

2025

Truluvon.com





CENNATOIO



anti Classico  
ONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ΥΠΟΚΡΑΤΕ



SANGIOVESE



*La tradizione non è soggetta alle “mode”,  
quindi a parte qualche eccezione, Vi proponiamo il meglio  
della nostra esperienza,  
confermando ancora una volta di essere  
“SELEZIONATORI DEL PIÙ BUONO®”  
espressione di un’impresa lunga una vita,  
alla continua ricerca della qualità e della  
“MEMORIA DELLA TRADIZIONE®”  
per i Vostri regali.*



## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

**PREZZI:** Si intendono esclusi da IVA e franco partenza

**CONDIZIONI DI PAGAMENTO:** Ricevuta bancaria 31 Gennaio 2026

**Nuovi clienti bonifico bancario anticipato sconto 3%**

Per ordini inferiori a € 250 + IVA verrà addebitato un contributo spese per il trasporto pari a € 15,00 + IVA

**MODALITÀ DI CONSEGNA:** Il trasportatore, nel caso in cui dovessero essere effettuate spedizioni a domicilio, va scelto e confermato dal cliente, la fattura del trasporto verrà emessa direttamente al cliente dal corriere.

## LE CONSEGNE INIZIANO A PARTIRE DAL 20 NOVEMBRE 2025

♥ Gli articoli con questo simbolo sono disponibili su prenotazione con consegna per i primi di Dicembre. Hanno una scadenza di massimo 30/45 gg. e non sono disponibili in altri periodi dell'anno.

La cioccolata, se tenuta in un luogo asciutto e fresco 16/18°, può mantenersi oltre 12 mesi, anche se la scadenza della stessa è al 30 Giugno.

Tutte le bottiglie in questo catalogo di cui non è menzionato il contenuto sono da considerarsi da 750 ml.

L'assortimento completo viene garantito per ordini confermati entro il 5 Dicembre, oltre tale data se manca un prodotto verrete informati e vi daremo la possibilità di scegliere il sostituto nella gamma dei ns. prodotti.

Le nostre confezioni sono tutte ecosostenibili e preparate, una ad una, da manodopera femminile specializzata. Per questo chi le riceve oltre al contenuto trova il fascino dell'antica arte amanuense fiorentina.

## ETICHETTE PERSONALIZZATE SULLE BOTTIGLIE:

- Con il logo della Vostra ditta o Vostro nome e quantità da convenire
- La richiesta va fatta almeno 20 giorni prima della consegna.

## CAPPELLIERE, SCATOLE PERSONALIZZATE CON VOSTRO LOGO

- Si personalizzano anche i prodotti e gli eventuali imballi.
- La richiesta va fatta almeno entro i primi di Novembre.

STUDIO E RICERCHE STORICHE  
A CURA DELLA REDAZIONE ALESSI FIRENZE

ANDREA CHIARELLI grafica e impaginazione

CRISTINA ADELA PAHONTU photography

BENIART STUDIO - web e social media manager

TUTTI I DIRITTI RISERVATI. LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA



LE NOSTRE RICERCHE UNITE ALLA NOSTRA ESPERIENZA CINQUANTENNALE, GARANTISCONO LA SELEZIONE E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI DA NOI PROPOSTI, IL PIÙ BUONO DELLA TOSCANA E DI TUTTE LE ALTRE REGIONI. È STATO NECESSARIO DOPO ANNI DI RICERCHE RISPETTARE I SAPORI AUTENTICI E GARANTIRVI I PRODOTTI RICCHI DI GUSTO. GRAZIE ANCHE ALLA NOSTRA TENACIA.

# CENNATOIO®

CENNATOIO®

Vino di PANZANO IN CHIANTI



OPERATORE CONTROLLATO - N. 11169  
ORGANISMO DI CONTROLLO - AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT-BIO-014 - AGRICOLTURA ITALIANA



MEMORIA DELLA TRADIZIONE®

MEMORIA DELLA TRADIZIONE®

Indica i prodotti legati alla nostra cultura e tradizione Toscana.



CIOCCOLATAI  
L  
E  
S  
S  
I  
FIORENTINI  
I  
R  
E  
N  
Z  
E  
Arte dei Cioccolatai



IL SAPORE RITROVATO®

È il sapore dimenticato. Grazie ad una attenta ricerca e selezione dei prodotti di altissima qualità della tradizione Italiana.

CIOCCOLATAI FIORENTINI®

È la selezione del crù di cacao e rende omaggio ad Antonio Carletti, mercante in Firenze 1606 (vedi nota pag. 49), commercializzò per la prima volta il cacao.

INCANTO INTORNO AL PORCELLO®

Salumi tradizionali della Toscana ed eccellenze di altre regioni.

BELLA PASTORA®

Selezione di formaggi tipici toscani e di altre regioni.

# 100 % FIRENZE

Rappresenta la fiorentinità dei nostri prodotti tipici.

## Indice Collezioni



# ARTE BIANCA

pag. 15

# CIOCCOLATAI FIORENTINI

pag. 39

# BOLLICINE & SALMONE

pag. 61

# OLIO E.V.O., PASTA SUGHI, SOTT'OLI

pag. 73

# INCANTO INTORNO AL PORCELLO

pag. 89

# BELLA PASTORA

pag. 101

# FRUTTA DI CREDENZA

pag. 113

# VINI & LIQUORI

pag. 121

# CONFEZIONI ECONOMY

pag. 139

# SHOW ROOM

pag. 143





Il “*Ceppo*” è un’antica tradizione che fa parte di noi fiorentini, della nostra storia, della nostra identità. A Firenze quando pronunciamo la parola “*Ceppo*” il pensiero corre al *Natale*, la festa più celebrata dell’anno, in cui la famiglia si riunisce.

... e per la cena della vigilia,  
nella notte più magica dell’anno...  
per fare festa nella “*Festa*”...

Festa della ragione ed effusione dell’anima:  
un tempo, chiamata “*Cena di Ceppo*”

Il “*Ceppo*” donativo che usa farsi a *Natale*.

Il “*Ceppo*” come tronco d’albero  
da bruciare per fare un grosso fuoco  
che duri tutta la notte di *Natale*...



*Godi, Fiorenza, poi che se' sì grande  
che per mare e per terra batti l'ali,  
e per lo 'nferno tuo nome si spande  
facendo di ogni Toscan di te tremare.*

DANTE  
(Inferno, Canto XXVI.3)

**FIorenZA**  
come sei bella!

MASSIMO SESTINI  
photography



# CAPPELLIERE FIORENTINE

SOSTENIBILITÀ 

La ns. azienda, ha una forte consapevolezza in tema di risparmio utilizzando materie prime provenienti dal riciclo della carta, minimizzando l'uso di materie prime vergini.

Le nostre CAPPELLIERE FIORENTINE, fatte a mano, sono al 100% **ecosostenibili**, utili e belle senza spreco, riciclabili per tenere in ordine l'armadio, il ripostiglio, i giochi dei bambini, etc...

**Dal Natale 2024, per rendere le nostre cappelliere ancora più ecostostenibili, usiamo per l'imballo dei nostri prodotti all'interno delle stesse una carta riciclata attorcigliata da un macchinario di ultima generazione.**



## SAPIENZA TOSCANA

### ALCUNE MISURE DELLE NS. CAPPELLIERE FIORENTINE

*Il prezzo comprende:* nastro doppio raso, carta velina, cordoni, fiorini sfusi (pag. 38) e un “chicchirillò legato ad un filo” (pag. 144) e il controcartone per la spedizione.



SCA. 02 - MEDIA: 41 X 31 X 33 h cm € 26,00



SCA. 06 - CUBO: 33 X 32 X 33 h cm € 24,00



SCA. 01 - PICCOLA: 41 X 36 X 18 o 28 h cm € 23,00



SCA. 04 - MAXI: 45 X 45 X 33 h cm € 30,00



SCA. 05 - GIGANTE: 50 X 55 X 38 h cm € 44,00





100 % FIRENZE

*Giran le stelle e il sole e gira il firmamento,  
l'ombra succede al dì senz'altro intendimento  
che di versar sul fondo soavi influssi, e fare  
felici le stagioni e i campi germogliare  
necessità governa, è in ciel son sempre quelle,  
per variar di casi, la luna, il sol, le stelle.*

JEAN DE LA FONTAINE  
(Poeta Favolista 1621-1695)

CAPPELLIERE FIORENTINE





*il piacere di dare o  
di ricevere un regalo*

100 % FIRENZE





# Arte Bianca







DOL. 02 - 1 Kg. € 33,00  
 PANETTONE d'ARNOLFO®  
 Misura scatola: 24x24x18h cm

NEW

DOL. 04 - 500 gr. € 18,00  
 PANETTONE d'ARNOLFO®  
 Misura scatola: 19x19x15h cm

NEW

DOL. 03 - 3 Kg. € 105,00  
 PANETTONE d'ARNOLFO®  
 in cappelliera cubo Gigli  
 Firenze

SU PRENOTAZIONE:

NEW

DOL. 05 - 5 Kg. € 140,00  
 PANETTONE d'ARNOLFO®  
 "CUPOLA"

NEW

DOL. 10 - 10 Kg. € 280,00  
 PANETTONE d'ARNOLFO®  
 "BRUNELLESCHI"



# panettone d'ARNOLFO®

Dalla più antica tradizione dell'arte bianca,  
 il panettone voluttuosamente morbido.  
 Panettone soffice, a lievitazione naturale,  
 a base di farina, uova fresche, uva sultanina,  
 burro, scorze candite di arancio e cedro diamante.



MEMORIA DELLA TRADIZIONE®

*Sulla cuspide della TORRE DI ARNOLFO, alta 5 metri, c'è un leone d'orato che segue il vento; opera di Giuliano Benincasa nel '400. Dopo molti restauri, nel 1981, fu sostituita da una copia in vetro resina e l'originale esposta in Palazzo Vecchio. Un vecchio proverbio fiorentino in previsione di una pioggia imminente recita:*

“QUAND' I LEONE PISCIA 'N ARNO LL' È ACQUA”





# DOLCE FIRENZE®

## il dolce per tutto l'anno



MEMORIA DELLA TRADIZIONE



DOL. 01 - 1 kg. € 34,00  
DOLCE FIRENZE®  
Misura scatola: 24x24x18h cm



DOL. 11 - 500 gr. € 18,00  
DOLCE FIRENZE®  
Misura scatola: 19x19x15h cm

Noi consigliamo di gustarlo cosperso di zucchero vanigliato, quindi tagliato a fette e servito con le nostre creme (pag.24)

Il nostro DOLCE FIRENZE non è solo un dolce, infatti le sue caratteristiche estremamente semplici gli permettono di essere adatto anche a numerose proposte salate, rendendole uniche, saporite e originali.

Tagliatelo a fette e mettetelo a tostare leggermente nel forno per qualche minuto e accompagnatelo con: pomodori e rucola, prosciutto e mozzarella, salmone e burro, formaggi morbidi.

*Soffice berlingozzo a lievitazione naturale, senza conservanti. Prodotto secondo le esigenze della dietetica più moderna e dell'antica ricetta di CATERINA DE' MEDICI (1519-1589):*

*L'impasto del berlingozzo è molto semplice, ecco una ricetta di massima:*

- 250 gr. di farina
- 180 gr. di zucchero
- 4 uova intere
- 2 tuorli
- lievito madre e vaniglia

*Cottura a 160° così che cuocia lentamente.*

*Ha una storia antica e veniva gustato tutto l'anno.*



# OCCHIO DI PERNICE

Vin Santo rosso del Chianti Classico D.O.C.

*“Quest’è l’Occhio di Pernice  
che fa l’uomo sano, e felice;  
se tutto lo berrete o Filicaja  
conterete i vostr’anni  
a centinaia”*

FRANCESCO REDI  
(1626-1697)

VIN. 01 - 375 ml. € 49,00



OCCHIO DI PERNICE D.O.C.

Vinsanto rosso del Chianti Classico D.O.C.

Annata 2003

## panettone all’ OCCHIO DI PERNICE D.O.C. IN CIMBALI®

*“Andare in cimballi” vuol dire essere allegri dopo aver bevuto un bicchiere di troppo*



DOL. 09 - 700 gr. € 29,00

PANETTONE “IN CIMBALI”®: Panettone soffice, a lievitazione naturale, uvetta messa a bagno per 2 giorni nel nostro vinsanto rosso OCCHIO DI PERNICE D.O.C.



# Rum "PLAND RON" GRAN RESERVA DI PANAMA INVECCHIATO IN BARRIQUES DI ROVERE OLTRE 7 ANNI



LIQ. 15 - € 49,00  
**PLAND RON®**  
rum di Panama gran riserva  
invecchiato  
in barriques di rovere oltre 7  
anni



DOL. 14 - 700 gr. € 29,00

**SAVARIN®:**

Il "nostro" SAVARIN è un panettone soffice  
a lievitazione naturale con uvetta messa a bagno per 2  
giorni nel **PLAND RON**.

Un omaggio al celebre gastronomo  
**ANTHELME BRILLAT SAVARIN (1775 - 1826).**

*Nel suo libro "FISIOLOGIA DEL GUSTO" da  
una spiegazione razionale e sistematica delle cause  
fondamentali degustative in relazione alla preparazione  
degli alimenti.*

## SAVARIN® panettone al rum





# 5 Sensazioni al cucchiaino di gusto classico



**CIO. 54 - 250 gr. € 10,00**  
**NOCCIOLA**  
Crema di nocciole tonde gentili  
Piemonte I.G.P.  
**senza zucchero**

**CIO. 51 - 250 gr. € 10,00**  
**PISTACCHIO**  
Crema di pistacchio  
**senza zucchero.**



**CIO. 52 - 250 gr. € 10,00**  
**FONDENTE**  
Cioccolato fondente  
50% di nocciole tonde gentili  
Piemonte I.G.P.  
**senza zucchero**



**BEST SELLER**  
**CIO. 53 - 250 gr. € 13,00**  
**MASTROCILIEGIA®**  
e la sua cioccolata al cucchiaino fondente  
con ciliegie denocciolate al rhum in  
barattolo di vetro.



