

Retrobottega

IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE

PAG 6
IL NATALE IN CASA P&V
Diversi e felici

CHRISTMAS AT P&V'S
Different and happy

PAG 12
FIASCONARO
Made in Sicily tra le stelle

FIASCONARO
From Sicily to the stars

PAG 15
REGALI INFINITI
Sostenibilità da donare

GIFTS THAT NEVER END
To give, sustainably

PAG 18
EUGENIO BOER
Menù "salvatempo" di Natale

EUGENIO BOER
Time saving Christmas menu



Natale,
a ciascuno il suo

Retrobottega

IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE

RETROBOTTEGA

IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE

PERIODICO ANNO 1 N.1 2024

REGISTRAZIONE N.11 DEL 16/08/2024 DEL TRIBUNALE DI PALERMO

EDITORE:

PREZZEMOLO & VITALE SPA

SEDE VIA G. LEOPARDI, 14 - 20123 MILANO (ITALIA)

STAMPATO PRESSO OFFICINE GRAFICHE

VIA PROSPERO FAVIER, 10 - 90124 PALERMO PA

DIRETTORE RESPONSABILE:

ANTONELLO RAVETTO ANTINORI

COORDINAMENTO:

PAOLA MARINO

ART DIRECTOR:

MARIA ELENA SARDINA

GRAPHIC DESIGN:

IRENE CAROLLO, GIULIA GATTUSO

TRADUZIONI:

GERMANA ANZALONE

CREDITS MATERIALE FOTOGRAFICO:

TONI CAPELLI PAG 5-13,27,30-40

CARLOTTA PERILLI PAG 20-25

FIASCONARO 14,16

CONTIENE INSERTI PUBBLICITARI

Seguici su



Prezzemolo e vitale

Prezzemolo e vitale UK



Prezzemoloevitale

PrezzemoloevitaleUK

Christmas
edition





Editoriale

04 Il diritto alla felicità

The right to be happy

Giusi Vitale



06 Il Natale in casa P&V

Christmas at P&V's

Redazione



14 Chi parla a tavola

Fiasconaro
Il panettone
made in Sicily
arriva tra le stelle

Fiasconaro

From Sicily to the stars

di Antonello Ravetto Antinori



17

Regali infiniti

Gifts that never end

Di Paola Marino



20

Buono a sapersi

Il menù salva-tempo
di Eugenio Boer

Time-saving menu

from Chef Eugenio Boer

Di Paola Marino



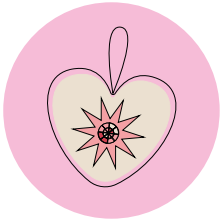
26

Enogastrologia

L'oroscopo di MAP

Map's horoscope

Di MAP



30 Il Natale buono

It's Christmas time



31 Spedizioni

Delivery



32 Gift Card e Packaging

Gift Card and packaging



33 Ceste

The hampers



40 Abbinare

Pairings



44 Cantina

Wines, champagne, spirits



50 Panettoni

Panettoni



56 Idee regalo

Gift ideas



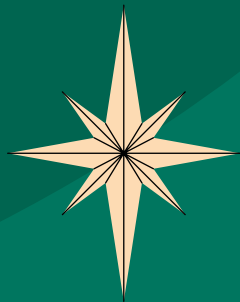
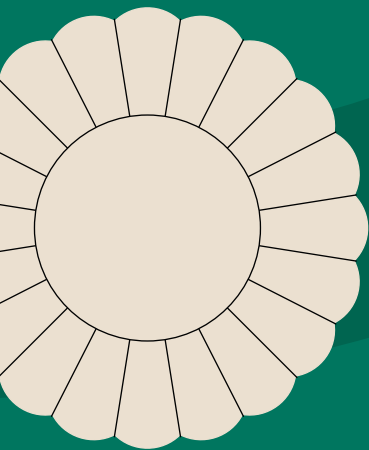
58 Menù festivi

Festive menu



66 Contatti

Contacts



THE RIGHT TO BE HAPPY

BY GIUSI VITALE

My mother often reminded us that customers used to line up outside the grocery store, recalling the years when Dad opened the business on Via Principe di Palagonia in 1966. Many years after his passing, when we had taken the business over, she used to show up twice a day. She amused customers and children by sharing family anecdotes, from the story about the goat to the one about a can of olive oil that helped my parents start the business. Perhaps someday, I'll share those stories with you, too.

