

UN DOLCE NATALE - 24,90 €

Panettone Bonifanti | Canestrelli Baratti & Milano | Torrone alle nocciole Antica Torroneria Piemontese | Tavoletta fondente 70% T'a Milano

PANETTONE E BOLLICINE- 29,90 €

Panettone classico Vergani | Asti Vintage Fontanafredda

DOLCISSIMI AUGURI - 39,90 €

Panettone classico Vergani | Prosecco Ronco Belvedere | Tavoletta Fondente 70% T'a Milano | Amaretti crunchy Amaretti del Chiostro | Cioccolatini ripieni assortiti Baratti & Milano

I PECCATI DI GOLA - 49,90 €

Panettone classico Bonifanti | Moscato d'Asti Le Fronde Fontanafredda | Tavoletta Gianduja Baratti & Milano | Torrone friabile alla nocciola Antica Torroneria Piemontese | Perfetto gianduja Antica Torroneria Piemontese | Tubetto Giandujoso Leone | Cantucci alla Mandorla Marabissi

LA CENA DI CAPODANNO - 49,90 €

Panettone classico Bonifanti | Prosecco Ronco Belvedere | Cotechino Maletti Villani | Rigatoni Michele Portoghese | Ragù alla Toscana Il Vallino | Torrone friabile alla nocciola Antica Torroneria Piemontese | Amaretti classici Marabissi | Lenticchia di Altamura Igp Terre di Altamura

LA COPPIA PERFETTA - 59,90 €

Panettone Classico Eataly | Maximum Trento DOC Blanc De Blancs Brut Ferrari

L'APERITIVO IN FESTA - 79,90 €

Panettone classico Vergani | Prosecco Ronco Belvedere | Nero d'Avola Baglio Di Grisi | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Caseificio Gennari | Olive Bella di Cerignola Andrea Fratepietro | Aceto Balsamico di Modena Igp Giusti | Snack di mais e tartufo Savini | Salamino classico Salumificio Bazza | Sardine in olio d'oliva

Angelo Parodi | Caponata di melanzane Segreti di Sicilia | Tarallini sfarinati Terre di Puglia

TENTAZIONI DA NORD A SUD - 99,90 €

Chianti Mama Certosa di Belriguardo | Olio extravergine di oliva 100% italiano Ranieri | Prosecco Ronco Belvedere | Tocchetti alle mandorle Antica Dolceria | Perfetto Gianduja Antica Torroneria Piemontese | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Caseificio Gennari | Guanciaie San Rocco Cibaria | Panettone classico Vergani | Peperoncini passati vulcanici Crispino | Fonduta Valdostana Alpenzu | Pasta di Gragnano Igp Vesuvio Afeltra | Sugo al basilico bio Antica Enotria

SPECIALITÀ IN DISPENSA - 99,90 €

Linguine Monograno Felicetti | Pomodoro pelato giallo Attianese | Olio extravergine di oliva 100% italiano Farchioni | Riso Carnaroli Cascina Belvedere | Crema di aceto balsamico Lambrusco I Solai | Olive denocciolate Niasca Portofino | Grissini con tartufo nero Grissinificio Bo | Pomodori secchi in olio extravergine di oliva Masseria Mirogallo | Pesto senz'aglio Italpesto | Tavoletta fondente 70% T'a Milano | Polpoliva Riviera Roi | Funghi porcini speciali Urbani | Crema Gianduja Baratti & Milano | Tonno Big Eye Vicente Marino | Cantuccini con arancia candita Deseo | Marmellata di arance Scyavuru

LE ECCELLENZE DI EATALY – 129,90 €

Panettone classico Eataly | Gianduiotti Eataly | Caffè macinato Moka 100% Arabica Eataly | Cuore di Cioccolato al latte Eataly | Aceto balsamico di Modena Igp delicato Eataly | Mezze fette di arancia candite ricoperte di cioccolato fondente Eataly | Crema spalmabile alla nocciola Piemonte Igp 50% Eataly | Mezzi paccheri Eataly | Olio extravergine di oliva Sicilia Igp Eataly | Tavoletta fondente 70% Eataly

LE CHICCHE - 149,90 €

Pinot grigio Le Vigne di Zamò | Chianti Mama Certosa di Belriguardo | Panettone classico Bonifanti | Torrone bianco ricoperto di cioccolato Sorelle Nurzia | Tartufi al latte Antica

Torronea Piemontese | Tagliatelle Filotea | Amaretti crunchy
Amaretti del Chiostro | Sugo ai funghi porcini Riolfi | Cotechino
Maletti Villani | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Caseificio
Gennari | Olio extravergine di oliva in orcio ceramica arcobaleno
Frantoio Muraglia | Tartufata Urbani | Lenticchia di Altamura Igp
Terre di Altamura | Cantucci alle mandorle Nannini | Salame
Pezzente stagionato Sapori Mediterranei | Olive verdi giganti in
acqua e sale Agnoni

LE EMOZIONI DI GUSTO – 199,90 €

Panettone classico Vergani | Moscato d'Asti Moncucco
Fontanafredda | Alta Langa Limited Edition Fontanafredda |
Salame al Barolo Villani | Speck di Asiago Ca Form | Miele millefiori
Gardin | Fettuccine al tartufo Filotea | Bruschetta al basilico Alicos |
Fonduta valdostana Alpenzu | Colatura di alici Delfino Battista |
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Caseificio Gennari | Torrone
alla mandorla Torronificio del Casale | Cuor di carciofo violetto
Segreti di Sicilia | Taralli olio evo Delizie Italia | Ricciarelli di Siena
Nannini | Crema Gianduja Maison della Nocciola

IL NATALE IN GRANDE - 249,90 €

Aceto balsamico di Modena Igp delicato Eataly | Vin Santo
Malenchini | Barolo Serralunga Fontanafredda | Alta Langa Blanc
De Blancs Fontanafredda | Cioccolatini assortiti in latta Eataly |
Ragù tradizionale bolognese Appennino Food | Super spaghetti
con curva Eataly | Filetti di alici Armatore | Torrone alle mandorle
Flamigni | Salame al tartufo Villani | Olio extravergine di oliva
Sicilia Igp Eataly | Crema spalmabile al pistacchio 41% Eataly |
Ventresca di tonno Campisi | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
Caseificio Gennari | Tartufi dolci neri Eataly | Panettone classico
Bonifanti