**NEW** **CIO. 55 - 200 gr. € 19,00**  
**CREMA DI ZUPPA INGLESE®**  
spaziale da spalmare sul MARISE o  
mangiarla al cucchiaino.

## vulcanico **ARISE®**

Siamo entusiasti di presentar-  
vi il nostro nuovo prodotto  
lievitato.

Un impasto soffice e profu-  
mato all'arancia e limone,  
arricchito con ingredienti di  
alta qualità e una lavorazione  
artigianale che esalta ogni  
morso. Questo dolce non è  
solo un omaggio alla tradi-  
zione, ma anche una rivisi-  
tazione che porta freschezza  
e innovazione sulla vostra  
tavola.

**SUGGERIMENTO DI  
DEGUSTAZIONE:**  
*Se volete passare sopra le  
stelle vi suggeriamo come  
degustare il vulcanico  **ARISE®**  
con la bagna al rum.*

*Mettete sul fuoco un pento-  
lino con 250 ml. di acqua e  
125 gr. di zucchero, mesco-  
late con una frusta fino a  
quando lo zucchero non sarà  
sciolto, aggiungete 35/40 ml  
di rum, mescolate ancora e  
fatelo raffreddare e la bagna  
è pronta.  
E per finire aggiungere pan-  
na montata o crema pasticce-  
ra e **MASTROCILIEGIA®**.*



**NEW** **VULCANICO MARISE®**  
**DOL. 16 - 750 gr. € 38,00**





*Hello  
paradise!*

*Questo dolce ha origini longobarde, la leggenda vuole che sia stata inventata da un frate della Certosa di Pavia. Il religioso la offrì ai suoi confratelli che colpiti dalla bontà del dolce la chiamarono “TORTA PARADISO”. Nel 1878 il pasticcere Enrico Vigoni fondatore dell’omonima pasticceria che tutt’oggi esiste nel centro di Pavia gestita dai suoi eredi. Su invito dal marchese Cusani Visconti codificò la ricetta della “TORTA PARADISO” facendola diventare unica e famosa in tutta la nostra penisola ed in Europa*

**DOL. 07 - 450 gr. € 20,00**

**HELLO PARADISE: “PANE DEI SERAFINI”** Uno spicchio di torta dal gusto celestiale.



Torta di nocciole  
delle Langhe

**PAN DELLO  
SCOIATTOLO®**

**DOL. 04 - 500 gr. € 21,00**

**PAN DELLO SCOIATTOLO®**

Gradevoli nocciole delle foreste piemontesi, zucchero e uova: questi sono i soli ingredienti del PAN DELLO SCOIATTOLO® delicato e genuino, al pari del suo nome.

Misura scatola: 25x25x7h cm



*torta,  
Barozzi®*

*La ricetta venne ideata alla fine del 1800 da Eugenio Gollini, bisnonno degli attuali titolari dell’omonima pasticceria.*

*Il nome è dedicato all’architetto Jacopo Barozzi, detto “IL VIGNOLA” (1507 - 1573).*

*Universalmente conosciuto come uno dei principali architetti del ‘500 italiano.*



**DOL. 08 - 400 gr. € 29,00**

**TORTA BAROZZI®:**

Il deciso carattere aromatico del caffè e del cacao fondente miscelati in questa originale torta, unica nel suo genere.





VIN. 01 - 375 ml. € 49,00  
OCCHIO DI PERNICE D.O.C.  
Vinsanto rosso del Chianti  
Classico Annata 2003

OCCHIO  
DI  
PERNICE  
Denominazione di Origine Controllata  
CENNATOIO



MEMORIA DELLA TRADIZIONE



# MANDORLINI®

Cantuccino Toscano I.G.P.

*L'origine di questi biscotti risale al XVI secolo. Cantuccino parola che deriva da "Canto" vuol dire "Angolo", piccola porzione croccante. L' ACCADEMIA DELLA CRUSCA già a fine del '600 lo definisce "Cantuccio" biscotto a fette di fior di farina, zucchero e chiara d'uovo. Solo alla fine dell' 800 vengono aggiunte le mandorle e uova intere.*



BIS. 07 - 400 gr. € 11,00  
**MANDORLINI®:**

Cantuccini alla mandorla prodotti secondo la ricetta originale di PELLEGRINO ARTUSI. Croccanti e saporiti accompagnano meravigliosamente il nostro Vin Santo OCCHIO DI PERNICE®. Gli abbiamo chiamati MANDORLINI® perchè il loro impasto è ricco di mandorle.



# CANTONIERI®

*Nessuno riesce a dormire se un mucchio di biscotti al cioccolato canta tutta la notte dentro la credenza.*

SNOOPY  
CHARLES MONROE SCHULZ  
(fumettista 1922-2000)



BIS. 20 - 400 gr. € 13,00  
**CANTONIERI®:**

Cantuccini con pezzettoni di cioccolato croccante  
*"Biscotti tagliati sul canto con poca corteccia e molta cioccolata"*



# CANTONIERI®

al Vinsanto OCCHIO DI PERNICE e Uva Passa



BIS. 21 - 400 gr. € 16,00  
**CANTONIERI al vinsanto OCCHIO DI PERNICE D.O.C.®:**

Uvetta messa a bagno a rinvenire per due giorni nel nostro vinsanto OCCHIO DI PERNICE®: si ottengono cantuccini squisitamente morbidi con un gusto toscano veramente unico.



The image is a composite advertisement. On the left, a bottle of UVAE Passito 2004 Toscana Cennatoio wine is shown, featuring a label with a cluster of purple grapes and the brand name 'UVAE' in large gold letters. The background of the entire advertisement is a close-up, high-contrast photograph of a large pile of Cantuccini di Prato cookies, which are almond-studded and broken into irregular pieces, resting on a dark, reflective surface. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the texture of the cookies.

UVAE®

NEW

VIN. 02 - 500 gr. € 38,00

UVAE®: Passito I.G.T. Toscana 2004

*"Vinsanto all'uso Grevigiano"*

Unica produzione di Passito I.G.T. Toscana prodotta dall'Azienda Agricola Cennatoio nel 2004 in 785 bottiglie. Un perfetto connubio con i nostri CANTUCCINI DI PRATO I.G.P.

NEW

BIS. 29 - 400 gr. € 17,00

CANTUCCINI DI PRATO:

*selezione speciale del maitre pastissier  
Luca Borgioli per Emiliano Alessi*

*Un'eccellenza pratese con:  
una fragranza unica,  
croccante al morso,  
estremamente friabile in bocca,  
odore di mandorla tostata,  
sentore di caramello.*

*Vi conquisteranno al primo morso.  
Percezioni che rimangono inalterate  
nel tempo.*



# CHIMIASSAGGIAMIRIMANGIA®



## Croccantecroccante



**BIS. 08 - 200 gr. € 15,00**

**CHIMIASSAGGIAMIRIMANGIA®**

Nel linguaggio fiorentino questa frase si riferisce a qualcosa che non è invitante all'occhio: un brutto ma buono, come questa squisita cialda croccante fatta solo con scaglie di mandorle e zucchero. Chi la assaggia la rimangia e la rimangia fino alle ultime briciole, questo è certo.

Misura scatola 18x18x5h cm

*La vita è semplicemente un "Mauvais quart d'Heure" fatto di momenti squisiti.*  
**OSCAR WILDE (1854-1900)**



## LA BIANCA®

*In omaggio a Bianca Cappello compagna amatissima di Francesco dei Medici. La ricetta giunge da appunti di cucina rinascimentale: miele, aromi di agrumi, albume d'uovo e mandorle, fanno di queste torte croccanti un vero piacere.*

**BIS. 26 - 300 gr. € 22,00**

**LA BIANCA®**

Torrone alle mandorle ricamate.

Viene prodotto da settembre a dicembre.

Misura scatola 18x18x5h cm

*"è la reggina , bella che vestita,  
s'alzò la coda, se sfilò li guanti  
e s'appuntò la vesta sulla vita,  
e doppo d'avè frita una frittella  
nella reggia padella,  
la riempì de cantini e de croccanti*

**TRILUSSA**

*poeta e scrittore*  
(1871 - 1950)

## TORTE DELLE FIERE®

Misura scatola ø 21,5x11h cm

**ART. 161 - 3x250 gr. € 29,00**

**Kit TORTE DELLE FIERE** contenente:

- torta di SAN QUIRICO® con nocciole
- torta di SAN BARONTO® con arachidi
- torta di SAN FREDIANO® con mandorle



## TORTA DI SAN FREDIANO®

**BIS. 32- 250 gr. € 14,00**

**TORTA DI SAN FREDIANO®** Torta croccante di zucchero caramellato, miele e mandorle. Tipico dolce che viene venduto nelle fiere e ricorrenze religiose. Preparato al momento su taglieri di marmo da venditori di dolciumi (brigidini, mele caramellate, duri di menta, mangia e bevi...)

Misura scatola 18x18x5h cm



# BERRIQUOCOLI®

*Leopoldo II Granduca di Toscana aveva reso il servizio postale in tutto il Granducato fra i più efficienti di Europa, aveva anche munito molte delle stazioni di posta di cappelle e sacerdoti per evidenti bisogni spirituali dei viaggiatori. Molto ricordata l'antica posta di Monteriggioni, ben corredata di foresteria e cappella officiata, molto raccomandato "il servizio di cucina". Famosi i "BERRIQUOCOLI DELLA POSTA" che risultavano eccellentissimi.*

*"Dolci di Siena e della Toscana"*  
GIOVANNI RIGHI PARENTI (1923-2006)

## TRADIZIONI

BIS. 05 - 400 gr. € 13,00  
BERRIQUOCOLI®

Produzione artigianale, tipico biscotto senese, realizzato con ingredienti semplici e genuini: farina, cedro candito, noci, nocciole, spezie, anici e miele. Nell'antica ricetta, si legge che a questi squisiti pasticcini veniva data la forma di una albicocca, "BERICOCOLA", da cui nasce il nome "BERRIQUOCOLI".

Misura scatola 12x12x16h cm



# Panpepato

BIS. 01 - 500 gr. € 18,00

PANPEPATO

Antichissimo dolce senese.

*Dal "libro delle memorie" 1595 nell'archivio comunale di Buonconvento nei (capitoli da forno) possiamo trovare la prima ricetta del PANPEPATO che necessita di 15 ingredienti primari: miele, zucchero, farina di grano, noci, nocciole, mandorle, popone candito, cedro candito, arancia candita, scorza di limone, coriandolo, cannella, pepe aromatico (Piper Cubebe), chiodi di garofano, noce moscata, il tutto mescolato nell'acqua.*

## RINASCIMENTALI



# PANSPEZIALE®



BIS. 02 - 500 gr. €18,00

PANSPEZIALE®

Il Panforte di Siena

*Panforte artigianale, il più antico e caratteristico dei dolci senesi. I suoi ingredienti sono fichi secchi, mandorle tostate, scorze di arancio e cedri canditi, il tutto insaporito da una miscela di spezie; da questo il suo nome di origine: polvere di cannella, coriandolo, noce moscata. La base di questo dolce genuino è una sottile e delicata foglia di ostia.6)*

Misura scatola 15x15x4h cm





# Biscotto al caramello salato



**BIS. 43- 300 gr. € 15,00**

## BISCOTTI AL CAMELLO SALATO:

Biscotti senza conservanti, farina, burro, mandorle, panna, cioccolato bianco, tuorli d'uovo da galline allevate a terra, fior di sale 2% e vaniglia del Madagascar.

Misura scatola ø10x13,5h cm



# Ricciarelli Fiorentini

*Antica e raffinata ricetta rinascimentale, definita (BIANCO MANGIARE) prodotti a Firenze. In origine venivano chiamati "Morselletti" che significava piccolo morso. Etimo secondo il Tommaseo proviene da "Morsello" "Cosa Buona". Mandorle dolci, zucchero e miele venivano venduti nei negozi degli speziali, questi dolci sono sempre apprezzati. Nell'800 vengono diffusi i "RICCIARELLI". La ricetta risale al XIV secolo e la produzione di oggi è sempre basata sulla ricetta originale.*



**BIS. 06 - 300 gr. € 18,00**

## RICCIARELLI FIORENTINI

Morbidi biscotti di marzapane, a base di farina di mandorle, zucchero a velo, albume e arancia candita.

Misura scatola: 16x16x5h cm



# BLUMAREN® biscotti al cioccolato e sale Maldon

*Il sale Maldon si produce nell'omonima città inglese, sull'estuario del fiume Black Water. Si presenta in fiocchi croccanti e friabili differente da quanto si pensi il sale di Maldon non ha capacità di salare maggiormente gli alimenti, come tutti gli altri sali. Va usato con parsimonia per evitare tutti gli inconvenienti che un abuso di sale porta con se.*



**BIS. 42- 250 gr. € 16,00**

## BLUMAREN®:

Frollini dal sapore deciso di cioccolato fondente Majari 64% (Madagascar) e sale Maldon. Una fusione di sapori e gusti per gli amanti del cioccolato fondente

Misura scatola 8x8x18h cm



# SENTICOMESONO®

**BIS. 22- 250 gr. € 13,00**

## SENTICOMESONO®:

Soffici pasticcini dall'aspetto irregolare da cui deriva il nome: BRUTTI MA BUONI nocciole, mandorle, zucchero, chiare d'uovo, senza conservanti. L'origine e la loro ricetta è contesa da ogni regione italiana. Confezionati singolarmente per mantenere la morbidezza fragrante.