The story's tiny core was our first grocery store – an emotional bastion, a space of memories and a venue for my mother's poor social life by then.

Compared to the new grocery stores, "via Palagonia" was small, not user-friendly and had inadequate logistical arrangements. Furthermore, it was no longer profitable and – to complicate things further – had become a financial burden over the years. Nonetheless, whenever I computed the expenses, amidst the orderly yet inflexible figures, I could still see the sights of the muzzle of a goat, my dad's old scooter and his unavoidable, seemingly full can of olive oil. To be fair, it was full of patience and talent – so much so that I can confidently say there was enough lubrication for 'the whole gear', at least for me.

It took me ten years to finally decide to shut it down, as it had become an anchor. Emotional responses often defy logic, making it challenging to optimize and prevent.

When I decided to visit Awa in France for Christmas, I made a snap decision to bring my whole family along. Following years of work, Awa attempted to return to her homeland using her deferred salary, but she ended up stranded in France. Despite her awful experience in Libya, this vibrant young woman still radiated energy and maintained her smile. It was heartbreaking to think that she would spend Christmas all alone.

It appeared non-sensical to me. So, we all went, and what a party it was! Just thinking about having lunch, laughing, and playing again as when the then-kids chased her around the house to remove her veil and uncover her hair – blissful youthful naivety! – gives me a sense of joy.

Should I have left Awa alone because she is not Catholic? Christmas is about being together and sharing love. It represents a way of life. Occasionally, it can be beneficial to stray from the familiar path, explore uncharted territory, and dwell on our feelings.

Undoubtedly, it's hard to think about celebrations during such challenging times. However, there must be a healthy way of living, a different way of being different, just as time, space, seasons, days, and we are. Are we truly different? If so, let's approach this concept of diversity meaningfully. Let's experience it better and embrace it harmoniously.

Can you imagine how dull it can be to make rational choices? Everyone lined up like toy soldiers? Lined up like our past customers on Via Palagonia in 1966? Here I go again!

This issue explores Christmas celebrations from various perspectives, including insights from Maestro Fiasconaro and Chef Eugenio Boer. We also compare Italian and English food habits, highlighting how both cultures ultimately come together at the table. After all, pursuing happiness is not a competition; I firmly believe that my happiness doesn't detract from anyone else's. On the contrary, if anything, I share it.

Wishing everyone a Merry Christmas and a fantastic year ahead!

PS: Yes, I'm aware of that. I should let you know about the goat and the can of olive oil. Perhaps next time...

Editoriale

Il diritto alla felicità

di GIUSI VITALE

“C’era la fila fuori” recitava mia madre in negozio, in via principe di Palagonia, raccontando gli anni in cui papà aveva appena aperto l’attività, nel 1966. Quando lui non c’era già più da tanto, e ci occupavamo noi di tutto, lei seguiva a venirci, due volte al giorno. Si intratteneva con i clienti e con i ragazzi, raccontando tutti gli aneddoti di famiglia, dalla capra fino alla latta d’olio che aveva permesso loro di avviare l’attività (magari ve li racconto prima o poi).

Baluardo emotivo, spazio della memoria e dei racconti nonché della ormai esigua vita sociale di mia madre, il negozio - il nostro primo - era il piccolissimo centro della storia.

