



i prodotti selezionati

<i>PRODOTTI PRENOTABILI</i>	2
<i>I SALUMI DELLA BASSA PARMENSE</i>	2
ANTICA ARDENGA (Diolo di SORAGNA – Parma)	2
<i>I SALUMI DELL'APPENINO REGGIANO</i>	3
di ICCIO ZANELLI (da “Le cose buone d’Italia – Slow Food).....	3
<i>I PRODOTTI A BASE D'OCA</i>	4
da Gioacchino Palestro (Presidente del Consorzio di Tutela del Salame d’Oca di Mortara)	4
<i>PARMIGIANO REGGIANO</i>	6
SELEZIONE MONTI DI PARMA.....	6
LATTERIA SAN GIOVANNI DI QUERCIOLA	6
<i>FORMAGGIO MONTEBORE</i>	7
FORMAGGIO MONTEBORE (Presidio Slow Food).....	7
<i>IL DOLCE ED IL SALATO PER LE TUE FESTE – GIMAL</i>	7
Prodotti artigianali di qualità.....	7
<i>PRODOTTI DISPONIBILI IN SEDE (sino ad esaurimento scorte)</i>	10
CONFETTURE PREGIATE - I VALLICELLI	10
I MIELI THUN.....	10
ZAFFERANO ZAFFE'	11
I PRODOTTI DI ALBA TARTUFI.....	12
I SALI DI FIORDISALE	13
GLI OLI.....	14
LA CANTINA FIORDISALE.....	15
LE GRAPPE	15
FRUTTA SOTTO SPIRITO E ZUCCHERINI SPIRITOSI.....	15

PRODOTTI PRENOTABILI

I SALUMI DELLA BASSA PARMENSE

ANTICA ARDENGA (Diolo di SORAGNA – Parma)



CULATELLO di ZIBELLO D.O.P. (Consorzio del Culatello – presidio Slow Food)) il re dei salumi italiani

Pezzature disponibili

- Intero da pulire 4 kg circa **€53.00** al kg
- Mezzo da pulire sottovuoto 2 kg circa - **€53.00** al kg

- Intero - pulito pronto all'uso - sottovuoto 4 kg - **€58.00** al kg
- Mezzo pulito 2 kg circa **€58.00** al kg



SPALLA CRUDA DI PALASONE DI SISSA (Presidio Slow Food)

Antichissimo salume realizzato con la spalla di maiali pesanti con una modalità di concia simile al culatello- E' una rara specialità norcina, prodotto di eccellenza gastronomica. Non sempre disponibile.

Pezzature disponibili

- Intero 3 kg circa **€35.00** al kg



MARIOLOLA di SALAME (Presidio Slow Food)

E' uno dei salumi più singolari e difficili da realizzare. Deve il suo nome a budello grasso e spesso che lo protegge. Salume raro e non sempre disponibile

Pezzature disponibili

- Intero 800 grammi circa **€22.00** al kg



STROLGHINO DI CULATELLO

salame di piccolo diametro da assaggiare molto giovane. E' realizzato con la carne che si ottiene dalla rifilatura del culatello

Pezzature disponibili

- Intero 200 grammi circa - **€18.50** al kg
- In confezioni da 5 pezzi sotto vuoto **€18.50** al kg



Abbiamo assaggiato i prodotti durante l'evento **CULATELLO PARTY**

I SALUMI DELL'APPENINO REGGIANO

di ICCIO ZANELLI (da "Le cose buone d'Italia - Slow Food)



SALAME FIORETTINO

Un classico salame di alta qualità con lardelli fatti a mano. Il nome è dovuto alla particolare legatura della parte terminale che ricorda un fiore.