Misura scatola 12x12x16h cm



# Ciocolatai Fiorentini

CIOCCOLATAI

FIorentini

L  
E  
S  
S  
I

I  
R  
E  
N  
Z  
E



Arte dei Ciocolatai

I FIORINI D'ORO  
di FLORENTIA®

CIO. 26 - 200 gr. € 10,00

I FIORINI D'ORO DI FLORENTIA®

• N° 35 FIORINI D'ORO DI FLORENTIA al latte

*Giovanni Bicci de' Medici (1360-1429)*

*Mercante e bancario nella città di FLORENTIA,  
era membro dell'arte del cambio.*

*Tale corporazione aveva visto accrescere il proprio prestigio fin  
dal 1252, quando i banchieri della città avevano coniato una  
bellissima monetina d'oro che riportava sul rovescio il nome  
in latino di Firenze, FLORENTIA e sul dritto il suo emblema,  
il giglio. Si trattava del famoso FIORINO D'ORO, conosciuto a  
livello internazionale, che conteneva 54 grani di oro puro 24 carati*

*Nel 1974 valeva circa 30000 lire. Oggi, a settembre 2025, il suo valore supera i 360,00 €.*

*(da: The Rise and Fall of the house of the Medici - 1974)*

CHRISTOPHER HIBBERT





# HELIOS®

*Le persone che fanno uso di cioccolata sono quelle che godono di una salute più costantemente uguale che sono meno soggette ad una quantità di malucci che insidiano la felicità della vita.*

*"Fisiologia Del Gusto"*  
A.B. SAVARIN  
(1775-1826)



**CIO.100 - 200 gr. € 31,00**

**HELIOS:** Una ganache di cioccolata colorata croccante avvolge una zuppa inglese.

Misura scatola 23X17X3h cm



## Giacomette Torinesi

**CIO. 98 - 200 gr. € 31,00**

**GIACOMETTE TORINESI:**

Questi gianduiotti artigianali sono fatti con cioccolato finissimo modellati rigorosamente a mano dalle *"GIANDUJERE"* con la tecnica unica che si tramanda dall'800, da quando è stata ideata.

Misura scatola 18X18X5,5h cm

## Alpini un "mito" alla grappa

*Nome che evoca la nostra non troppo lontana storia fatta di tradizioni e miti, da tramandare sempre. **Alpini**, eroi semplici e poeti...*

*come un sorso di grappa che è il cuore dei nostri **Alpini**.*



**CIO. 94 - 200 gr. € 31,00**

**ALPINI:**

Un guscio di cioccolata colata a mano nel pirottino di alluminio accoglie un sorso di grappa pregiata concepita per riscaldare l'anima fin nei suoi meandri nascosti. Perfetta per corroborare il nostro spirito durante il rigido inverno.

Misura scatola 18X18X5,5h cm





**CIO. 75 - 250 gr. € 33,00**

**TALISMANO DELLA FELICITÀ®**

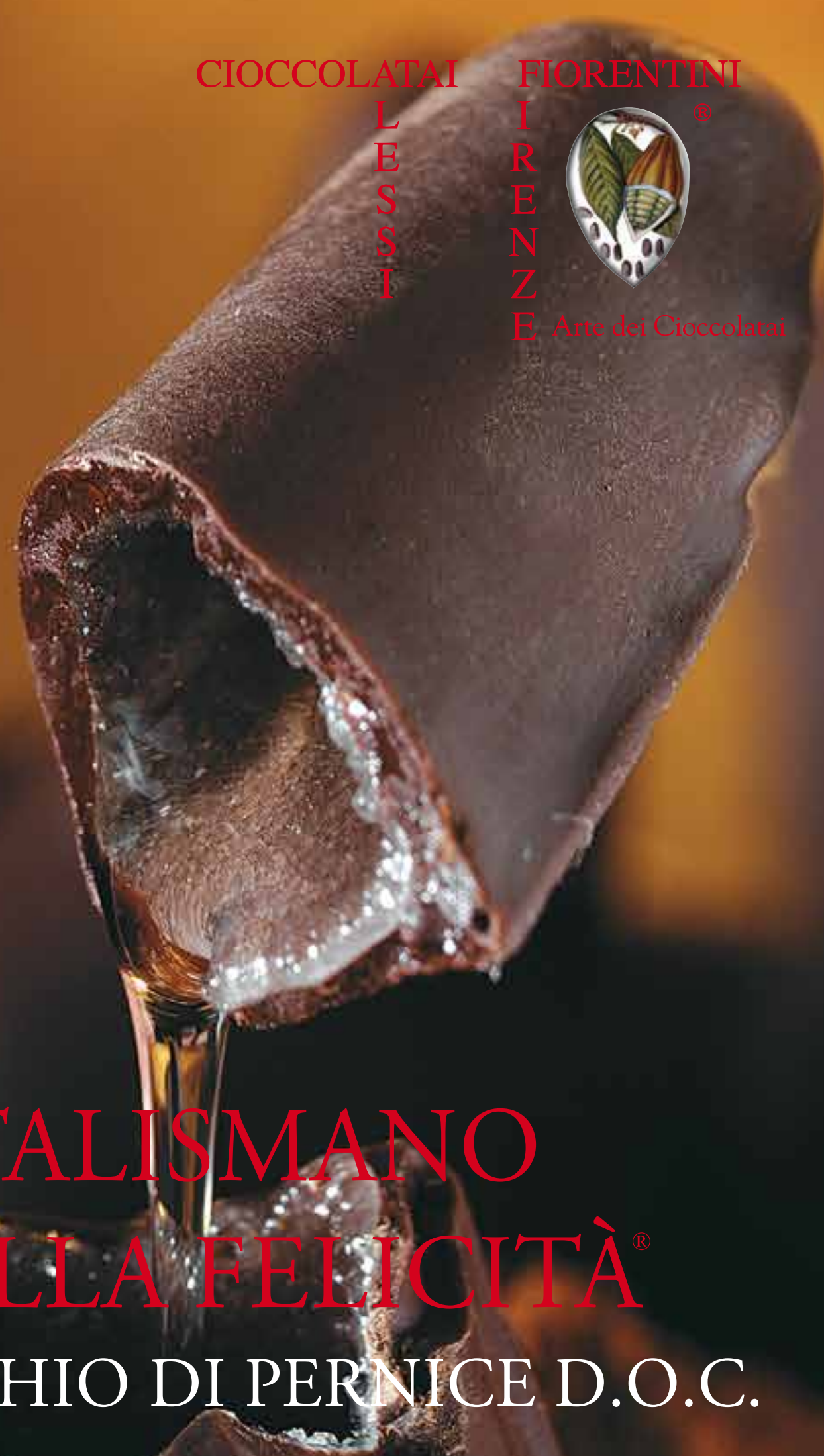
Ciocolatini fondenti ripieni con  
OCCHIO DI PERNICE® annata 2003  
in una camicia di zucchero.

Misura scatola 21x18x3,5h cm

**TALISMANO  
DELLA FELICITÀ®**  
con OCCHIO DI PERNICE D.O.C.

**CIOCCOLATAI  
LESSI**

**FIorentini  
IRENZE  
E Arte dei Cioccolatai**



**ATTILIO®**  
praline  
all'aceto balsamico di Modena D.O.P.

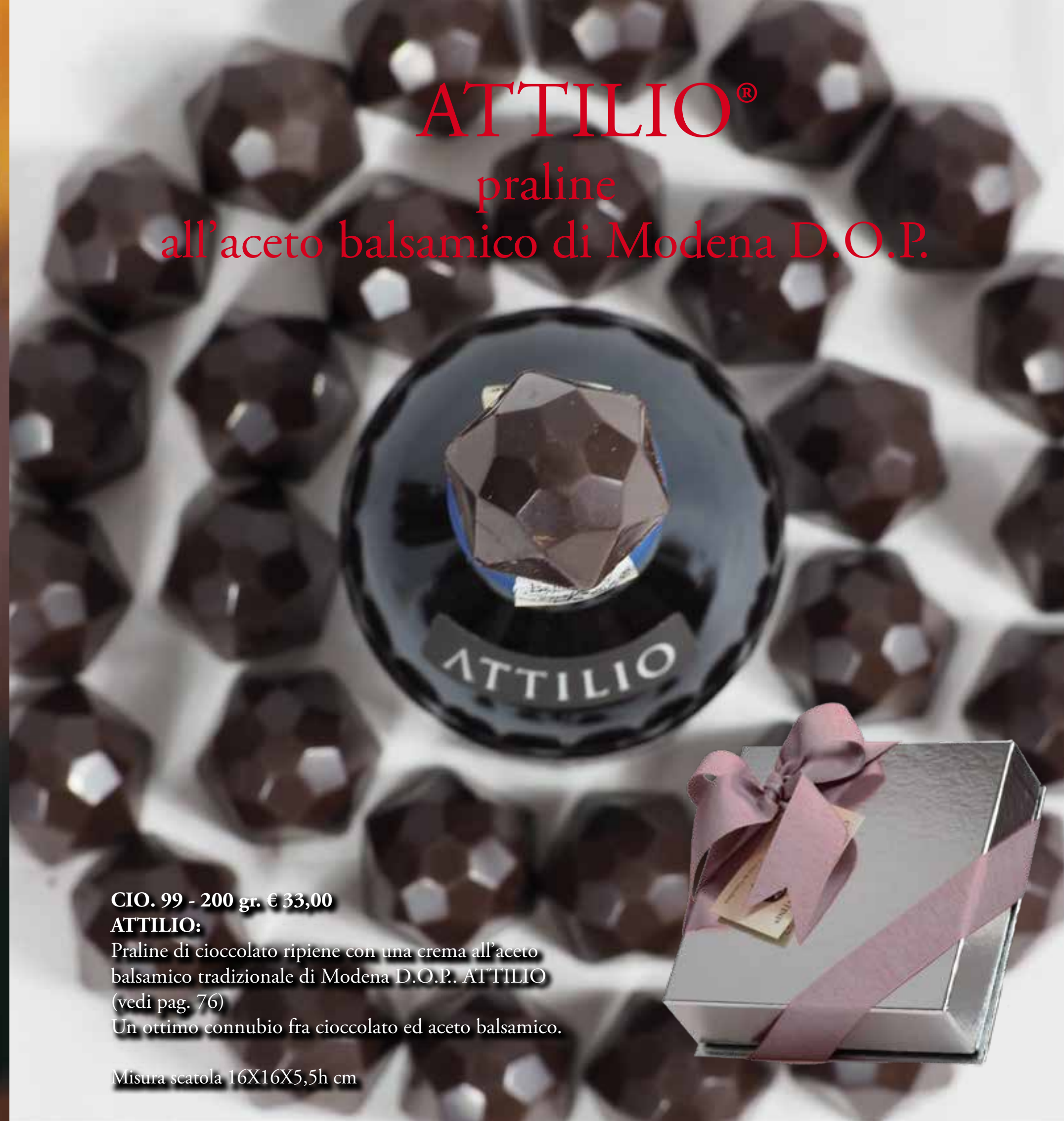
**CIO. 99 - 200 gr. € 33,00**

**ATTILIO:**

Praline di cioccolato ripiene con una crema all'aceto  
balsamico tradizionale di Modena D.O.P. ATTILIO  
(vedi pag. 76)

Un ottimo connubio fra cioccolato ed aceto balsamico.

Misura scatola 16X16X5,5h cm





# Auguri di cioccolata

Vi proponiamo per queste feste  
gli auguri più “golosamente” sinceri  
del mondo: una stecca di cioccolata fondente  
da 500 gr. con il vostro logo e gli auguri personalizzati



CIO. 93 - 500 gr. € 36,00

AUGURI DI CIOCCOLATA

Stecca di cioccolata 70% cacao, personalizzata con vostro logo e gli auguri. (Minimo 20 pz.)

Misura scatola 37,5x17,5x7h cm



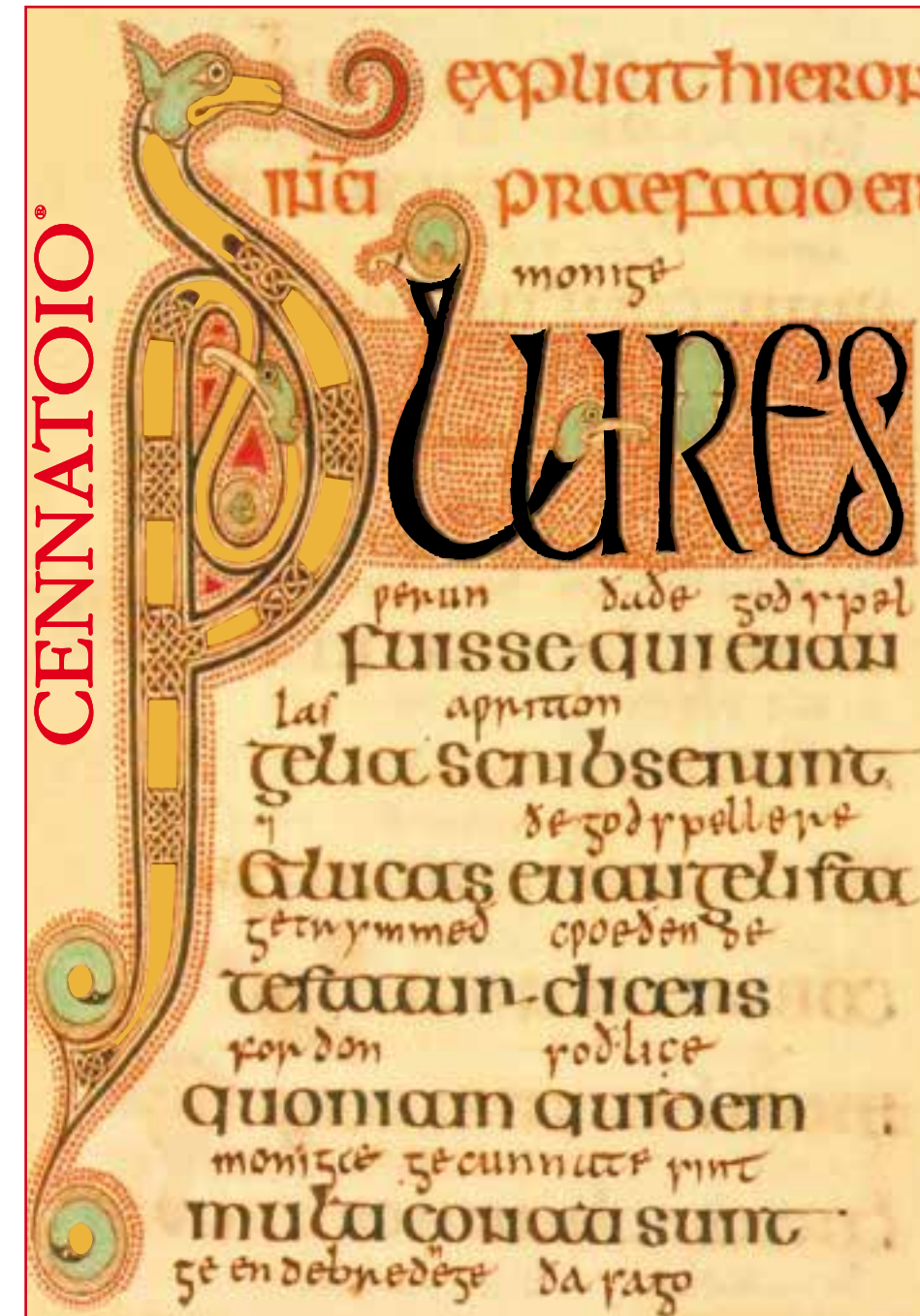
RASI® *bevi e mangia*

Misura scatola  
37x17x7h cm

RASI®

*bevi e mangia*

CENNATOIO®



ART. 455 € 26,00

Kit RASI + PLURES®

- 20 Bicchierini Cioccolato 60% 160 gr.
- PLURES Vinsanto liquoroso dolce 500 ml



ART. 465 € 35,00

Kit RASI + CUORE DI VISCIOLE®

- 20 Bicchierini Cioccolato 60% 160 gr.
- CUORE DI VISCIOLE® 500 ml

Liquore di visciole rifermentato in mosto di uva sangiovese.