In confronto ai nuovi, “via Palagonia”, piccolo, scomodo, logisticamente insufficiente, non rendeva molto e negli anni diventò addirittura un costo. Ma ogni volta che facevo i conti, tra le linee ordinate e implacabili dei numeri, veniva fuori il muso della capra, il vecchio motorino di papà, la sua ineluttabile latta d’olio, vuota ma che sembrava piena e lo era, di pazienza e ingegno tanto che non sbaglio se dico che lì c’è stato olio per tutto l’ingranaggio, almeno il mio.

Ci ho messo dieci anni a decidere di chiuderlo, perché era una specie di àncora. Perché con le emozioni non ci ragioni, non ottimizzi, non preveni.

Come quella volta che ho deciso di andare a trovare Awa in Francia, trascinandomi dietro l’intera famiglia per Natale, per esempio, non ci ho pensato.

Dopo anni di lavoro, con il suo tfr aveva cercato di tornare a casa sua, ma fu bloccata in Francia. Questa ragazza giovanissima, solare e piena di vita, a cui nemmeno la feroce esperienza libica aveva tolto l’energia e il sorriso, da sola, a Natale.

Mi sembrava assurdo e allora andammo tutti e che festa! Pranzare, ridere, giocare ancora come quando i ragazzi erano piccoli e la inseguivano per casa, per strapparle il velo e scoprirle i capelli - benedetta ingenuità dei bambini - ancora solo pensarci mi dà gioia.



Avrei dovuto lasciar stare perché Awa non è cattolica? Ma Natale è essere insieme, offrirsi amore, è un modo di essere. A volte va bene deragliare, percorrere una strada nuova, accomodarsi nelle emozioni.

Certo non è facile in questo periodo pensare a far festa, eppure deve esserci un modo sano di vivere, un modo diverso di essere diversi come lo è il tempo, come lo è lo spazio e come lo sono le stagioni e i giorni e come siamo noi, appunto. Siamo diversi? Allora facciamola bene questa cosa della diversità, viviamola meglio, abitiamoci in armonia.

Te la immagini la noia delle scelte razionali? In fila come soldatini? In fila come i clienti in via Palagonia, nel '66? Ecco, ci ricasco.

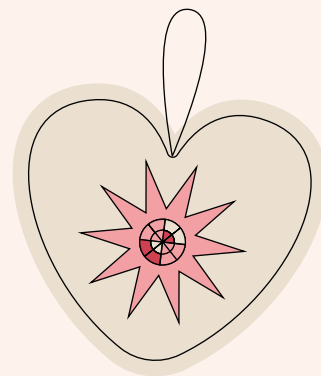
Ora qui vi raccontiamo un natale a più voci, quella del Maestro Fiasconaro, dello chef Eugenio Boer, ma anche di Italia-Inghilterra, che a tavola finisce pari, perché insomma, in fondo, questa corsa alla felicità, non è una gara, la mia felicità non la tolgo a nessuno, anzi, casomai la condivido.

Felice Natale e un bellissimo anno a tutti noi.

PS: Sì, lo so, devo dirvi della capra e dell’olio, magari la prossima volta...



Il Natale in casa P&V



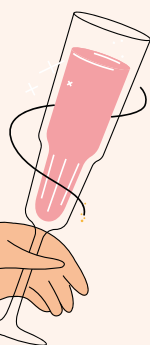
La specialità del Natale è il Natale. Da qualunque punto di vista lo si guardi: le strade che si colorano, le case illuminate dalle lucine, la malinconia e l'allegria che si danno appuntamento in ogni angolo, le festine improvvisate con i colleghi, gli inviti dell'ultima ora, le stelle di natale che arrossano le vetrine e i tappeti verdi da gioco che si rispolverano in ogni casa. Regali piccoli e grandi, il Mercante in fiera, la tombola, amici e parenti che rispuntano da ogni dove. Il Natale accoglie storie, compone differenze, ricrea legami nella sua straordinaria sequenza di pranzi, cene, aperitivi, incontri che ci trascina in una allegra giostra di emozioni.

Ve lo raccontiamo così, in uno zig-zag di storie, racconti, proposte che rivisitano il menù, forse, ma tengono insieme gli ingredienti fondamentali. C'è del bello, dopo tutto. Anzi: prima di tutto.