- Salami da 700 gr circa **€19.00** al kg



COPPA DI MONTAGNA

Ottenuta da suini pesanti. Le coppe vengono conciate con vino bianco e spezie per poi essere stagionate per almeno cinque mesi

- Intera 2,5 kg circa **€18.00** al kg
- Mezza sotto vuoto 1,2 Kg circa **€18.00** al kg



COTECHINO

prodotto classico di natale fatto seguendo i principi dei vecchi norcini. Le cotiche sono tagliate a mano e per realizzarli vengono utilizzati solo carne della testa e della gola

Pezzature disponibili

- Intero 800 grammi circa **€ 11,00** al kg

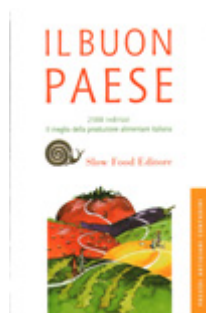


PANCETTA STAGIONATA

otto mesi di suino pesante legata a mano e stagionata in cantina naturale

Pezzature disponibili

- Tranci da 1 Kg circa **€ 12,00** al kg



Si
ICCIO ZANELLI
Descrizione pag 159

Questo laboratorio norcino vanta una storia antica, ma è solo dal 1993 che, grazie a Fabrizio, ha iniziato una produzione di qualità nel rispetto della tradizione. I suini macellati provengono in parte dalla locale Latteria sociale Il Fornacione, in parte dall'allevamento all'aperto dello stesso Zanelli. Vengono ricavati tutti i prodotti tipici della zona: coppa, pancetta, cotechino, fegatini, ciccioli, prosciutto, zucco e salame fioretino. Questi ultimi meritano una menzione particolare: lo zucco è un insaccato da consumare cotto che si produce nel periodo invernale e il cui impasto, simile a quello del cotechino, è avvolto nella cotica di maiale assumendo la forma di una zucca; il fioretino, prodotto con le parti nobili del maiale e i lardelli tagliati a mano, è insaccato nel budello gentile e chiuso con un nodo a forma di fiore.



I maiali utilizzati dalla salumeria Zanelli vengono dal caseificio locale di Felina (Castelnovo né Monti - RE) e la loro caratteristica è che vengono alimentati con siero di latte e farina.

I PRODOTTI A BASE D'OCA

da **Gioacchino Palestro (Presidente del Consorzio di Tutela del Salame d'Oca di Mortara)**



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

Prodotto di eccellenza ottenuto dalla carne magra d'oca, ingrasso e carne di suino. L'impasto viene lasciato riposare e successivamente insaccato nella pelle dell'oca precedentemente rinfilata, cucita e messa sotto sale. Gli insaccati ottenuti vengono legati manualmente e messi ad asciugare prima della cottura

Prezzo € **25,80** al kg

Pezzature disponibili:

- 500 / 600 grammi circa



PATE' DI FEGATO D'OCA

il patè è il prodotto della frollatura del fegato con l'aggiunta di burro ed aromi. Viene degustato spalmato su crostini.

Vaschette da 200 gr.

Prezzo € **22,00** cad

Terrine di Fegato Grasso d'OCA di Mortara

Vaschette da 200 gr – Prezzo € **46.50** cad

Vaschette da 400 gr – Prezzo € **85.00** cad



FILETTO BACIATO

Prodotto da considerare quale "evoluzione" del salame crudo d'oca stagionato. E' composto da un impasto di carne magra d'oca, carne magra di suino e ingrasso di suino che, opportunamente salato e pepato, va ad avvolgere un petto d'oca precedentemente salato. Salume per aperitivi e/o antipasti.

Prezzo € **33,00** al kg

Pezzature disponibili:

- 500 / 600 grammi circa



PETTO E PROSCIUTTINO D'OCA

Ottenuti dalla stagionatura del petto e della coscia dell'oca in appositi locali dopo essere stati posti ad un trattamento di marinatura a secco con sale, pepe ed aromi naturali. Si consiglia gustarli come antipasti e/o all'aperitivo, affettati a lama di coltello.

Prezzo € **53,00** al kg

Pezzature disponibili:

- 300 / 400 grammi circa



SALAME CRUDO D'OCA ECUMENICO

Ecumenico": questa definizione vuole intendere la possibilità di poter essere consumato indifferentemente dagli osservanti delle tre religioni monoteiste: ebraica, islamica e cattolica. Prodotto esclusivamente con carne magra di oca, lamata a coltello, insaccata a mano nella pelle del collo d'oca, unitamente ad aromi naturali, sale e pepe.

Prezzo € **90,00** al kg

Pezzature disponibili:

- 500 / 600 grammi circa



MORTADELLINE

cotta al forno la mortadellina è un mix di fegatini d'oca, carne d'oca e di suino avvolti nella reticella di maiale lavorata con sale, pepe e aromi naturali. Liberata dagli involucri di conservazione, avvolta in carta alluminio viene intiepidita in forno e servita come antipasto e/o come secondo piatto con adeguati contorni.

