Taralli alla birra e sesamo

Friabili e croccanti, perfetti per  
l'aperitivo. 200 g



Grissini Piemontesi

Tipico grissino piemontese,  
leggero e croccante. 150 g

# ACCOMPAGNEMENTS DELICIEUX

# CHARCUTERIE FINE



Trancio di prosciutto scelto dolce

Prosciutto scelto stagionato in Emilia (PR), diviso in tranci di bella presenza. 1,3 kg



Culatta con cotenna intera e metà sottovuoto

A differenza del culatello tradizionale, conserva la sughatura e il grasso, risultando più dolce e morbido. Intero 5 kg e metà 2 kg



Prosciutto di San Daniele  
24 mesi con osso 11,5 kg  
e 18 mesi senz'osso 7 kg

Stagionato nel prosciuttificio di proprietà situato a San Daniele del Friuli.



Prosciutto di Parma 24 mesi in osso 11 kg  
e 18 mesi senz'osso 7,5 kg, metà 3,5 kg e trancio 1,7 kg

Stagionato nel prosciuttificio di proprietà situato nella zona DOP di Pastorello di Parma.



Salame al tartufo

Arricchito con abbondanti scaglie di tartufo estivo.  
220 g



Strolghino

Salamino emiliano,  
dolce e morbido.  
180 g



Salame al barolo

Il Barolo conferisce al salame un profumo e una dolcezza davvero unici.  
220 g



Salamini italiani alla cacciatora DOP

Storico salame chiamato così poiché, per le sue dimensioni, era la merenda dei cacciatori. 220 g



Salsicella emiliana sottovuoto

Salame tipicamente emiliano.  
Dolce e morbido.  
450 g



Salame Gentile

Salame emiliano per eccellenza, morbido, dolce,  
e poco speziato. Con o senza sacchetto. 700 g



Salame Geminiano a metà SV

Prezioso salame di solo prosciutto con solo 13% di grassi. 500 g  
Disponibile anche con scatola regalo



# NOTRE PRECIEUSE SELECTION



# CHARCUTERIE PRISEE ET PLATS TYPIQUES



Coppa Parma IGP

Coppa Italiana, salata a sal bianco come tradizione, con legatura manuale. La concia risale all'antica tradizione di famiglia del 1886. Interà 1,8 kg, metà 700 g



Pancetta al pepe nero

Pancetta italiana condita a mano con aglio e pepe nero, una vera delizia. 450 g



Gran pollo ripieno

Fatto a mano. Pronto in forno in pochi minuti. 2 kg



Mortadella tradizionale

Mortadella tradizionale prodotta nel luogo di origine da più di un secolo, formati disponibili:  
- in vescica naturale legata con corda da gr 900 circa  
- in vescica naturale legata con corda da gr 900 circa impreziosita dal sacchetto di tela,  
- in trancio sottovuoto da gr 500 circa, protetta da una elegante scatolina litografata.



Stinco di prosciutto al forno

Saporito, ma leggero grazie alla cottura a vapore. 650 g



Cappelletti del prete mignon

Piatto raffinato. Consente di dare ad ogni convitato il proprio cappelletto. 300 g



Minicotechino

Tipico della tradizione emiliana simile allo zampone, ma senza cotenna esterna. 300 g



Cotechino precotto

Prodotto tipico della tradizione emiliana simile allo zampone, ma senza cotenna esterna. 500 g



Salse per formaggi pere e carote o ai fichi  
Prelibatezze piemontesi fatte di frutta e verdura di stagione. 110 g



Confettura di amarene  
Il frutto delle campagne modenese. Lavorazione artigianale. 350 g



Composta di fragole prodotto di Romagna  
Solo fragole e miele, senza zuccheri aggiunti. 210 g



Da arnie dislocate in zone incontaminate del Delta del Po, nasce un miele millefiori chiaro e delicato grazie ai cespugli di Amorfa. 250 g