CHRISTMAS AT P&V'S

What makes Christmas unique is the very celebration of Christmas. From any perspective, you can appreciate the vibrant streets adorned with colourful decorations and houses aglow with lights. Every corner reflects a blend of melancholy and joy, along with impromptu parties among work colleagues and last-minute invitations. Bright poinsettias decorate the windows with a red hue, while the cherished green baize is dusted off in every home. You find small and large gifts, together with board and card games like the Mercante in Fiera and Bingo, while friends and relatives show up from every nook and cranny. Christmas celebrations weave together a tapestry of experiences, embrace differences, and strengthen bonds through a joyful flow of lunches, dinners, aperitifs, and gatherings that draw us into a cheerful whirl of emotions.

We will tell you all this through a winding path of stories, tales, and suggestions that revisit the menu while keeping the core ingredients unchanged. After all, there is true beauty. Better yet, it comes first.





I ripieni

Muovendosi gustosamente dalla tradizione più antica a soluzioni contemporanee, le farciture (un must del pranzo di Natale) sono ricette molto versatili che si prestano tanto alle carni quanto alla pasta o alle verdure.

Ricotta e spinaci, per citare il primo che viene in mente, è una ricetta perfetta per ravioli o tortelli ma anche per torte salate o involtini di sfoglia.

Un ripieno agli agrumi, perfetto per alleggerire la classica ricetta del tacchino, è squisito anche come ripieno per le verdure.

Se il tipico ripieno del tacchino ha una base di pane, la tradizione italiana vede una grande varietà di ripieni legati alle stagioni ma anche alle specialità regionali: salsicce castagne e prugne sono tipici delle zone montane mentre ortaggi, pangrattato e formaggi sono i classici dei piatti del sud.

Altra cosa curiosa: mentre è un classico tutto italiano inserire carne nei ripieni per le carni, diversamente accade con il pesce, normalmente usato solo come ripieno per paste o involtini di verdure.

Stuffing recipes

Fillings are the heart of a Christmas lunch, and we can cover a lot of ground with this topic. We can tastefully explore the transition from ancient traditions to contemporary solutions, considering time and space. It must be said that stuffings are highly versatile recipes that complement meats, pasta, and vegetables, providing a wide range of possibilities. The first combination that comes to mind is ricotta and spinach. It's perfect for recipes such as ravioli or tortelli, as well as savoury pies or puff pastry rolls. Another delicious option is a citrus filling, which is recommended to lighten up the classic turkey recipe and is also great for filling vegetables. In the typical turkey stuffing recipe, bread is the main ingredient. However, in Italian tradition, there is a wide variety of seasonal fillings, often linked to regional specialties. For example, sausages, chestnuts, and plums are typical of mountain areas, while vegetables, breadcrumbs, and cheeses are classics in southern dishes. Interestingly, while it is a common Italian practice to use meat-based fillings to stuff meat, this is different when it comes to fish. Fish is usually only used in stuffing recipes for pasta or vegetable rolls.





ZUCCA
IN AGRODOLCE
GIU GIU

CAPONATA DI
MELANZANE
SICILIAN AUBERGINE STEW
GIU GIU



Un italiano e un inglese

A Natale la parola d'ordine è **riunirsi** ed ecco perché mentre dovrei indagare le differenze nella tradizione del pasto più atteso dell'anno, scovo invece incredibili tratti comuni.

L'uvetta e canditi, per esempio - divisivi almeno quanto i cavoletti di Bruxelles - ci sono sia nel nostro **panettone** sia nel **Christmas pudding**.

Nei menù inglesi regna il tradizionale **Christmas turkey**, ripieno di pane, burro, cipolla e spezie, che in Italia si trova nella versione "scomposta" e si traduce nel tradizionale **abbacchio al forno** o nel **cappone ripieno toscano**.