Prezzo € 20,00 al kg

Pezzature disponibili:

- 300 grammi circa



MARBRE

Pressato di carne d'oca e di suino, macerati in vino, sale, pepe e aromi naturali. Cotto con marsala e gelatinato con il sugo di cottura. Da servire freddo a fettine e/o dadini di circa mezzo centimetro all'antipasto.

Prezzo € 33,00 al kg

Pezzature disponibili:

- 300 grammi circa



COLLO D'OCA RIPIENO

Ultimo nato tra i prodotti di gastronomia, a prima vista può essere confuso con un classico salame cotto d'oca ma è assaporandolo che si scoprono le differenze; il suo ripieno è una miscela di verdure (spinaci, carote e porri), carne d'oca e di suino. Viene degustato freddo come antipasto oppure intiepidito come secondo

Prezzo € 22,00 al kg

Pezzature disponibili:

- 1000 grammi circa

Abbiamo conosciuto Gioacchino Palestro ed assaggiato i suoi prodotti durante l'evento **LA FINE DELL'OCA**



PARMIGIANO REGGIANO

SELEZIONE MONTI DI PARMA



Selezione Monti di Parma
30 mesi di stagionatura
Prezzo al kg € **24,00**

Pezzature disponibili:

(variazione +/- 50 grammi perché sono tagliate a mano)

- 750grammi
- 1 Kilogrammo
- 1,1-1,2 Kg (punta solitamente usata per i regali)
- 2,5 Kg e 5 Kg usate per serate con almeno 30-60 persone
- 20 Kg mezza forma da usare per feste ricevimenti con almeno 200 persone e poi in rimanenza si condisce e si serve pasta, riso

Confezione regalo (scatola Monti di Parma) €2.00 cad

Perché nasce Selezione Monti di Parma?

L'obiettivo di garantire un gusto differente, continuo ed unico è possibile grazie alla nostra organizzazione che comprende l'arte del Casaro, le stalle conferenti il latte al Caseificio e la ferma volontà degli allevatori. Una buona forma necessita di un'ottima caseificazione e ciò richiede un ottimo latte che solo le stalle eccellenti possono garantire. Stalle che non hanno come unico scopo il quantitativo di produzione.

Il territorio, il lavoro quotidiano e paziente degli allevatori e del Casaro, che con la sua arte imprime i gusti al Parmigiano Reggiano, ci garantiscono un prodotto di alta qualità.

Forme che "a martello" non presentano difetti, forme ottime e certificate dal Consorzio del Parmigiano Reggiano non sempre hanno gusti, aromi e sapori simili. Apprendole, tramite l'assaggio, si possono notare le differenze dovute alle caratteristiche del latte.

Perché scegliere Selezione Monti di Parma?

"Perché apro tutte le forme e, dopo averle assaggiate, seleziono solo quelle che corrispondono alle caratteristiche che ho definito, per dare ai miei clienti un gusto inimitabile, una continuità ed una garanzia sul Parmigiano Reggiano".

Il gusto del Monti di Parma è inconfondibile, "fresco" come un 24 mesi, con gli aromi, i profumi e la forza di un 36 mesi. Un gusto unico, equilibrato e costante.



DEPOSITAZIONE: AIRRRE - ASSEICARE CON CAPA DA CUCINA - 98 DI ARMA ASSIPORARE E DEPOSITARE
 CONSERVAZIONE: IN FRIGIDO IN SACCHETTI FRESCHER

VIA BARETTI, 34 - 43025 VALINO - TEL. 3481301576 - WWW.MONTIDIIPARMA.IT - WWW.TENUTADIVIANO.COM

MONTI DI PARMA S.R.L. UNIPERSONALE

SELEZIONE MONTI DI PARMA

Kg _____

LATTERIA SAN GIOVANNI DI QUERCIOLA

Nel piccolo comune di Viano, tra le colline dell'Appennino Reggiano, la Latteria Sociale di San Giovanni di Querciola gestita da una coppia di giovani casari conduce la lavorazione del Parmigiano Reggiano in modo personalizzato, puntando alla qualità del prodotto e lasciando così la sua inconfondibile impronta ad un formaggio immutato nelle regole di produzione da oltre ottocento anni.