# FROMAGES ET CONFITURES



Ricottina al tartufo

Con latte di pecora, prodotto stagionato con scaglie di tartufo nero. 150 g



Affinato al vino rosso

Formaggio da latte di mucca a km 0, affinato in vinacce per 6 mesi poi stagionato 10 mesi, Latteria di Aviano. 300 g



Pecorino stagionato

Da latte di pecora fresco di produzione italiana, prodotto in Toscana. 500 g



Parmigiano Reggiano oltre 26 mesi

Da caseifici artigianali un 26 mesi, pastoso, morbido e dolce. 350 g circa s.v.



Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi

Prodotto di montagna disponibile nelle stagioni oltre 24 mesi. 920 g c.a.s.v.  
920 g circa s.v. impreziosito dal sacchetto in tela



Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

Prodotto di montagna, saporito ma non piccante. 500 g circa s.v.



Da arnie dislocate in zone incontaminate del Delta del Po, nasce un miele millefiori chiaro e delicato grazie ai cespugli di Amorfa. 250 g

# PANETTONE ET PANFORTE



**Pandoro tradizionale**

Pandoro artigianale, soffissimo, prodotto a Verona dal 1896. 750 g



**Panforte panpepato Marabissi**

Da un'antica tradizione familiare senese, il dolce Natale famoso in tutto il mondo. 250 g



**Panettone alto**

Panettone artigianale ricchissimo di uvetta, preparato con lievito madre e lievitazione naturale di 36 ore. 750 g



**Panettone di pasticceria**

Lievitazione naturale, senza aromi, ricco di canditi e uvetta bagnata nello Zibibbo. 1 kg



**Panettone al cioccolato**

Impasto classico del panettone senza uvetta e canditi, ma con abbondanti gocce di cioccolato. 1 kg



**Crema fondente alle nocciole Piemonte**

60% di nocciole Tonda Gentile delle Langhe, cacao amaro e zucchero di canna, sono gli unici ingredienti di questa spettacolare crema spalmabile fondente. Senza glutine, senza derivati del latte, senza oli aggiunti. 180 g



**Praline fondenti all'arancia**

Al cioccolato fondente 60% con ripieno di crema all'arancia in astuccio. 120 g



**Mandorlato classico**

Da Cologna il celebre torrone con mandorle intere, albumi e miele. 90 g



**Wafers Babbi**

I famosissimi wafers di Cesena alla vaniglia, ricoperti di cioccolato fondente. 6 pezzi



**Stecca di cioccolato fondente**

Una tavoletta di cioccolato fondente extra. 100 g



**Stecca di nocciolato bianco**

Una tavoletta di cioccolato bianco con le preggiate nocciole di Piemonte Igp. 100 g



**Torroncini morbidi**

Golosità con nocciole, teneri da antica torroneria piemontese. 150 g

# CHOCOLAT ET NOUGAT



**Baci di dama**

Squisito biscotto della tradizione piemontese con nocciole Tonda Gentile Trilobata, mandorle, burro e farcitura di cioccolato fondente. 200 g



**Amaretti modenesi**

Tipici amaretti di Modena, croccanti all'esterno.  
200 g



**Ciambelline al vino rosso**

Tipico dolce marchigiano dolce e delicato fatto a mano.  
250 g



**Biscotti di riso**

Biscotti artigianali prodotti con farina di riso del Delta del Po.  
100 g



**Cialde di Montecatini**

Specialità artigianale che risale ai primi del '900.

Raffinate, deliziose e leggere.

230 g

**Torta sbrisolona**

Dolce artigianale a base di mandorle,  
molto friabile.

300 g

**Torta tenerina al caffè**

La sua caratteristica è la crosticina esterna  
ed il cuore morbido. Con profumo di caffè.