In Italia, **il ripieno** è sovrano soprattutto delle paste, in compenso, nel Regno Unito golosissimi yorkshire pudding, soufflé, molto burrosi, serviti come contorno con salse (gravy o cranberry sauce).

Torniamo al **dolce**? La frutta secca del nostro **torrone** si traduce in inglese in deliziose **mince pie**, tortine di frolla ripiena di uvetta e frutta secca servite calde. Insomma a vederla così non solo mi è venuta fame, ma anche voglia di invitare un Inglese a Natale!

Once upon a time there was an Englishman and an Italian

At Christmas, the watchword is "let's get together", and that's why, when exploring the differences in the traditions of the eagerly awaited meal of the year, I found many common elements.

*For example, raisins – as divisive as Brussels sprouts – and candied fruits are one of the ingredients of both our **Panettone** and English **Christmas Pudding**.*

*The traditional **Christmas Turkey** is a staple on English menus, stuffed with bread, butter, onion, and spices. In Italy, it's served in a "disassembled" – forgive me the term – version as the traditional **baked lamb** or **Tuscan stuffed capon**.*

*The **filling** reigns supreme, particularly when it comes to pasta, in UK, instead, you'll find delicious Yorkshire puddings, very buttery soufflés served as side dishes with sauces like gravy or cranberry sauce.*

*But let's get back to talking about **desserts**. The tradition of using dried fruit in our **nougat** can be a mirror image of the English one of using raisins and dried fruit for filling shortcrust pastry cakes, served hot as delicious **mince pies**.*

In other words, not only did I get hungry, but I also felt like inviting an Englishman to a Christmas celebration!





Il tacchino di Dickens

Natale 1869, George Dolby, impresario e amico di Dickens, invia allo scrittore un tacchino da 30 libbre per il suo pranzo di Natale, affidando il goloso pacco alla Great Western Railway. Passano i giorni e nessuna traccia del pennuto, come testimoniano anche alcuni scambi tra un impaziente Dickens e lo stesso Dolby.

Purtroppo, infatti un accidentale incendio alla diligenza preposta alle consegne, durante il viaggio aveva letteralmente mandato in fumo ogni pacco.

“Mi permetto di dire – scrive in risposta alle scuse delle Ferrovie – che non ho dubbi che il mio pranzo di Natale sia andato distrutto in un incidente inevitabile e che ho sopportato la perdita con intatto buonumore nei confronti della Great Western Railway Company”

Rispose così, nel febbraio 1870, con la lettera autografa ancora conservata nell’archivio del National Railway Museum di York.

DICKEN'S TURKEY

On Christmas of 1869, Dickens' impresario and friend George Dolby sent the writer a 30- pound turkey for his Christmas lunch, entrusting the delicious package to the Great Western Railway. However, days passed without any indication of the bird's whereabouts, as evidenced by some letters between an impatient Dickens and Dolby himself.

Unfortunately, a fire accidentally broke out in the delivery stagecoach, turning every package into smoke during the journey.

"I beg to say – he wrote in response to the Railway Company's apologies – that I have no doubt my Christmas fare was destroyed by an unavoidable accident, and that I bore the loss with unbroken good humour towards the Great Western Railway Company."

He replied this way in February 1870, with the autographed letter still preserved in the archives of the National Railway Museum in York.

Chi parla a tavola

Fiasconaro, *il panettone made in Sicily arriva tra le stelle*

di ANTONELLO RAVETTO ANTINORI



Da anni sono uno dei fiori all'occhiello del "made in Sicily" di qualità: sempre più venduti e gustati nel mondo, dall'Italia agli Stati Uniti, dall'Inghilterra fino alla Nuova Zelanda, i panettoni Fiasconaro rappresentano ormai un simbolo del Natale. Tutto ha inizio nel 1953 in una piccola gelateria in piazza Margherita nel cuore di Castelbuono, sulle Madonie, a circa 100 chilometri da Palermo. Da allora di strada ne è stata fatta, basta dire che nel 2007 una selezione di dolci e prodotti Fiasconaro era nel "menù di bordo" del Discovery Shuttle della Nasa.