# IL TORMENTO & L'ESTASI®

CIOCCOLATAI  
L  
E  
S  
S  
I

FIorentini  
I  
R  
E  
N  
Z  
E  
Arte dei Cioccolatai



*Il cacao è uno dei grandi doni che il Nuovo Mondo ha fatto alla gastronomia del Vecchio Continente. È l'unico alimento del quale si conosce il giorno, il mese e l'anno della sua scoperta: 30 Luglio 1502, data in cui gli indigeni della nuova India lo offrono per la prima volta a Cristoforo Colombo. Più tardi, e precisamente a Firenze, nel 1606, ANTONIO CARLETTI, che era il più grosso commerciante di spezie, importò per la prima volta in Italia questo gustosissimo prodotto. La cioccolata allora si prendeva solo in tazza. Fu proprio ANTONIO CARLETTI a produrre pasticche di cacao solide guarnite con scorze candite di arancio, cedro e mandorle tritate. Questi cioccolatini rudimentali furono battezzati FIORENTINI.*

I Fiorentini, noi ve li offriamo racchiusi, in una splendida scatola di cioccolata fondente, decorata con rose e con il Giglio di Firenze, in omaggio a questo cioccolataio dimenticato o sconosciuto alla maggior parte dei golosi. Abbiamo chiamato questa nostra proposta IL TORMENTO e L'ESTASI, perchè il TORMENTO ve lo recherà l'indecisione di rompere la scatola, e L'ESTASI quando gusterete i FIORENTINI.



CIO. 08 - 500 gr. € 46,00  
IL TORMENTO & L'ESTASI  
Misura scatola: 18x18x8h cm





# MEDITAZIONE al CIOCCOLATO®



**CIO. 25 - 400 gr. € 32,00**  
**MEDITAZIONE AL CIOCCOLATO®**

Ricca e cremosa torta al cioccolato fondente, una vera e propria meditazione sulla piacevolezza del cioccolato. Non vogliamo aggiungere altro, tranne che dopo anni di ricerche e prove abbiamo ottenuto grazie alla nostra tenacia, un risultato di grande qualità e gusto.

misura scatola: 19 x 19 x 5h cm

*Il cioccolato è la risposta.*



# MANGIA LA FOGLIA®



**CIO. 77 - 150 gr € 15,00**  
**MANGIA LA FOGLIA®**

Foglie di cioccolato fondente al 70% alla menta forte. Da gustare in ogni momento. Assaggiatele e realmente conoscerete il significato del motto "*Mangia la foglia*" che indica "*capire*" o "*cogliere l'antifona*"



# LA SFACCIATA®



**CIO. 05 - 400 gr. € 21,00**  
**LA SFACCIATA®**

Torta al cioccolato gianduia e nocciole intere Piemonte. È una delizia che si scioglie in bocca con le nocciole tonde gentili Piemonte I.G.P. croccanti e saporite da sgranocchiare. È talmente buona da essere "SFACCIATA"

*Che ce ne importa di ciò che è la domanda. (Anonimo)*



# IL FIORINO® di Florentia



**CIO. 04 - 400 gr. € 20,00**  
**IL FIORINO® di Florentia®**

Tre cialde croccanti di wafers ripiene con uno strato di gianduia e crema di nocciole, il tutto viene ricoperto con uno strato di cioccolata fondente. Questo è il FIORINO di Florentia, unico ed esclusivo.



# GUELFİ & GHİBELLINI®



**CIO. 06 - 250 gr. € 21,00**  
**GUELFİ E GHİBELLINI®**

Cioccolatini fondenti con cacao al 70% e cioccolatini al latte con cacao al 31%, buonissimi e corroboranti in ogni momento della giornata.

Misura scatola: 19x19x5h cm



# IRIS & ANNERIS®



**CIO. 17 - 250 gr. € 18,00€**  
**IRIS & ANNERIS®**

Morbidi tartufi di cioccolata fondente e cioccolato bianco con nocciole tonde gentili Piemonte I.G.P. tritate.

Misura scatola: 18x18x16h cm



# UGUCCIONI®



**CIO. 02 - 250 gr. € 16,00**  
**UGUCCIONI®**

Morbidi bacioni, uno tira l'altro, sono al cioccolato fondente, ripieno di crema di cioccolato imbevuto nel rum. Una vera squisita pausa che riconcilia con la vita.

Misura scatola: 14x14x16h cm





# PICCARDA®

*“PICCARDA in omaggio al ricordo Dantesco di Piccarda Donati, sorella di Corso e Forese”. un trionfo sublime di gusto intenso e gratificante come un aroma di “PARADISO”.*



**CIO. 15 - 400 gr. €24,00**  
**PICCARDA®**

Uno strato di cioccolato fondente tiene unite croccanti nocciole tostate Piemonte IGP.

Misura scatola: 18x18x5h cm

*“Signore” mi diceva, orsono più di cinquant’anni la signora D’Arestrel, superiore del convento della Visitazione a Belley, “quando vorrete prendere della buona cioccolata, fatela fare dal giorno prima, in una caffettiera di porcellana e lasciatela stare lì. Il riposo della notte la concentra e le conferisce un che di vellutato che la fa migliore. Il Buon DIO non può offendersi di questa raffinatezza perchè Egli stesso è tutta perfezione.*

*(Fisiologia Del Gusto) A.B. SAVARIN*  
(1775-1826)



# PICCARDA® nel bosco

**CIO. 16 - 400 gr. € 24,00**  
**PICCARDA NEL BOSCO®**

Ciocolato fondente con mirtilli neri, fragoline, lamponi, amarene, mirtilli rossi.

Misura scatola: 18x18x5h cm



# LE TRE GRAZIE®

Misura scatola: ø 21,5x11h cm



**CIO. 23 - (250x3) 750 gr. € 42,00**  
**LE TRE GRAZIE®**

3 torte con:

- Ciocolato fondente con nocciole tonde gentili Piemonte I.G.P.
- Ciocolato fondente con mirtilli neri, fragoline, lamponi, amarene, mirtilli rossi
- Ciocolato fondente con mandorle della Puglia, nocciole Piemonte IGP, noci di Sorrento, pistacchi di Bronte.





# FICO FIORONE® al rhum

**CIO. 81 -200 gr. € 15,00**  
**FICO FIORONE AL RHUM®**  
 con mandorla e ricoperto al cioccolato fondente.

Misura scatola: 17x17x3h cm

Sapienza millenaria calabrese, nel segno della Magna Grecia.



# Clementine®

**CIO. 82 -200 gr. € 15,00**  
**CLEMENTINE®**  
 Mandarini della Calabria tagliati a metà e canditi  
 ricoperti di cioccolato fondente.

Misura scatola: 17x17x3h cm



# Praline-Praline-Praline-Praline

Finissimo cioccolato fondente con vari sapori per mezzo della loro aggregazione semplice, è impossibile fare un quadro e scegliere il più gradevole il numero dei sapori è infinito che alla fine non assomiglierebbe a nessun altro.



**CIO. 09 - 130 gr. € 10,00**  
**GEMME DI COSIMO®**  
 Piccole scorze di arancio di giardino non trattate,  
 candite, ricoperte di cioccolato fondente. L'opulenza  
 del cioccolato fondente arricchisce le scorze di arancio  
 in maniera adeguata al palato di un raffinato principe,  
 dal quale prendono il nome.



**CIO. 11 - 130 gr. € 11,00**  
**BRONTÈ®**  
 Pistacchi tostati ricoperti di cioccolato fondente.  
 Spolverati con zucchero vanigliato e un pizzico di sale.



**CIO. 12 - 130 gr. € 10,00**  
**PERLE FIORENTINE®**  
 Nocciole tonde gentile del Piemonte I.G.P. ricoperte di  
 cioccolata fondente.



**CIO. 10 - 130 gr. € 10,00**  
**VOLTAIRE®**  
 Croccanti chicchi di caffè arabica ricoperti di  
 cioccolato fondente.





# AMERIGO®



**CIO. 43 - 200 gr. € 12,00**

**AMERIGO®**

È proprio un “salame” perchè si fa mangiare tutto, è troppo buono! Nocciole tonde gentili Piemonte I.G.P. tostate con cioccolato di prima qualità



# SHANGHAI®

merenda all'italiana

**CIO. 58 - 250 gr. € 10,00**

**SHANGHAI®**

Crissini ricoperti di cioccolata fondente al 70%. Una golosità estrema per una merenda semplice e nutriente. Tanta cioccolata, poco crissino.

Misura scatola: 23x10x4,5h cm



# COSA HAI MESSO NEL CAFFÈ?®

**CIO. 61 - 100 gr. € 16,00**

**COSA HAI MESSO NEL CAFFÈ?®**

12 Cucchiaini di cioccolato fondente 70%.

Misura scatola: 27x18x4h cm

*La prima pianta di caffè fu scoperta in Arabia nonostante vari trapiantamenti che questo arbusto ha subito il caffè migliore si produce sempre in Arabia. La tradizione narra che la pianta di caffè fu scoperta da un pastore, il quale notò che le sue capre erano agitate ed esilarate straordinariamente dopo aver brucato le siepi delle piante.*



# FLORIANE®

amaretti al caffè

**BIS. 55 - 200 gr. € 14,00**

**FLORIANE®**

Morbidi amaretti al caffè dal gusto intenso, da abbinare alla pausa giornaliera.

Misura scatola: 12x12x16h cm



# Bollicine & Salmone





## "Quadrige"

*Affresco Etrusco IV sec. A.C.*

*Sarteano (Si)*

Mitologica arte etrusca a cui si  
ispirano le nostre etichette

SPU. 01 € 17,00

LAUCHUM®

Spumante METODO CLASSICO Brut  
rifermentato in bottiglia.

*Colore:* giallo paglierino

*Profumo:* carico, intenso e permanente, fruttato

*Gusto:* morbido, di buona struttura, sapidità intensa e  
fragante.

*Uvaggio:* 85% Pinot, 15% Chardonnay

SPU. 02 € 15,00

LAUCHUM®

VALDOBBIADENE Prosecco

Superiore Brut D.O.C.G.

*Uvaggio:* 100% Glera



# LAUCHUM® COLLECTION



# Chateau Laurence

SPU. 13 € 19,00  
CHATEAU LAURENCE  
Brut Nature **Zero Dosage**

SPU. 14 € 24,00  
CHATEAU LAURENCE  
Rosè Brut Nature **Zero Dosage**

SPU. 15 € 28,00  
CHATEAU LAURENCE  
2019 Brut Nature **Zero Dosage**  
millesimato

**PETILLANT**  
**Vino di Talento**

*La storia dello champagne si sviluppa nell'arco dei secoli, partendo dal medioevo fino ai giorni nostri.*

*Tutto questo grazie agli ordini religiosi che svilupparono la coltivazione della vite, la produzione di vino che ne usciva, principalmente veniva usata per la messa.*

*Inizialmente vino fermo, ma che a causa di un errore durante il processo di vinificazione alcune bottiglie creavano una rifermentazione.*

*Grazie all'intuizione dei monaci questa presa di spuma fu migliorata e fermentata fino al punto di arrivare a creare un vino "PETILLANT", conosciuto poi come "CHAMPAGNE".*

*Grazie al suo gusto e finezza fu apprezzato moltissimo alla corte francese, grazie alla quale fu fatto conoscere oltre confine e il suo prestigio si è accresciuto fino ai giorni nostri.*

LAURENCE

BRUT NATURE

— zéro dosage —

Philippe Nunes

# Bouché Pere & Fils

CHAMPAGNE

SPU. 10 € 40,00  
CHAMPAGNE COUVÉE RÉSERVÉE BRUT  
48 mesi sui lieviti  
Uvaggio:  
50% Pinot Nero  
10% Meunier,  
40% Chardonnay

SPU. 11 € 42,00  
CHAMPAGNE ROSÉ  
Uvaggio:  
50% Pinot Nero  
10% Meunier  
40% Chardonnay

SPU. 12 € 82,00  
CHAMPAGNE COUVÉE SAPHIR  
Uvaggio  
75% Chardonnay  
20% Pinot Nero  
5% Meunier

CHAMPAGNE  
BOUCHÉ  
PÈRE & FILS  
Cuvée Réserve  
BRUT





SPU. 16 € 74,00

LUXURY EXTRA BRUT:

Scatola regalo con spumante metodo classico extra brut con etichetta in metallo argentato, satinata, incastonata da 50 swarovski. Produzione limitata.