Selezione per l'Associazione FIORDISALE
30 mesi di stagionatura
Prezzo al kg € **17,00**

Pezzature disponibili:

- a partire da 1 Kilogrammo - a richiesta sotto vuoto

FORMAGGIO MONTEBORE

FORMAGGIO MONTEBORE (Presidio Slow Food)



Dalla pecora Carolina adottata dalla associazione Fiordisale e dalle sue sorelle un formaggio dalla storia unica (parrebbe regalato da Leonardo da Vinci agli Sforza in occasione di un matrimonio). La Cooperativa Vallenostra condotta dal nostro associato Roberto Grattone ci offre la possibilità di gustare questo raro prodotto caratterizzato da un gusto unico e inconfondibile.



MONTEBORE: il più raro formaggio italiano

formaggetta di latte vaccino ed ovino dalla storia antichissima prodotta in quel di Mongiardino Ligure.

Ha la curiosa forma di torta nuziale.

Prezzo € **21,00** al kg

Pezzature disponibili

- forme da 700/1000 grammi circa

IL DOLCE ED IL SALATO PER LE TUE FESTE – GIMAL

Prodotti artigianali di qualità



PANETTONE PRIMAVERA

Peso: 1.5 kg

36 tranci dai gusti variegati:

- tonno e salsa tonnata
- prosciutto cotto formaggio ed insalata capricciosa
- frittata, formaggio e verdure miste sott'olio

Prezzo €30,00



PANETTONE ARLECCHINO

Peso: 1.2 kg

36 tranci dai gusti variegati:

- tonno ed insalata russa
- prosciutto cotto formaggio ed insalata capricciosa
- prosciutto cotto, formaggio e verdure miste sott'olio

Prezzo €30,00



PANETTONE CLASSICO

Peso: 1.2 kg
36 tranci dal sapore di mare:

- salmone
- gamberetti
- uova di lompo

Prezzo €37,00



PANETTONE MARE E MONTI

36 tranci dalle farciture di:

- prosciutto cotto insalata capricciosa e formaggio
- uova di lompo e salsa tonnata
- frittata formaggio e verdure sott'olio gamberetti e salsa tonnata
- tonno e salsa tonnata
- salmone e salsa tonnata

Prezzo €34,00



TORTA GASTRONOMICA

Peso 800 gr
Cm 20
Prezzo € 30,00

TORTA GASTRONOMICA

Peso 1,2 kg
Cm 30
Prezzo € 36,00



TARTINE AL LATTE

Pezzi per confezione: 20
Peso 550 gr
Prezzo € 18,00

Soffici e saporiti mini panini al latte con prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame e coppa



BARCLETTE

Pezzi per confezione: 20
Peso 500 gr
Prezzo € 18,00

Piccole barchette di pasta brisè ricoperte con un velo di gelatina e dalle farciture variegata



TARTINE ROTONDE

Pezzi per confezione: 24
Peso 600 gr

Raffinate e di grande effetto, sono decorate con gamberi, salmone, patè, uova di lompo, tonno o polpa di granchio e lucidate con un leggero velo di gelatina.

Prezzo € 18,00



STUZZICGHINI

Pezzi per confezione: 35
Peso 600 gr

Un antipasto originale: piccoli vol au vent senza gelatina

Prezzo € 22,00



PANETTONI ARTIGIANALI

Pandori, Panettone classico, Panettone glassato alle nocciole, Panettone dolce frutta
Peso 1000 gr

Prezzo €10.00 cad



PASTICCERIA SECCA

Baci di Dama alla nocciola, Baci di Dama alle mandorle, Baci di dama al Cacao, Cestini al Cacao, Cestini all'albicocca, Cestini alle More, Fiorellino al cacao, Fiorellino all'albicocca, Fiorellino alla ciliegia, Pasticcino cocco e cioccolato, Pokerino al cacao, Pocherino alle nocciole, Tenerelle alle mandorle, Brutti ma buoni, Ventagli a l burro, Lingua alle nocciole

Peso 1000 gr

Prezzo € 16,00

PRODOTTI DISPONIBILI IN SEDE (sino ad esaurimento scorte)

CONFETTURE PREGIATE - I VALLICELLI



I Vallicelli

Confetture extra in barattolo da 210 g. - La disponibilità di alcuni prodotti può essere limitata dall'andamento della stagionalità.