FIASCONARO, FROM SICILY TO THE STARS

Fiasconaro Panettone has been one of the flagships of made-in-Sicily quality for years. Increasingly sold and enjoyed worldwide, from Italy to the United States and New Zealand, Fiasconaro Panettone now represents a Christmas celebration symbol. It all started in 1953 in a small ice cream parlour in Piazza Margherita in the heart of Castelbuono, located on the Madonie Mountains about 100 kilometres from Palermo. The company has come a long way since then, and in 2007, a selection of Fiasconaro desserts and products was even on the onboard menu of NASA's Discovery Shuttle.

Maestro Nicola Fiasconaro, a visionary Pastry Chef born in 1964, was appointed Cavaliere del Lavoro by President Sergio Mattarella in 2020.

Pasticciere dallo spirito visionario è il Maestro Nicola Fiasconaro, classe 1964, che nel 2020 è stato nominato Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

“Oggi siamo presenti in oltre 70 Paesi, ma la nostra storia imprenditoriale conserva un legame indissolubile con le Madonie e con Castelbuono, il borgo medioevale che ispira e ospita da sempre la nostra produzione. Proprio qui nei primi anni '50 nostro padre, Mario Fiasconaro, avviò una piccola gelateria, ricordata ancora oggi per le sue deliziose granite agli agrumi preparate con il ghiaccio delle neviere locali, che si trasformò ben presto nella pluripremiata Pasticceria Fiasconaro e poi nel primo nucleo dell'azienda. È partita così una crescita inarrestabile grazie all'intenso lavoro con i miei fratelli, Fausto e Martino, che oggi sono rispettivamente 'responsabile showroom' e 'capo dell'amministrazione'.

Maestro, che effetto le fa essere considerato uno degli ambasciatori della “Sicilia che produce” a livello internazionale?

Per noi è motivo di grande orgoglio essere considerati ambasciatori del made in Italy dolciario nel mondo, perché il nostro successo celebra l'autenticità e l'eccellenza della Sicilia, un terra unica per il suo patrimonio enogastronomico e la sua biodiversità. Il vero salto di qualità è arrivato dalla nostra intuizione di reinterpretare l'iconico panettone milanese 'alto' con i migliori ingredienti della tradizione mediterranea: ed è stato subito un successo, anche all'estero. Nel 1988 abbiamo dato il via alla prima produzione di 2.000 panettoni artigianali e poco dopo è nato il primissimo panettone Fiasconaro, il Mannetto, realizzato con la rinomata manna, resina estratta dal frassino delle Madonie. Da quel momento la crescita dell'azienda è stata continua e poggia su un patrimonio di valori che è rimasto inalterato nel tempo: l'artigianalità, l'attenzione alle materie prime, mettere 'le persone al centro' e operare per la massima valorizzazione delle eccellenze del territorio siciliano”.

“Today, we operate in over seventy countries, but our entrepreneurial roots are deeply connected to the Madonie mountains and Castelbuono, the medieval village that has always inspired and housed our production. In the early 1950s, our father, Mario Fiasconaro, started a small ice cream parlour, still remembered today for its delicious citrus granitas made with ice from the local snowfields. It eventually evolved into the award-winning Pasticceria Fiasconaro and then became the initial core of the company. This marked the beginning of unstoppable growth, made possible by the dedicated work of my brothers, Fausto and Martino, who now respectively serve as the showroom manager and head of administration.

Maestro, how does it feel to be recognised as one of the ambassadors of "Sicily that produces" on an international scale?"