# La baffa Queen<sup>®</sup>

## *Haeream Mare<sup>®</sup>*

*“Mare incantato”*

Si tratta semplicemente della selezione dei salmoni di pezzatura minore, caratterizzati dalle identiche qualità delle sorelle maggiori. Un vero concentrato di gusto, dolcezza, delicatezza, armoniosamente distribuiti.



♥ PES. 02 gr. 750 € 138,00

BAFFA QUEEN:

Scatola regalo con salmone, confezionata in busta sottovuoto con la pelle. Dalla natura selvaggia delle isole Faer Øer in Danimarca si pescano questi salmoni e lavorati a Parma, in Italia.



# Coda Nera

## Filetto di Salmone

***Haeream Mare***®  
*"Mare incantato"*



PES. 01 gr. 350 ca € 54,00

**FILETTO DI SALMONE CODA NERA:**

Foto misura reale: Lu. 40 cm - La. 4,5 cm - H 3,5 cm (circa)

Misura scatola 44x13x5h cm

♥ ART. 110, 76,00

**Kit FILETTO SALMONE**

Scatola Gigli Firenze contenente:

- Filetto di salmone Codanera

- LAUCHUM® Spumante metodo classico brut

♥ ART. 111 € 74,00

**Kit FILETTO SALMONE**

Scatola Gigli Firenze contenente:

- Filetto di salmone Codanera

- LAUCHUM® Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

♥ ART. 112 € 85,00

**Kit FILETTO SALMONE**

Scatola Gigli Firenze contenente:

- Filetto di salmone Codanera

- CHATEAU LAURENCE 2019 Brut Nature **Zero Dosage**

♥ ART. 113 € 99,00

**Kit FILETTO SALMONE**

Scatola Gigli Firenze contenente:

- Filetto di salmone Codanera

- BOUCHÈ champagne cuvée resèrve brut

Misura scatola 45x16x13h cm



# filetto di salmone stagionato



***Haeream Mare***®  
“Mare incantato”



PES. 03 gr. 200 € 50,00  
**FILETTO DI SALMONE  
STAGIONATO:**

Scatola regalo con salmone  
stagionato.  
Ha una scadenza fino a 3 mesi  
in frigo.  
Va affettato come il prosciutto.

# Tonno Rosso

PES. 07 - 600 gr. € 39,00  
**TONNO ROSSO:**

il tonno rosso è tra le tante specie che esistono al mondo è  
senz'altro la più ricercata e pregiata. Pescato in Sicilia.



***Haeream Mare***®  
“Mare incantato”





# Olio E.v.o Pasta Sott'oli Sughi

*Fin dal XIV secolo i monasteri erano delle vere e proprie dispense delle più squisite specialità e preparazione del cibo. Molti ordini monastici facevano come professione i cuochi del clero ed hanno fatto progredire l'arte culinaria.*

*"Fisiologia del Gusto"*  
A.B. SAVARIN  
(1775-1826)





# OLIVÆ®

## Olio Extra Vergine di Oliva

Olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive raccolte a mano, messe in apposite cassette per il trasporto al frantoio, in modo da evitare qualsiasi ammaccatura. Al frantoio vengono frante a freddo con macine di pietra entro due giorni dalla raccolta, per ottenere il massimo del sapore e del profumo. Ve lo proponiamo in contenitori di acciaio, che preserva le qualità organolettiche dell'olio, proteggendolo dai raggi solari e dall'ossigeno.

OLIVÆ®:

OLI. 05 - 500 ml.

OLI. 06 - 1 Lt. in stagnina in acciaio

OLI. 07 - 3 Lt. in stagnina in acciaio

*Non soltanto il vino canta,  
vive in noi con la sua luce matura  
e tra i beni della terra  
olio,  
la tua inesauribile pace,  
la tua essenza verde,  
il tuo ricolmo tesoro che discende  
dalle sorgenti dell'olivo.*

PABLO NERUDA  
(1904-1973)

Non è altro che lo pseudonimo di:  
RICCARDO ELIÈCER NEFTALI REYES BASOALTO



Arte Degli Oliandoli

Le quotazioni dell'olio E.V.O. toscano saranno disponibili ai primi di novembre.



# Aceto Balsamico TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



MIE. 25 - 250 ml € 19,00  
ACETO BALSAMICO  
DI MODENA I.G.P.  
invecchiato oltre 12 anni



MIE. 24 - 100 ml € 87,00  
ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE  
DI MODENA D.O.P.  
invecchiato oltre 25 anni

Misura cassetta:  
18x14,5x9,5h cm



SALVIA

ROSMARINO

# ASPERSO®



CON. 12 - 50 gr. € 3,00  
CON. 13 - 180 gr. 7,00

Sale marino, con l'aggiunta di rosmarino, salvia, timo, pepe nero, pepe bianco, peperoncino, aglio e ginepro. Per salare qualsiasi pietanza. È molto pratico e comodo tenerlo a portata di mano e in un colpo solo insaporire e aromatizzerete i vostri piatti preferiti.

TIMO

*Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum:*  
(salvia, sale, vino, pepe, aglio, prezemolo)

*ex his fit salsa nisi sit commixtio falsa.*  
Se il miscuglio non si falsa,  
forma sempre buona salsa

(SCUOLA MEDICA SALERNITANA  
IX SEC.)

AGLIO

SALE MARINO

PEPERONCINO

PEPE  
NERO, BIANCO,  
ROSA

GINEPRO





# Pici Chiantigiani

PAS. 01 - 500 gr. € 5,00

## PICI CHIANTIGIANI

Trafilati al bronzo e la loro caratteristica è di essere grossi e irregolari.

Esaltano ogni sugo e condimento grazie alla “rugosità” e alla freschezza.

Pasta fresca sottovuoto



# Tortelli di patate del Casentino

PAS. 03 - 500 gr. € 7,00

## TORTELLI DI PATATE

Tortelli di patate freschi, una ricetta tra le più conosciute ed antiche del Casentino.



# GRAN TOSCANO®

## SPAGHETTONI N° 7



PAS. 08 - 500 gr. € 4,00

## GRAN TOSCANO N° 7

Spaghettoni trafiletti al bronzo; in scatola, prodotto da **agricoltura integrata toscana**. In ogni confezione puoi scoprire la provenienza del grano.

Misura scatola 31x8,5x3,5h cm



MEMORIA DELLA TRADIZIONE®

# Pici Senesi



PAS. 02 - 500 gr. € 5,00

## PICI SENESI

Trafilati al bronzo, prodotto da **agricoltura integrata toscana**, da provare con il nostro sugo all'aglione della Valdichiana è pura meraviglia.



# SAPIENZA TOSCANA®

*L'aglione è una varietà tipica di aglio coltivato in Val di Chiana, riscoperta relativamente di recente. Si tratta di un aglio dalle dimensioni estremamente generose e dal sapore delicatissimo poichè è privo di Alliina ed è di colore bianco tendente all'avorio. Una testa di aglione può superare 800 gr. ed i suoi spicchi hanno dimensioni ragguardevoli. In Val di Chiana il piatto tipico che meglio lo rappresenta sono i pici all'aglione, è una pura meraviglia. Per il suo sapore molto delicato lo ha fatto definire persino "AGLIO A PROVA DI BACIO"*



**CON. 21 - 180 gr. € 4,00**  
**SUGO ALL'AGLIONE**  
**DELLA VAL DI CHIANA**  
Pomarola Toscana BIO e  
Aglione della Val di Chiana



## Aglione della Val di Chiana Magnus Alium

**CON. 20 - 400/500 + gr. ca. € 24,00**  
**AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA:**  
E.T. L'estra terrestre nell'orto toscano.  
**La Quintessenza Toscana**

Quantità Limitata.

# Condimenti per bruschette e crostini

**CON. 02 - 180 gr. € 4,00**

**PATÉ DI CARCIOFI**  
**TOSCANA BIO**

Squisita crema ottenuta  
con tenerissimi carciofi  
morellini nostrali per  
preparare crostini,  
spaghetti, risotti o  
insaporire il carpaccio.



**CON. 01 - 180 gr. € 4,00**

**PATÉ DI OLIVE NERE**

Una crema a base di  
olive nere toscane a cui  
il peperoncino e l'aglio  
donano un sapore più  
deciso; da spalmare su  
crostini di pane o per  
condire gli spaghetti,  
risotti ecc.

**CON. 03 - 180 gr. € 4,00**

**PATÉ DI POMODORI**  
**SECCHI**

Pomodori della maremma  
maturati sulla pianta ed  
essiccati. Un'ottima crema  
per crostini e condimento  
per spaghetti.



**CON. 04 - 180 gr. € 6,00**

**CROSTINI ALLA FIORENTINA**

A Firenze e nei dintorni non c'è  
ristorante o trattoria che nel proprio  
menù non abbia i crostini alla  
fiorentina. La ricetta più classica dei  
crostini alla fiorentina: fegatini di  
pollo, capperi, acciughe, Vin Santo,  
un connubio di sapori veramente  
prelibato.



# POMONA®

## Acqua ai 3 pomodori

CON 19 - 500 ml € 7,00

### ACQUA AI TRE POMODORI

La Passata per renderla più corposa e densa viene "ASCIUGATA" dalla sua acqua.

Questa acqua viene poi lavorata fino ad arrivare alla quasi trasparenza, ottenendo così un sapore del pomodoro molto intenso, ma con una consistenza molto diversa. Ideale per risottare e mantecare pasta, ottima per la cottura del pesce, per la lievitazione e anche per la preparazione dei cocktail.

*Lo Chef AIMO del ristorante stellato "AIMO e NADIA" di Milano, quando fu mio ospite al Cennatoio mi disse che uno dei piatti autunnali più ricercati dai suoi clienti, dal gusto irresistibile, era proprio un crostone di pane abbrustolito bagnato con l'acqua di pomodoro, olio E.V.O. in abbondanza, sale e pepe, un piatto semplice ma che poteva valere la cena.*

## Passata ai 3 pomodori

CON 18 - 500 ml € 4,00

### PASSATA AI TRE POMODORI

Densa e polposa, infatti viene estratto il più possibile l'acqua dei pomodori, Dolce ed equilibrata, con un acidità molto bassa. Ottenuta dalla lavorazione di pomodori Romanelli, pomodori Pera e pomodori Datterini, con un'aggiunta di sale. Ideale per brevi cotture, pizza e pesce.



POMODORO DATTERINO



POMODORO A PERA  
D'ABRUZZO



POMODORO ROMANELLO

# POMONA®

CON. 22 - 340 gr. € 4,00

**POMAROLA A'LLUSO FIORENTINO BIO**  
pomodori fiorentini bio, cipolla rossa,  
sedano, carote, basilico





# SAPIENZA TOSCANA®

*Dalla versione bianca al pomodoro la svolta arriva solo ai primi del '900 grazie all'ARTUSI. La ricetta del sugo come tutte le ricette di lunga tradizione viene realizzata e tramandata in famiglia, in maniera sempre diversa seguendo "stili regionali". Il nostro sugo garantisce il gusto più classico e tradizionale con la formula giusta: tagli di carne magra, verdura in giusta proporzione, olio E.V.O., vino rosso, passata di pomodoro, sale e pepe q.b. e infine il tempo che oggi non abbiamo più di tanto a disposizione per cucinare rispetto al passato. Allora approfittiamo delle versioni virtuose frutto di una pratica artigianale e tradizionale di tutto rispetto. La tradizione è ciò che resta sempre mentre il tempo passa. Gustate i sughi pronti per condire la vostra pasta preferita o semplicemente su crostini di pane.*



## il Tempo, ingrediente prezioso



**CON. 69 - 180 gr.**  
**SUGO BIANCO**  
**ALLA NORCINA**  
€ 6,00



**CON. 67 - 180 gr.**  
**SUGO DI**  
**SALSICCE E**  
**FUNGHI PORCINI**  
€ 6,00



**CON. 68 - 180 gr.**  
**SUGO DI CINTA**  
**SENESE**  
€ 6,00



**BEST SELLER**  
**CON. 62 - 180 gr.**  
**SUGO BIANCO DI**  
**CHIANINA I.G.P.**  
€ 6,00



**BEST SELLER**  
**CON. 64 - 180 gr.**  
**SUGO DI PORCO**  
**SELVATICO®**  
€ 6,00



**CON. 60 - 180 gr.**  
**SUGO DI**  
**CHIANINA I.G.P.**  
€ 6,00





## Carciofi “in Gamba”

**CON. 80 - 520 gr. € 16,00**  
**CARCIOFI “IN GAMBA”**

Una pianta di carciofi genera 12/15 fiori, i primi 5 sono destinati alla produzione di carciofi “in gamba” più saporiti e fragranti, scottati leggermente in aceto bianco da mantenere la croccantezza ed il sapore del carciofo e conservati in olio E.V.O.



## L'orto in vaso

**CON. 82 - 550 gr. €11,00**  
**L'ORTO IN VASO**

Trionfo di croccanti verdure dell'orto, in olio E.V.O. ideali per antipasti, contorni, aperitivi a base di vino. La giardiniera è rigorosamente lavorata a mano e ogni tipologia di verdura viene scottata separatamente. Il sentore d'aceto è minimo, per poter mantenere ben distinguibili i sapori freschi delle verdure.