Albicocche, Arance Amare, Cipolle Rosse, Fichi, Fragole, Mele alla Senape, Mele allo Zenzero, Mele e Pere, Pere alla Limoncella, Pere alla mentuccia, Pere al fior di sambuco, Tarassaco - **Prezzo € 5,90**

Caki all'Amaretto, frutti di Bosco, Lamponi, Mirtilli, More di Rovo, Nespole Lombarde, Rabarbaro, Strudel di mele - **Prezzo € 6,30**

Confetture dietetiche senza zucchero

Albicocche, fragole lamponi - **Prezzo € 6,90**



I MIELI THUN



Gr 250

THUN

Vasetti da 250 g

Melata Abete, Coriandolo, Erica, Melata Prod. Area Po - **Prezzo € 6,30**

Acacia, Tarassaco, Tiglio, Carota Selvatica - **Prezzo € 5,60**

Millefiori, Girasole, Eucalipto, Arancio - **Prezzo € 5,30**

Miele vari tipi – **gr -28 Prezzo € 1,50/2,00**

ZAFFERANO ZAFFE'

" - Zafferano d'Abruzzo – *Crocus Sativus L.* purissimo in stigmi

Lo zafferano viene prodotto a livello artigianale, per la sua produzione viene utilizzato solo concime organico e il diserbo avviene solo manualmente. In fase di lavorazione finale eliminiamo la parte basale impura degli stigmi.



Rosa Maria, abruzzese di origine e milanese di adozione, laureata in Filosofia, studia archeologia; appassionata dall'infanzia per la pratica legata alla cucina rituale e tradizionale delle regioni d'Italia, si interessa da anni di cucina storica e letteraria e sostiene con orgoglio la difesa della manualità in cucina. **Dario**, milanese, archeologo di passione e di fatto, nutre un vivo interesse per la ricerca di fonti storiche e iconografiche legate alla pratica del banchetto e al cibo e una passione, anche negli aspetti tecnici, per ogni forma di manualità tradizionale come espressione di archeologia vivente



Vasetto da 1 gr. – utile fino a 40 porzioni – € 22,00

Vasetto da 0,5 gr – utile fino a 20 porzioni – € 12,00

Produzione autunno 2011 – scadenza dicembre 2014



Bustina da 0,25 gr.
 7-10 porzioni - € 7,00

Bustina da 0,15 gr.
 4-6 porzioni - € 5,00



Pizzelle tradizionali abruzzesi
 allo zafferano ZAFFÉ dolci o salate

Sacchetto da 20 pizzelle - € 5,00
 Cestino con 20 pizzelle + bustina di Zafferano
 ZAFFÉ da 4-6 porzioni - € 12,00

Cestino con 20 pizzelle + bustina di Zafferano
 ZAFFÉ da 7-10 porzioni - € 14,00

Cestino con 20 pizzelle + vasetto di Zafferano
 ZAFFÉ da 0,5 gr. (fino a 20 porzioni) - € 19,00

Cestino con 20 pizzelle + vasetto di zafferano
 ZAFFÉ da 1 gr. (fino a 40 porzioni) - € 29,00



A ZONZO NEL TEMPO"

Vini medievali:

Vinum Hippocraticum

Tipico vino medievale rosso addolcito e speziato – ricetta del XIII secolo – base Montepulciano d’Abruzzo DOC

Bottiglia 50 cl - € 12,00

Vinum Hippocraticum Clairet

Tipico vino medievale bianco addolcito e speziato – ricetta del XIII secolo – base Trebbiano d’Abruzzo DOC

Bottiglia 50 cl - € 12,00

Vinum Confortatium

Tipico vino medievale bianco speziato (gusto forte) – ricetta del XIII secolo – base Trebbiano d’Abruzzo DOC

Bottiglia 50 cl - € 12,00

Confezione cartonata 2 vini medievali a scelta con etichette pergamenate - € 25,00