"We are extremely proud to represent the excellence of Italian confectionery worldwide. Our success is a celebration of the authenticity and quality of Sicilian food, wine, and biodiversity. We took a significant step by reimagining the traditional Panettone from Milan using the finest ingredients from Mediterranean tradition, and it was immediately well-received, even internationally. In 1988, we began producing two thousand artisanal Panettone, and shortly after, we introduced our first Fiasconaro Panettone, the Mannetto, made with the renowned manna resin extracted from the ash trees of the Madonie Mountains. Since then, our company has experienced continuous growth, rooted in our timeless values of craftsmanship, attention to raw materials, prioritising people, and striving to showcase the excellence of the Sicilian region to the fullest."



Chi parla a tavola



Dal pistacchio alle mandorle, dallo zibibbo alla manna, l'elenco è lungo... c'è una "farcitura" di panettone che non avete ancora fatto, e che le piacerebbe realizzare?

"Tutti i nostri panettoni sono frutto di una ricerca e selezione attenta delle materie prime del nostro territorio. Siamo sempre alla ricerca di accostamenti esclusivi e innovativi e non mancheranno per le prossime campagne delle novità che potranno soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti".

Quale consiglio darebbe a chi vuole gustare nel migliore dei modi uno dei vostri panettoni durante il pranzo di Natale?

"Il panettone è un dolce che va tenuto ad una temperatura non inferiore ai 18-20°. Prima di consumarlo consigliamo di fare un passaggio in una fonte di calore, per pochi minuti: in questo modo la fragranza, la morbidezza, il gusto e gli aromi del panettone si sprigioneranno e renderanno unico l'assaggio. Un suggerimento è quello di abbinare il consumo del panettone ad un ottimo *passito siciliano*".

You have a wide variety of fillings, ranging from pistachios to almonds and from zibibbo to manna resin, in your Panettone. Is there a filling you have yet to try and would like to?

"All our Panettone are the result of careful research and selection of raw materials from our region. We're always looking for exclusive and innovative combinations, and there will be no shortage of novelties in the future to satisfy all palates, even the most demanding ones."

What advice would you give those who want to enjoy one of your Panettone in the best possible way during the Christmas celebrations?

"To fully enjoy our Panettone during Christmas celebrations, we recommend keeping it at a temperature of no less than 18-20°C (64-68°F). Before serving, it's best to warm it up for a few minutes to release its fragrance, softness, taste, and aromas, making the experience truly unique. Additionally, we suggest pairing it with an excellent Sicilian passito for an enhanced taste."

Regali infiniti

di PAOLA MARINO



Profumo di regali? E se profumassero sul serio? Di bello, di buono, di bell'essere? Ecco cinque regali che probabilmente non hai ancora ricevuto ma vorresti tanto avere.

GIFTS THAT NEVER END

Scent of gifts? What if they actually smelled beautiful, sounded nice, or were good? Here are five unique gifts you probably haven't received yet but would love to:

Un regalo che crea invece di consumare: su **Treedom.net** puoi piantare un albero, dargli un nome, seguirne la vita! Ci sono piante che valgono per il loro apporto al sistema ma anche per il loro significato ancestrale: il Neem, simbolo di futuro e cura, il baby tree di fortuna, l'arancio di ottimismo, la mangrovia di abbraccio.

1

Treedom.net allows you to gift a tree, name it, and track its growth. Some plants hold significant value for their contributions to the ecosystem and their symbolic meanings. For example, the Neem tree symbolizes future and care, the baby tree symbolizes fortune, the orange tree symbolizes optimism, and the mangrove symbolizes a hug.





2

Piccola spinta per staccare la spina e recuperare energie, creare momenti di felicità, rinsaldare un rapporto, costruire ricordi. Sostenibile e chic? Si può. Su **Ecobnb.it** trovi decine di strutture ecocompatibili - dai materiali al cibo all'uso di energie rinnovabili, relax? Sì grazie!