# MAREMMABONA®



## MAREMMA 'MPESTATA

**CON. 90 - 450 gr. € 16,00**  
**MAREMMA 'MPESTATA**

Pesto prodotto con pecorino stagionato 10/12 mesi, olio EVO, basilico genovese D.O.P., pinoli, senza conservanti, naturale 100%





# Incanto intorno al porcello



*Fin dai tempi dell'antica Roma la Val Padana era celebre per le “SILVAE CLANDIFERAE” tra le terre più preziose per l'allevamento dei maiali allo stato brado destinati al consumo locale, al rifornimento della Capitale e a tutti gli eserciti sparsi per l'impero. Gli allevamenti di maiali erano sorvegliati dal “PORCARIUS” il cui valore era superiore a quello di ogni pastore. L'allevatore capì che solo la carne grassa col sale riesce a durare nel tempo, conservando morbidezza e sapore, così si facevano le scorte per diluirne i consumi nel tempo o per mettersi in viaggio per mete lontane.*

da “Biblioteca Culinaria” “Un suino per ogni stagione”  
FAUSTO CANTARELLI



# Salame Toscano



**SAL. 01 - 1,3 /1,5 Kg. circa**  
**€ 26,00**  
**SALAME TOSCANO**  
Filiera corta di puro suino,  
prodotto artigianale stagionato  
al punto giusto per gustarne  
tutta la fragranza per saporiti  
antipasti e schiacciatine calde.

# Finocchiona Toscana I.G.P.



**SAL. 02 - 1,3/1,25Kg. circa € 26,00**  
**FINOCCHIONA TOSCANA I.G.P.**

Considerata da molti la regina dei salumi toscani, rappresenta la toscanità in assoluto conosciuta sin dal Medioevo, in auge nei banchetti della famiglia Medici e citata anche da Leonardo da Vinci nei suoi scritti. Preparata con carni di puro suino, con limitata percentuale di grasso, insaporita con semi di finocchio selvatico che gli conferisce un aroma speciale e la rende unica ed inimitabile. Da mangiarsi come antipasto o su fette di pane casalingo per spuntini rompidigiuno, merende, picnic...





# Lonzino “Petalì Rosa”



**SAL. 04 - 800 gr. c/a € 22,00**  
**LONZINO**

Filiera corta, delicato salume da affettarsi finemente come un petalo di rosa. (Tagliato a metà e messo sotto vuoto).

I nostri salumi vengono confezionati con molta attenzione per aumentarne il prestigio.  
Gli avvolgiamo in canovacci di cotone riutilizzabili in cucina.



# Capocollo Toscano

**SAL. 05 - 800 gr. c/a € 21,00**  
**CAPOCOLLO TOSCANO**

Filiera corta, salume tipico toscano ottenuto con la parte muscolosa e magra della zona dorsale del collo del maiale. Dopo un mese di salatura viene avvolto in carta paglia, legato con lo spago e messo a stagionare per un anno. (Tagliato a metà e messo sotto vuoto).



“IL RE”

**CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.**

*Il segreto sublime di questo salume conosciuto in tutto il mondo è “LA FUMARA” (La Nebbia) che percorre il territorio di Zibello negli inverni freddissimi ed umidi, che si susseguono ad afose estati.*

*Il culatello matura ed asciuga lentamente in una vescica di suino, legato a ragnatela come impone la tradizione, prende la tipica forma che lo caratterizza “a pera”. Il sapore è così gentile e raffinato che si gusta semplicemente con pane casalingo e qualche ricciolo di burro è in grado di regalare sensazioni uniche e ineguagliabili grazie alla sua dolcezza e complessità aromatica.*



# Culatello di Zibello



**SAL. 66 - 3,5 Kg. c/a € 355,00**  
**CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.**

Stagionatura minimo 24 mesi. Trattato e pulito da corde, pelle e della parte grassa. Per ottenere la D.O.P. devono essere utilizzate cosce di suino, provenienti dalle regioni Emilia Romagna e Lombardia.







# Cappelletto del Prete

*Salume tipico dell'alta Emilia, Piacenza e Parma. Le sue origini affondano nel '500. il nome "CAPPELLO DEL PRETE" deriva dalla particolare forma triangolare con una bombatura nella parte centrale, che ricorda vagamente i cappelli a tre punte utilizzati nel passato dai preti.*

**SAL. 85 - 1,7/2 Kg. € 45,00**  
**CAPPELLO DEL PRETE**

È lo stinco anteriore del maiale, viene sgrassato, disossato, salato e speziato, poi cucito nella sua cotenna originale. Viene inserito tra due pezzi di legno serrati strettamente lungo l'asse longitudinale del cappello. Viene stagionato da un minimo di 20 giorni ad un massimo di 60. Filiera corta certificata e garantita.

I nostri salumi vengono confezionati con molta attenzione per aumentarne il prestigio.  
Gli avvolgiamo in canovacci di cotone riutilizzabili in cucina.



# Cotechino Artigianale



**SAL. 74 - 800/900 gr. c.a. € 14,00**

Cotechino artigianale di filiera corta certificata e garantita. L'impasto della carne di maiale è "Quinto Quarto"



# Mariola

*La MARIOLA è una dei gioielli della bassa parmense. Non è molto diffusa ed ha una storia antica. Oggi è un presidio SLOW FOOD. L'impasto è composto da carne di maiale (quinto quarto), spezie, sale e vino. Dopo cotta, la sua carne, è un rosa intenso, il sapore dolce con retrogusto minimo di acidità, è pastosa, fragrante, intensa. Gustatela con purè classico, riscoprendo antichi sapori che vi faranno planare sulla nebbia del Pò.*



**SAL. 72 - 2,2/2,5 Kg. € 37,00**  
**MARIOLA**

Sua Maestà la MARIOLA è un cotechino di alto lignaggio.  
Filiera corta certificata e garantita.





## Salame Mariola

**SAL. 73 - 800/900 gr. € 24,00**  
**SALAME MARIOLA**

Il SALAME MARIOLA è la seconda versione di questo tipico salume del piacentino e cremonese, stagionato da un minimo 6 mesi a un massimo di 12. In forma irregolare e tozza, dal sapore delicato ed irresistibile. Viene considerato il salume per eccellenza delle festività natalizie.



## Mortadella di Prato I.G.P.

*Con l'inconfondibile ALKERMES DI FIRENZE, liquore che da colore, profumo e sapore e con l'aggiunta di aglio, pepe nero, cannella, garofano, fanno di questo salume una eccellenza di Prato, un presidio SLOW FOOD e a partire dal 2016 è diventata I.G.P. Fra Prato e Pistoia ci sono 5 norcini che producono la Mortadella di Prato, preparata con carni di maiale "quinto quarto" bollite e nell'impasto viene aggiunto l'ALKERMES DI FIRENZE per rendere uniforme il colore rosato dei diversi tagli di carne e per le sue proprietà conservanti.*

**SAL. 76 - 1 Kg. ca € 24,00**  
**MORTADELLA DI PRATO I.G.P.**

Filiera corta, saporito salume preparato con carni di maiale "Quinto Quarto" bollite e speziate.

## MUNFRADELLA del Monferrato con nocciole



**NEW**

**SAL. 77 - 1 kg. € 39,00**  
**MUNFRADELLA**

Selezione speciale di Paolo Lucariello, "mastro cicciao" nel Monferrato per Emiliano Alessi.

Salume con nocciola e vermouth, versione 100% monferrina della mortadella e della coppa al Ruchè, realizzata immergendo il salume nel vino per un lungo periodo prima di essere insaccato.





# Salsicce di porco selvatico®



**SAL. 51 - 300 gr. € 9,00**  
**SALSICCIE DI CINGHIALE**

Magrissime e saporite salsicce da mangiarsi a fette come un salamino

*Nei nostri boschi il cinghiale è il re incontrastato, croce per alcuni e delizia per altri. Croce per i produttori di vino, dato che questo "PORCO SELVATICO" oltre che cibarsi di ghiande, radici e frutti selvatici, è un gran predatore di uva, ma delizia per i palati più fini.*



# Polpa di porco selvatico®

**SAL. 52 - 700/800 gr. € 24,00**  
**POLPA DI CINGHIALE**

Stagionatura 3 mesi, tagliata a metà e messa sotto vuoto. Prodotto magrissimo e gustoso.



# Arista "Aristos! Aristos!"

*Cosimo il Vecchio della famiglia dei Medici nel 1439 a Firenze organizzò la cena per il Concilio della Chiesa Romana e quella di Bisanzio (cattolici ed ortodossi). Durante il pranzo i cuochi fiorentini presentarono agli ospiti una schiena di maiale arrosto ed i Vescovi di Bisanzio colpiti dalla bontà del piatto esclamarono nella loro lingua greca "ARISTOS! ARISTOS!" ossia ECCELLENTE.*



**SAL. 83 - 300 gr. € 11,00**  
**ARISTA SOTT'OLIO:**

lombata di maiale bollita e messa in olio E.V.O., sale, alloro, ginepro, pepe, rosmarino, salvia. Veramente **"ARISTOS!"**



# Spezzatino di porco selvatico®



**SAL. 84 - 300 gr. € 11,00**  
**SPEZZATINO DI CINGHIALE:**

Altro pezzo forte della cucina toscana, è questo spezzatino ricco di sapore appagante. Noi vi consigliamo la nostra specialità selezionata, dopo vari assaggi ed esperienze di tavola. È da gustare accompagnato da una polenta, patate bollite o con il nostro riso carnaroli con funghi porcini. Se volete arricchire il piatto, mentre lo scaldate, aggiungetevi una manciata di olive nere.



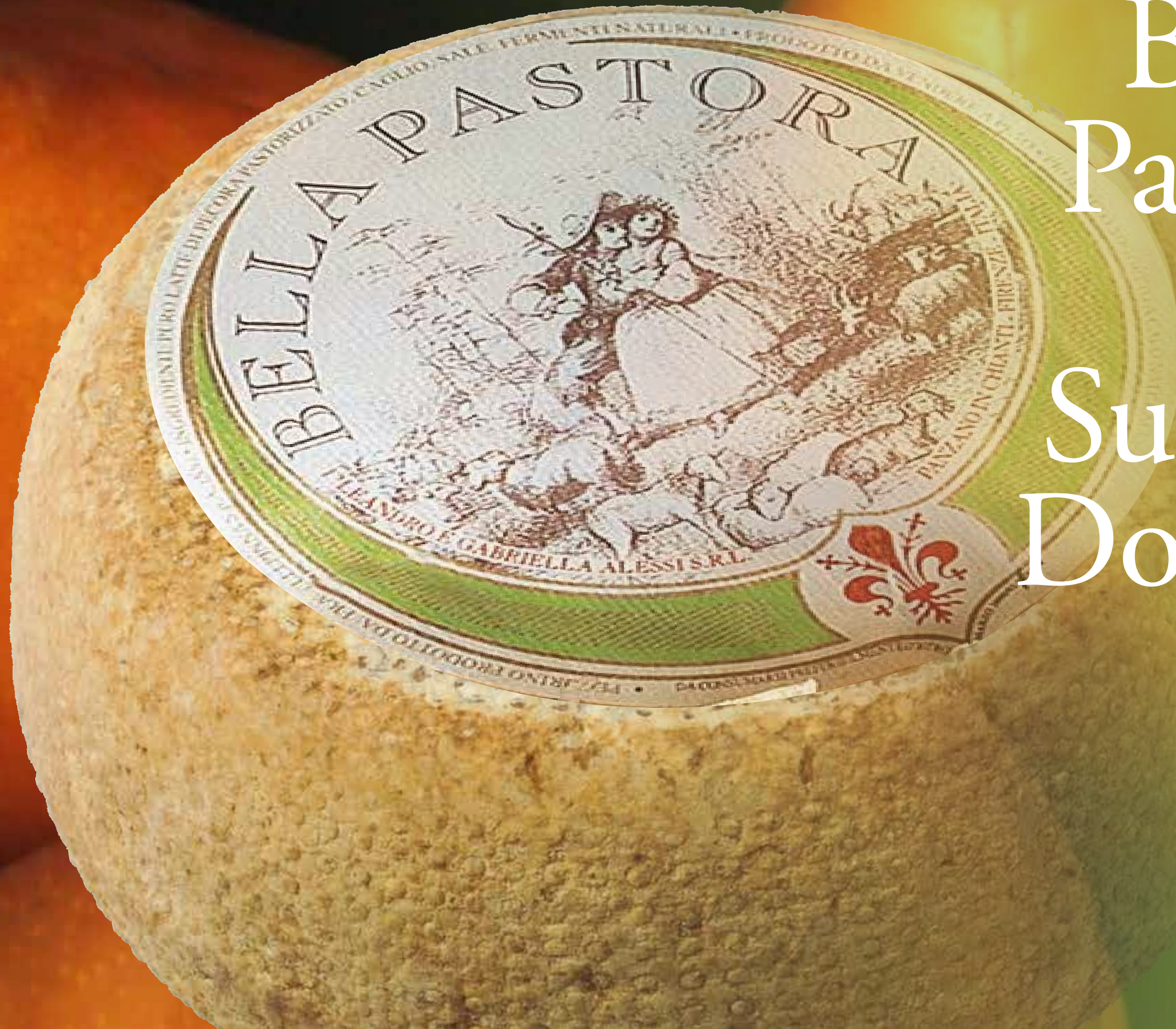


# Bella Pastora & Sublimi Dolcezze

*Non ti mettere in viaggio  
se la bocca non sa di formaggio*

*Non ti mettere in cammino  
se la bocca non sa di vino*

Anonimo Fiorentino







# Pecorino Ballone

**FOR. 04 - 200 gr. € 12,00**

**PECORINO BALLONE**

Pecorino riserva, oltre 8 mesi di stagionatura. Prodotto in forme di 15 Kg. La pasta si presenta compatta e granosa e il gusto è rotondo ed avvolgente.

**UN PECORINO DI ECCELLENZA GARANTITA.**

MAREMMABONA®



# Doretto

*“Mandami una ciotolina  
di formaggio conservato  
affinchè io possa  
scialarmela quando  
mi viene voglia”*

**EPICURO  
(III secolo A.C.)**

**FOR. 06 - 500 gr. € 16,00**

**DORETTO**

Pecorino stagionato 1 mese e avvolto nella paglia.