Confezione cartonata 3 vini medievali con etichette pergamenate - € 37,00

I PRODOTTI DI ALBA TARTUFI



Crema Reale Tartufata	90 g	6,00€
Crema di Tartufo Bianchetto	90 g	24,00€
Crema di Tartufo Nero Pregiato	90 g	60,00€
Crema di Tartufo Nero Estivo	90 g	16,00€
Crema di Tartufo Bianchetto	50 g	13,50€
Crema di Tartufo Nero Pregiato	50 g	31,50€
Crema di Tartufo Nero Estivo	50 g	9,00€
Crema di Tartufo Bianco	50 g	39,00€
Fette di Tartufo Estivo	60 g	16,50€
Tartufo Nero Estivo grattugiato	90 g	12,00€
ORO d’Alba	250 ml	13,00€
Olio aromatizzato al tartufo bianco		
Crema Reale con Tartufo	180 g	9,00€
Crema la Sfiziosa	180 g	7,00€
Crema Tartufata	180 g	8,00€
Crema Porcini e Tartufi	180 g	9,00€

I SALI DI FIORDISALE



SALE ROSA HIMALAYANO

Questo sale fossile risale ad un'epoca nella quale, ecologia marina era vergine da qualsiasi traccia d'inquinamento. Questa purezza è uno degli elementi che rendono il sale rosa dell'Himalaya unico al mondo. I suoi cristalli, nelle diverse tonalità di rosa, comprovano il suo altissimo contenuto in minerali naturali che rendono lo rendono il più ricco e completo al mondo. Si presta a sostituire il normale sale da cucina adatto sia a piatti di pesce che carne.

Barattolo 200 gr
Prezzo €5,00



SALE AFFUMICATO

Questo è un sale puro di origine marina affumicato a legna secondo le antiche procedure Scandinave. Durante l'affumicatura naturale effettuata con legna di faggio il sale si arricchisce del tipico sapore ricco ed intenso adatto ad una cucina ricercata. Ovviamente privo di additivi o antiagglomeranti. Il sale proviene dal Mar Mediterraneo.

Viene consigliato per esaltare i sapori di tutte quelle pietanze dal naturale sapore affumicato e rende uniche tutte le preparazioni alla griglia, in particolare per maiale e carni bianche.

Barattolo 200 gr
Prezzo €5,50



SALE ROSSO HAWAI

La leggenda vuole che durante un violentissimo tifone i fiumi ingrossati trascinarono l'argilla rossa Alaea verso le coste, lì si depositò in grosse pozze d'acqua causate dalle maree e proprio dall'incontro tra l'acqua del mare e l'argilla rossa, nacque questo sale. La colorazione è dovuta ad un'alta concentrazione di ferro. Nella cucina Hawaiiiana viene usato quotidianamente per arricchire sia piatti di carne arrosto che pesce alla griglia, donando anche un particolare effetto scenografico. Si presta ad essere macinato o pestato con erbe aromatiche

Barattolo 200 gr
Prezzo €6.40



SALE NERO HAWAI

È un sale marino di provenienza Hawaiiiana, dalle caratteristiche straordinarie. Ottenuto secondo un'antichissima ricetta del luogo, è un sale povero in sodio. Asciugandosi al sole e al vento delle isole Hawaiiiane, il sale acquisisce la caratteristica colorazione nera, grazie alla presenza sui fondali di carbone vegetale (famoso per le naturali caratteristiche depurative)

Consigliato per piatti di pesce e per alimenti che necessitano di una salatura più equilibrata

Barattolo 200 gr
Prezzo € 6,40



FIOCCHI DI SALE DI CIPRO

La caratteristica principale la conformità del granello. Viene raccolto sull'isola di Cipro. La conformazione del granello rende il sale particolarmente scioglievole i quindi adatto per piatti freddi o per condire a fine cottura.

Barattolo 200 gr
Prezzo €6,40

GLI OLI

Gli oli I & P sono prodotti da Paolo Borzatta e Ione Zobbi nella campagna di Canino (Lazio).