Senza farina e senza burro. 300 g

# L'ENOTECA VINS ROUGES



Blauburgunder  
Pinot Nero D.O.C.  
750 ml  
Cantina Di Merano  
Alto Adige

Sangiovese Superiore D.O.C.  
750 ml  
Romandiola  
Emilia Romagna

Valpolicella Ripasso  
Superiore D.O.C.G  
750 ml  
San Giorgio  
Veneto

Amarone Valpolicella D.O.C.G  
750 ml  
San Giorgio  
Veneto

Barolo D.O.C.G  
"Passione di Re"  
750 ml  
Gabriele Scaglione  
Piemonte

Barbera d'Asti  
Vignalina D.O.C.G  
750 ml  
Tenuta Santa Caterina  
Piemonte

# L'ENOTECA VINS BLANCS



Gewürztraminer D.O.C.  
750 ml  
Castel Salegg  
Alto Adige

Albana secco D.O.C.G.  
750 ml  
Romandiola  
Emilia Romagna

Ribolla Gialla I.G.T.  
750 ml  
Blason  
Friuli

Soave D.O.C.  
750 ml  
Bennati  
Veneto

Lugana D.O.C. Soraighe  
750 ml  
Bennati  
Veneto

Grillo Cavallo Delle Fate  
750 ml  
Tasca Conti D'almerita  
Sicilia

Etna bianco D.O.C Buonora  
750 ml  
Tasca Conti D'almerita  
Sicilia



Chianti Superiore D.O.C.G  
750 ml  
Santa Cristina  
Toscana

Morellino di  
Scansano D.O.C.G  
750 ml  
Morisfarms  
Toscana

Montepulciano  
d'Abruzzo D.O.C.  
750 ml  
Italo Pierantonj  
Abruzzo

Nero D'Avola Lamùri  
750 ml  
Tasca Conti D'almerita  
Sicilia

Etna rosso D.O.C. Ghiaia nera  
750 ml  
Tasca Conti D'almerita  
Sicilia

# VINI TIPICI EMILIANI



Lambrusco  
Grasparossa D.O.C.  
Maletti  
750 ml

Lambrusco di Sorbara  
D.O.C. rosè  
Maletti  
750 ml

Pignoletto Modena  
frizzante D.O.C.  
Maletti  
750 ml

# L'ENOTECA SPUMANTES



Gran Cuvée Blanc  
De Noir Brut Mill  
750 ml  
Travaglino Lombardia



Spumante Trento D.O.C. Brut  
750 ml  
Gaierhof  
Trentino



Franciacorta Brut  
750 ml  
Antica Fratta  
Lombardia



Alma Grand Cuvée  
750 ml  
Bellavista  
Lombardia



Bordeaux Superieur  
Chateau Croix Mouton 750 ml  
Jean Pihilippe Janoueix Francia  
Bordeaux



Châteauneuf du Pape  
750 ml  
Domaine de la Solitude  
Francia del Sud



Chablis Bourgogne  
750 ml  
Domaine Fevre  
Francia Borgogna



Côtes du Rhône Blanc  
750 ml  
Domaine De La Solitude  
Francia Del Sud



Côtes du Rhône Rouge  
750 ml  
Domaine De La Solitude  
Francia Del Sud



Prosecco D.O.C. Extra Dry  
750 ml  
Reguta  
Veneto



Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Millesim. Brut  
750 ml  
Salatin  
Veneto



Cuvée Brut Master c27  
750 ml  
Sant'Orsola  
Piemonte



Blanquette De Limoux  
Tradition Mig  
750 ml  
Antech Francia Limoux



Champagne Rose'  
Grand Cru - Ambonnay  
750 ml  
Bernard Bremont Francia Champagne



Champagne Brut  
Grand Cru - Ambonnay  
750 ml  
Bernard Bremont Francia Champagne



Champagne  
Gaidoz Forget Brut  
750 ml  
Gaidoz Forget Francia Champagne



Champagne Dom Perignon  
750 ml  
Dom Perignon  
Francia Champagne

# L'ENOTECA VINS FRANÇAIS