# Pecorino Toscano

**FOR. 01 - 1 Kg. € 32,00**

**PECORINO TOSCANO**

Pecorino semi-stagionato (2/3 mesi). Si presenta con una pasta omogenea di colore bianco, il sapore è deciso ma al tempo stesso gradevolmente dolce ad esaltare il gusto unico del latte ovino.

*Foto solo a fini dimostrativi*

MAREMMABONA®



# Il Chicco D'Uva

**FOR. 02 - 1,7 Kg. € 74,00**

**FOR. 03 - 850 gr. € 38,00**

**IL CHICCO D'UVA**

Pecorino semi-stagionato 2/3 mesi e messo a maturare nelle vinacce di uva in barrique di legno.





## Pecorino con confettura di pere & rum

**FOR. 21 - 600/700 gr. € 33,00**

**PECORINO PERE & RUM**

Pecorino con confettura di pere al rum, infiltrato a fresco e stagionato 60 gg minimo.

MAREMMABONA®



## Pecorino con confettura di ciliegia

**FOR. 22 - 600/700 gr. € 33,00**

**PECORINO CON CONFETTURA DI CILIEGIA**

Pecorino con confettura di ciliegia, infiltrato a fresco e stagionato 60 gg minimo.

# Bagòss



**FOR. 50 - 500 gr. € 33,00**

**BAGOSS:**

formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto esclusivamente nel comune di Bagolino, Brescia, con latte crudo di vacca bruno alpina (stagionato minimo 60 mesi)

*Durante la rottura della cagliata vengono aggiunti pistilli di zafferano che caratterizzano questo formaggio, rendendolo uno dei migliori e rari formaggi al mondo. La forma intera pesa circa 20 kg, il gusto piccante e un colore tendente al giallo. Viene chiamato anche FORMAGGIO D'ORO per la colorazione aurea che gli dà lo zafferano. Viene porzionato a prisma, che finisce a punta, viene chiamato "cuneo". Il sapore è sapido, importante, quasi piccante, l'odore è di zafferano, farina di castagne e fieno.*



# Parmigiano Reggiano



**FOR. 07 - 1 /1,2 Kg € 34,00**  
**PARMIGIANO REGGIANO EXTRA**

Stagionato minimo 36 mesi,  
latte di Bruna Alpina

**FOR. 08 - 500/600 gr. € 35,00**  
**PARMIGIANO REGGIANO EXTRA**

Stagionato minimo 70/80 mesi,  
latte di Bruna Alpina

# Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse



**FOR. 11 - 1 Kg. circa € 46,00**  
**PARMIGIANO REGGIANO di Vacche Rosse**

Stagionato minimo 44 mesi

Prodotto con latte di vacche rosse, alimentate con erba, fieno e mangime NO-OGM e massima attenzione di benessere degli animali.

Nonostante la lunga stagionatura mantiene un sapore dolce, delicato, persistente.

Prodotto solo da una dozzina di produttori che si sono consorziati.





## Mostarda di Cremona

**MIE. 29 - 500 gr. € 12,00**

### **MOSTARDA DI CREMONA**

Mostarda di frutta mista piccante, ottimo abbinamento con la MARIOLA, cotechino, zampone, CAPPELLO DEL PRETE, bolliti, formaggi, ecc...



## Cipolline Borrettane



**MIE. 50 - 220 gr. € 7,00**  
**CIPOLLINE BORRETTANE**

in aceto balsamico, ottime come contorno ai bolliti.

## Cotognata la classica in scatola di legno

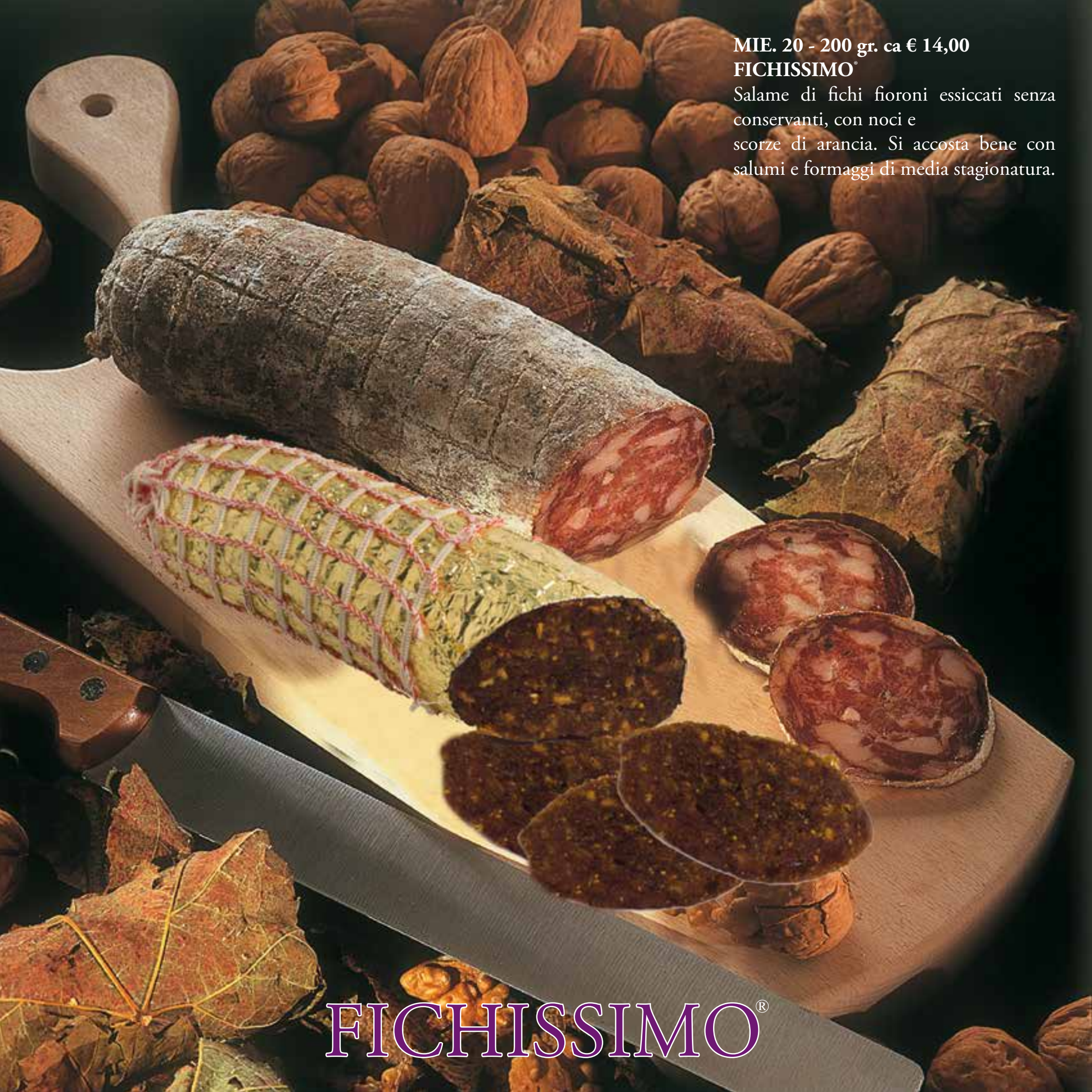
**MIE. 31 - 350 gr. € 10,00**  
**COTOGNATA SENAPATA**  
Ottima con tutti i bolliti.

**MIE. 32 - 350 gr. € 10,00**  
**COTOGNATA**

Ottima in qualsiasi momento della giornata. Perfetta a fine pasto specialmente quello natalizio perchè favorisce la digestione







MIE. 20 - 200 gr. ca € 14,00

### FICHISSIMO®

Salame di fichi fioroni essiccati senza conservanti, con noci e scorze di arancia. Si accosta bene con salumi e formaggi di media stagionatura.

FICHISSIMO®



## Soprattutto



MIE. 18 - 190 gr. € 9,00

### SOPRATTUTTO®

Composta di peperoncini piccanti calabresi “NASO DI CANE” intensa e delicata da abbinare come il suo nome “SOPRATTUTTO” esalta al meglio tutti i formaggi, salumi, biscotti secchi, sul pane con burro come una marmellata. Unica ed eccellente.

Sapienza millenaria calabrese, nel segno della Magna Grecia.



## Melata di Fico Fiorone



MIE. 28 - 100 gr. € 9,00

### MELATA DI FICO FIORONE

Eccellente abbinamento per formaggi freschi e stagionati. Estratto ottenuto dalla bollitura e spremitura dei fichi, intensamente dolce con un autentico sapore di fico.





# Frutta di credenza







# Fico Fiorone

*Fico Dottato Cosenza D.O.P., una delle varietà più pregiate al mondo. La raccolta per l'essiccazione dei fichi va dai primi di agosto alla fine di settembre. Subito dopo la raccolta vengono messi a maturare sulle "Cannizze" (graticci di canne legate con rametti di gelso), sollevate da terra per evitare l'umidità e riposte al chiuso tutte le sere.*

**MIE. 17 - 250 gr. 13,00**

**FICO FIORONE**

Fichi essiccati aromatizzati con zucchero di canna e cannella senza conservanti. Ottimi come dessert o abbinati al formaggio.

Sapienza millenaria calabrese, nel segno della Magna Grecia.



# Uva Passa

*"... chicco, col chicco d'uva **passa**...  
(così ripeteva una filastrocca)  
cosa **passa** col chicco d'uva **passa**?...  
mettilo in bocca e vedrai che passerà..."*

**MIE. 39 - 80 gr. € 4,00**

**UVA PASSA** (n° 2 panicelli)

Aromatici chicchi di uva passa, essiccati secondo natura, cioè al sole. Avvolti in foglie di cedro



# Pallone di Fichi Fioroni

*Questo pallone di fichi veniva utilizzato anche come paga giornaliera per i braccianti agricoli fino all'inizio degli anni '30*

**MIE. 15 - 200 gr. € 12,00**

**PALLONE DI FICHI FIORONI**

Fichi freschi cotti al forno e avvolti nelle foglie di fico, chiuso con filo di raffia, tutto naturale, senza zuccheri e conservanti aggiunti.

Sapienza millenaria calabrese, nel segno della Magna Grecia.



# Treccia di Fichi Fioroni

**MIE. 16 - 200 gr. € 12,00**

**TRECCIA DI FICHI FIORONI**

Fichi essiccati al sole, cotti al forno e infilati in bastoncini di legno.



# Frutta "ebbasta"

NO ZUCCHERO, NO PECTINA, NO CONSERVANTI.



MIE. 41 - 220 gr. € 8,00  
ALBICOCCA



MIE. 42 - 220 gr. € 8,00  
SUSINA



MIE. 43 - 220 gr. € 8,00  
PESCA NETTARINA

Grande quantità di frutta utilizzata. Queste composte sprigionano l'essenza del frutto naturale e fresco.

# Banali Pesche Sciropate ? NO !!

Dal frutteto di Francesco  
solo pesche aromatiche e croccanti



MIE. 44 - 800 gr. € 12,00  
PESCHE SCIROPATE

Pesche varietà nettarina sciropate grandi, croccanti, di un colore giallo intenso. Sono pelate e tagliate a mano, non acide e naturalmente dolci. Con zucchero, succo di limone, acqua di sorgente, senza coloranti, conservanti o qualsiasi additivo chimico. Senza glutine.



# Confetture BI



MIE. 51 - 350 gr.  
€ 7,00  
AMARENA



MIE. 52 - 350 gr.  
€ 7,00  
ALBICOCCA



MIE. 53 - 350 gr.  
€ 7,00  
ARANCE



MIE. 54 - 350 gr.  
€ 7,00  
PESCHE

**CON AGGIUNTA DI ZUCCHERO DI CANNA BIOLOGICO**



MIE. 57 - 220 gr. € 8,00  
UVA INTEGRALE  
Composta di uva integrale senza aggiunta di pectina, zucchero e conservanti.



# Vini e Liquori

## LE BUCHETTE DEL VINO

*A Firenze , da queste minuscole porticine , a partire dal '600 , passarono fiumi di vino.*

*Le famiglie Aristocratiche Fiorentine, furono le prime ad adottare queste porticine, per commercializzare il vino che veniva prodotto nelle loro proprietà sulle colline circostanti, direttamente al pubblico come un antica vendita diretta.*

*Questa moda si propagò ad altri palazzi gentilizi, creando un vero e proprio commercio di sfuso, ad oggi girando per Firenze possiamo ancora vedere queste porticine alla base di questi palazzi, ne sono rimaste solo un centinaio.*

*Nello specifico, queste buchette, si trovano ad altezza d'uomo, ed erano corrispondenti alla cantina del palazzo stesso, quindi tutto il vino che veniva stoccato all'interno di essa , veniva mantenuto ad una fresca temperatura. La buchetta veniva chiusa con una porticina di legno dove veniva esposto l'orario di vendita, queste aperture permettevano il passaggio al massimo di un fiasco.*

*Per la loro conformazione venivano chiamate "TABERNACOLI DEL VINO"*

GENIO FIORENTINO



# SOGNO DELL'UVA<sup>®</sup>

## LUXURY

• VIN. 20 € 145,00

**SOGNO DELL'UVA<sup>®</sup>**

con etichetta in metallo color  
canna di fucile, logo con 50  
Swarovski rossi incastonati  
Scatola regalo (produzione limitata)

*Mira Vitium  
Natura Saporem  
Alienum  
In Se Trahendi*

PLINIO IL VECCHIO  
(79 D.C.)



• VIN. 18 € 99,00

**SOGNO DELL'UVA<sup>®</sup>**

MERLOT 50%

CABERNET SAUVIGNON 50%

Toscana I.G.T.

*“E perchè meno ammiri la parola  
guarda il calor del sole  
che si fa vino,  
giunto a l'omor che  
de la vita cola”.*

DANTE

(Purgatorio, canto XXV 76-78)

SOGNO DELL'UVA<sup>®</sup>







VIN. 14 €40,00  
**ROSSO FIORENTINO\***  
 CABERNET SAUVIGNON 100%  
 Toscana I.G.T.