Elenco Oli disponibili

Grand Cru Gioacchina MONOCULTURA CANINESE
Grand Cru Gioacchina Iuvenis MONOCULTURA CANINESE
Grand Cru Musignano MONOCULTURA CANINESE
Grand Cru Leccino MONOCULTURA LECCINO
Cru Poggio Orzale M MONOCULTURA FRANTOIO
Cru Tomba Etrusca MONOCULTURA CANINESE



Riconoscimenti

La Guida agli extravergini 2010 di Slow Food Editore, ha premiato con due olive il Grand Cru Musignano e con una oliva sia il Grand Cru Leccino che il Grand Cru Gioacchina.

PRODOTTI	Prezzo € al pubblico	Prezzo € FIORDISALE
GRAND CRU GIOACCHINA Bottiglia da 750 cc	18,08	16,27
GRAND CRU GIOACCHINA Scatola da 6 bottiglie da 750 cc	102,70	92,42
GRAND CRU GIOACCHINA Bottiglia da 250 cc	7,28	6,55
GRAND CRU GIOACCHINA Scatola da 6 bottiglie da 250 cc	41,60	37,44
GRAND CRU GIOACCHINA <i>IUVENIS</i> Bottiglia da 250 cc	7,64	6,88
GRAND CRU GIOACCHINA <i>IUVENIS</i> Scatola da 6 bott. da 250 cc	43,68	39,31
GRAND CRU MUSIGNANO Lattina da 5 litri	118,96	107,06
GRAND CRU MUSIGNANO Bottiglia da 750 cc	19,36	17,42
GRAND CRU MUSIGNANO Scatola da 6 bottiglie da 750 cc	110,03	99,03
GRAND CRU MUSIGNANO Bottiglia da 250 cc	7,80	7,02
GRAND CRU MUSIGNANO Scatola da 6 bottiglie da 250 cc	44,60	40,14
GRAND CRU LECCINO Bottiglia da 250 cc	8,26	7,43
GRAND CRU LECCINO Scatola da 6 bottiglie da 250 cc	47,20	42,48
CRU POGGIO ORZALE M Bottiglia da 250 cc	6,76	6,08
CRU POGGIO ORZALE M Scatola da 6 Bottiglie da 250 cc	38,58	34,72
CRU TOMBA ETRUSCA Bottiglia da 750 cc	14,04	12,64
CRU TOMBA ETRUSCA Scatola da 6 bottiglie da 750 cc	80,08	72,07
CRU TOMBA ETRUSCA Bottiglia da 250 cc	5,92	5,33
CRU TOMBA ETRUSCA Scatola da 6 bottiglie da 250 cc	33,74	30,37
CONFEZIONE ASSAGGIO Scatola da 6 bottiglie da 250 cc	40,87	36,78
Conf. Regalo PRESTIGE 3 bott. da 250 cc in cofanetto legno I&P	30,16	27,14
ACCESSORI		
OLIERA a tre posti I&P	22,50	20,25
TASTE-HUILE da 5,3 cl ALESSI	53,75	48,37

LA CANTINA FIORDISALE

VIGNETI MASSA MONLEALE

(di Walter Massa – vignaiolo dell'anno 2011 secondo il Gambero Rosso)

DERTHONA	TIMORASSO	2008	14°	12,00€
MONLEALE	BARBERA	2003	14°	12,00€
PERTICHETTA	CROATINA	2006	14°	12,00€
PIETRA DEL GALLO	FREISA	2009	13,5°	9,00€
ANARCHIA COSTITUZIONALE	UVE BIANCHE AROMATICHE	2010	5°	9,00€
BIGOLLA	BARBERA GRAN VIGNETO	2002	14,5°	34,50€

NICOLA BERGAGLIO GAVI

GAVI DI GAVI	CORTESE	2010	12.5°	7,00€
GAVI DI GAVI MINAIA(*)	CORTESE	2010	12.5°	8,00€

FRATELLI BERGAMASCHI

FORTANA DEL TARO	FORTANA	2010	5.5°	5,00€
------------------	---------	------	------	-------

(*) tre bicchieri Gambero Rosso 2011 e 2012



LE GRAPPE

Ampia gamma di grappe MAZZETTI D'ALTAVILLA – Altavilla Monferrato

FRUTTA SOTTO SPIRITO E ZUCCHERINI SPIRITOSI

Ampia gamma di frutta sotto spirito FLAMBAR e di zuccherini spiritosi