 VIN. 16 € 40,00  
**MAMMOLO\***  
 MERLOT 100%  
 Toscana I.G.T.

VIN. 19 € 34,00  
**O'LEANDRO\***  
 SANGIOVESE GROSSO 95%  
 CABERNET SAUVIGNON 5%  
 Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

VIN. 15 € 50,00  
**ARCIBALDO\***  
 SANGIOVESE GROSSO 50%  
 CABERNET SAUVIGNON 50%  
 Toscana I.G.T.

 VIN. 12 € 20,00  
**CENNATOIO ORO\***  
 SANGIOVESE GROSSO 95%  
 COLORINO 5%  
 Chianti Classico D.O.C.G.

 VIN. 13 € 40,00  
**ETRUSCO\***  
 SANGIOVESE GROSSO 100%  
 Toscana I.G.T.

# DOVE PUÒ IL VINO NON PUÒ IL SILENZIO



# Confezione Regalo “diVino”



VIN. 17 € 50,00  
**LAUCHUM**  
SANGIOVESE GROSSO 80%  
MERLOT 15%  
CABERNET SAUVIGNON 5%

Toscana I.G.T.



ART. 300 - Cassetta legno X 6 € 9,00

ART. 301 - Cassetta legno X 3 € 6,00

ART. 302 - Cassetta legno X 2 € 5,00

ART. 303 - Scatola maniglia X 2 € 2,00

ART. 304 - Scatola maniglia X 3 € 2,00

ART. 320 - Tubo Gigli Firenze X 1 € 5,00



VIN. 12 € 20,00  
**CENNATOIO ORO**  
SANGIOVESE GROSSO 95%  
COLORINO 5%

Chianti Classico D.O.C.G.





ART. 320 € 5,00  
**TUBO LITOGRAFATO**  
 Gigli Firenze  
 per una bottiglia di vino  
 o di spumante



VIN. 50 - Magnum 1,5 lt € 78,00  
**O'LEANDRO**  
 SANGIOVESE GROSSO 95%  
 CABERNET SAUVIGNON 5%

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

**Giovan Battista Alessi**  
 Signore di Carrù  
 Olio su tela XVII sec.



# Chocolate for wine

EQUADOR • JAVA • VENEZUELA • GHANA  
SANTO DOMINGO • COSTARICA

CIO. 98 - 96 gr. € 14,00

**CASSETTA DI LEGNO  
CHOCOLATE FOR WINE**

12 dobloni assortiti con cioccolato  
al latte e fondente da abbinare per una  
degustazione di diverse tipologie di vino.



# MAGNUM

IN CASSETTE DI LEGNO

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| O'LEANDRO RISERVA             | € 66,00 |
| CENNATOIO RISERVA DI FAMIGLIA | € 86,00 |

## MONOVITIGNO TOSCANA I.G.T.

|                  |         |
|------------------|---------|
| ETRUSCO          | € 86,00 |
| MAMMOLO          | € 86,00 |
| ROSSO FIORENTINO | € 86,00 |

## BLEND TOSCANA I.G.T.

|                |          |
|----------------|----------|
| ARCIBALDO      | € 106,00 |
| LAUCHUM        | € 106,00 |
| SOGNO DELL'UVA | € 208,00 |

*La vita è troppo  
breve per bere  
vini mediocri!*

W. Goethe





ETICHETTA FANTASTICA  
PER UN VINO  
GIOVANE E LEGGERO,  
DA BERE OGNI GIORNO

**ART-50 € 25,00 (4 pz)**

SCATOLA MANIGLIA CON:

- N° 2 SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- N° 1 LIUTO BIANCO TOSCANO I.G.T.
- N° 12 FIORINI DI FLORENTIA

**ART-51 € 17,00 (3 pz)**

SCATOLA MANIGLIA CON:

- N° 2 SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- N° 12 FIORINI DI FLORENTIA



VIN. 74 € 8,00  
**SCACCIAPENSIERI**  
Toscana I.G.T.

VIN. 98 - Magnum 1,5 Lt € 19,00  
**SCACCIAPENSIERI**  
Toscana I.G.T.



VIN. 76 € 8,00  
**LIUTO**  
Bianco Toscana I.G.T.



VIN. 75 € 8,00  
**TUSCIA FUXIA**  
Rosato Toscana I.G.T.





# Cuore di Visciole

NEW

LIQ. 16 - 500 ml € 17,00  
CUORE DI VISCIOLE

La visciola "Prunus Cerasus" albero rustico non più alto di 3 metri. Ha frutti rosso chiaro brillante con polpa dolce e acquosa, il nocciolo sa di mandorla amara, è una pianta poco coltivata e poco conosciuta. Si potrebbe definire una pianta selvatica in estinzione. Le visciole a maggio vengono raccolte, messe in tini di acciaio sotto il sole con l'aggiunta di zucchero e fatte fermentare. Si ottiene un liquore di 14° dal sapore gradevole e inconsueto. A settembre questo liquore senza i noccioli viene messo nel mosto d'uva fresco e fatto rifermentare. Finita la fermentazione il cuore di visciole è pronto.

## SPIRITI GENTILI



# Acquavite di Cuore di Visciole

NEW

LIQ. 17 - 500 ml € 24,00  
ACQUAVITE DI CUORE DI VISCIOLE

Raffinata acquavite di visciole, da meditazione, antica tradizione marchigiana. Il colore è limpido e brillante, il profumo intenso, spicca il profumo mandorlato di nocciolo di visciola, arricchito da sentori di amarena matura. Il gusto è morbido e avvolgente, con un retrogusto asciutto grazie al quale si esaltano ulteriormente i profumi della visciola.

Dal TRENTINO un  
**ASSOLUTO**  
per gli amanti della grappa

LIQ. 04 - 700 ml € 19,00  
GRAPPA BIANCA

LIQ. 05 - 700 ml € 26,00  
GRAPPA RISERVA





NEW

**LIQ.14 - 750 ml.  
€ 25,00  
VERMOUTH  
DI TORINO  
SUPERIORE  
NONI  
FEBRUARIIS**

Ispirato alle ricette dei primi del '900, questo vermouth viene prodotto con il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G., una parte del vino matura per 2 anni in piccole botti per venire poi aromatizzato con erbe e spezie piemontesi. Al palato offre un gusto ricco e complesso con note di cacao, arancia amara e rosmarino. Perfetto per aperitivi e digestivi.



**NONI FEBRUARIIS  
VERMOUTH  
di TORINO  
SUPERIORE  
PRODOTTO IN PIEMONTE**

*Franco Canale*

## APERITIVI CONSIGLIATI CON BITTERANZA

### SPRITZ

- 3 parti di LAUCHUM  
Valdobbiadene prosecco superiore D.O.C.G.
- 2 parte di BITTERANZA
- Ghiaccio
- Fetta di arancia per guarnire



### NEGRONI

- 1 parte di Gin
- 1 parte di Vermouth rosso
- 1 parte di BITTERANZA
- Ghiaccio
- Fetta di arancia per guarnire

### AMERICANO

- 1 parte di BITTERANZA
- 1 parte di Vermouth rosso
- Soda
- Ghiaccio
- Scorza di limone e una fetta di arancia per guarnire

### MILANO TORINO

- 1 parte di BITTERANZA
- 1 parte di Vermouth rosso
- Ghiaccio
- Scorza di limone e una fetta di arancia per guarnire

**CONSIGLIAMO L'USO DEL VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE NONI FEBRUARIIS A PAGINA 140**

**LIQ. 13 - 1 Lt € 27,00  
BITTERANZA**

è caratterizzata da un bilanciamento perfetto tra note amare e dolci, ottenuto grazie all'uso di botaniche selezioni. Le erbe aromatiche e le spezie, tra cui l'artemisia, ginsiana, scorze di agrumi, conferiscono al bitter una complessità che si sviluppa in strati di sapori e persistenti. Le botaniche vengono infuse in alcool di alta qualità. Il prodotto finale viene imbottigliato in un formato ecosostenibile. Questo non solo riduce l'impianto ambientale ma mantiene anche intatte le proprietà organolettiche del bitter. Gradazione alcolica 25%



# SCATOLE AUTOMONTANTI PER CONFEZIONI ECONOMICHE



|                        |              |
|------------------------|--------------|
| ART. 150               | 56X33X18H cm |
| ART. 110               | 46X31X33H cm |
| ART. 210               | 40X33X22H cm |
| ART. 220               | 40X33X12H cm |
| ART. 410               | 33X33X26H cm |
| ART. 100               | 33X33X17H cm |
| ART. 400               | 30X22X40H cm |
| (con maniglia a corda) |              |
| SHOPPER                | 38X24X32H cm |





CONFEZIONE ECONOMY



SPUMANTE BRUT  
metodo charmant



PLURES  
vinsanto liquoroso 500 ml.



SCACCIAPENSIERI  
Sangiovese Toscana I.G.T.



PROSCIUTTO TRANCIO  
900/1000 gr.



SALAME  
500 gr. c.a.



FINOCCHIONA TOSCANA  
400 gr.



PARMIGIANO REGGIANO  
24 MESI - 250 gr.



PECORINO RISERVA  
8 MESI - 200 gr.



PATÈ DI OLIVE  
130 gr.



GRAN TOSCANO N° 7  
Spaghettoni 500 gr.



SUGO DI MEZZANOTTE  
Maremma Bio 320 gr.



IL TACCO  
cioccolato bianco e nero 1 Kg.



SHANGAI  
merenda all'italiana 250 gr.



TORTA DI SAN BARONTO  
250 gr.



BERRIQUOCOLI DI SIENA  
220 gr.



RICCIARELLI DI SIENA  
180 gr.



CANTUCCINI TOSCANI I.G.P.  
250 gr.



PANETTONE D'ARNOLFO  
IN SCATOLA 500 gr.



PANETTONE ARTIGIANALE IN SCATOLA 500 gr.  
SUPPLEMENTO € 7,00

SCATOLE AUTOMONTANTI CONTENENTI:

ART-10 € 135,00 (16 pz.)

- PLURES VINSANTO 500 ML
- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- SPUMANTE BRUT
- SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- SALAME 500 GR.
- PECORINO RISERVA 8 MESI 200 GR.
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 250 GR.
- TRANCIO PROSCIUTTO 900/1000 GR.
- GRANOTOSCANO 500 GR.
- SUGO DI MEZZANOTTE 320 GR.
- PATÈ DI OLIVE 130 GR.
- CANTUCCINI I.G.P. 250 GR.
- TORTA DI SAN BARONTO 250 GR.
- BERRIQUOCOLI 220 GR.
- IL TACCO 1 KG.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-30 € 68,00 (9 pz.)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- SPUMANTE BRUT
- PLURES VINSANTO 500 ML
- CANTUCCINI 250 GR.
- BERRIQUOCOLI 220 GR.
- TORTA DI SAN BARONTO 250 GR.
- IL TACCO 1 KG.
- RICCIARELLI DI SIENA 180 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-31 € 63,00 (7 pz.)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- PLURES VINSANTO 500 ML.
- TORTA DI SAN BARONTO 250 GR.
- IL TACCO 1 KG.
- SHANGAI 250 GR.
- BERRIQUOCOLI 220 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-20 € 76,00 (8 pz.)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- SALAME 500 GR.
- PECORINO RISERVA 8 MESI 200 GR.
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 250 GR.
- CANTUCCINI I.G.P. 250 GR.
- TORTA DI SAN BARONTO 250 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-40 € 48,00 (5 pz)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- PLURES VINSANTO 500 ML.
- IL TACCO 1 KG.
- CANTUCCINI I.G.P. 250 GR.
- BERRIQUOCOLI 220 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-21 € 72,00 (7 pz.)

- SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- SALAME 500 GR.
- FINOCCHIONA 400 GR.
- PECORINO RISERVA 8 MESI 200 GR.
- TRANCIO DI PROSCIUTTO 900/1000 GR.
- PATÈ DI OLIVE 130 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

SHOPPER ROSSO  
38X24X32H CM

ART-41 € 32,00 (4 pz)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- SPUMANTE BRUT
- IL TACCO 1 KG.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-22 € 56,00 (8 pz.)

- SCACCIAPENSIERI TOSCANO I.G.T.
- SALAME 500 GR.
- PECORINO RISERVA 8 MESI 200 GR.
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 250 GR.
- GRANOTOSCANO 500 GR.
- SUGO DI MEZZANOTTE 320 GR.
- PATÈ DI OLIVE 130 GR.
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)

ART-42 € 23,00 (3 pz)

- PANETTONE D'ARNOLFO 500 GR.
- SPUMANTE BRUT
- FIORINI SFUSI (N°12 PZ)



# IL NOSTRO SHOOW ROOM



Nel nostro showroom troverete non solo i prodotti stagionali presenti nel catalogo e vini di nostra produzione, ma soprattutto una selezione tra vini, bollicine e liquori di altre aziende curata personalmente da Emiliano.



# Chicchirillò

*Bastoncino di zucchero colorato.*

*Ad ogni nostra cappelliera fiorentina viene aggiunto un  
“CHICCHIRILLÒ” LEGATO AD UN FILO.*



*Il bastoncino di zucchero colorato ideato dal Maestro di Cappella della Cattedrale di Colonia nel Natale 1670, per regalare ai bambini, in modo si ricordassero dei pastori che erano nel presepe del Gesù Bambino.*



*“Niuna impresa  
per minima che sia  
puo avere  
cominciamento e fine,  
senza queste tre cose:  
senza sapere  
senza potere  
senza con amore volere*

**(Anonimo Fiorentino)**





**ALESSI FIRENZE s.r.l.**

Via Dante Alighieri, 72  
50041 Calenzano - FIRENZE  
Tel. +39 055 8963230

**[info@alessifirenze.it](mailto:info@alessifirenze.it)**  
**[www.emilianoalessi.it](http://www.emilianoalessi.it)**