*A small incentive to take a break and recharge, creating moments of happiness, strengthening relationships, and building memories. What if it's also sustainable and stylish? On the **Ecobnb.it** website, you can discover numerous eco-friendly accommodations, from their materials and food to their use of renewable energy. Relaxation? Absolutely, yes, please!*



3

Ma si sa che il vero passe-par-tout a Natale è una pianta: **PianTina** è una *Dracaena Compacta*, e assorbe l'inquinamento in ambienti chiusi, forse non neutralizza malumori e colleghi molesti MA di certo mette allegria e in più arriva completa di vaso per idrocoltura, cioè zero sbatti e a prova di pollice nero con tanto di indicatore che ti avverte quando ha sete!

*But we all know that the ultimate Christmas gift is a plant: **PianTina**, a *Dracaena Compacta*, effectively absorbs indoor pollution. While it may not neutralize bad moods or annoying colleagues, it certainly brings joy. Additionally, it comes with a hydroponic pot equipped with an indicator that alerts you when the plant needs water, making it hassle-free and perfect for those without a green thumb!*

4

Come rinunciare al regalo *prêt-à-porter* per eccellenza? Quello giusto per tutti, dall'amica glamour alla vecchia zia, perfetta per decorare tavola, bagno, ingresso, studio ma a suo agio casomai anche in ufficio tra il portapenne (si usano ancora?) e le pratiche da chiudere... ebbene: candele! **Ciauru** è la candela che fiorisce di Flowers Candle, Ecofactory.eu, preziosa azienda del sud Italia che con un regalo te ne fa 3, la Christmas Candle include una card Hellobee Prime con cui adotti un alveare contribuendo al benessere delle api e alla biodiversità, buona e bella!

How can you give up the ultimate ready-to-wear gift? It's perfect for everyone, from glamorous friends to elderly aunts. It's ideal for decorating the table, bathroom, entrance hall, and study, but it's also suitable for the office, between the pen holders (if they're still used) and the files to be closed. What is it? Candles! **Ciauru** is the blooming candle by Flowers Candle, Ecofactory.eu, a precious company from southern Italy. With just one gift, you get the equivalent of three: the Christmas Candle also includes a Hellobee Prime card, through which you can adopt a beehive, contributing to the well-being of bees and biodiversity. Good and beautiful!

And flowers? Of course, but what about edible? On the **Ortinmente.com** website, you can gift a gardening kit for a fragrant balcony, with colourful flowers that are also good to eat. And not to mention the benefits of home gardening!

5

E i fiori? Certo: ma eduli! Su **Ortinmente.com** puoi regalare un balcone profumato, pieno di colori e buono anche da mangiare, senza contare i benefici del giardinaggio casalingo.



Buono a sapersi



Il menù salva tempo di Eugenio Boer

di PAOLA MARINO

Abbiamo chiesto allo chef Eugenio Boer ([bu:r] Milano) un menù salva tempo, e ovviamente lui ha pensato che il tempo fosse quello delle tradizioni, antico, da preservare. Del resto per lui, olandese un po' ligure, un po' palermitano, transitoriamente altoatesino e professionalmente milanese (almeno adesso) il tempo è una costante molto più che lo spazio, lo si è visto, dicono i ben informati, a suo agio con brigate importanti in cucine fantasmagoriche tanto quanto in cucine improvvisate e sempre con lo stesso curioso, indecifrabile sorriso. Ora, da una concitata fashion week che riempie [bu:r] di glamour, moda e innovazione, diventa nostalgico e propone la sua versione di pranzo tradizionale:

Intramontabili classici sono una certezza, ma si possono interpretare rispettando le stagioni e il tempo, l'antipasto, per esempio?

**Insalata russa sì,
ma con prodotti stagionali,
carote, rape, topinambur
e una maionese fatta in casa.**

**A impreziosirla
gambero rosso di Mazara del Vallo
con il suo gusto dolce e sapido
che apre il cuore e prepara al primo.**

Anche qui, la tradizione è già ricca: tortelli in brodo di carne, ripieno super classico con 1\3 coppa di maiale cotta, 1\3 prosciutto crudo e 1\3 di mortadella, parmigiano reggiano e una spolverata di noce moscata.

Il tocco prezioso: una grattata di tartufo bianco o nero, successo assicurato.





TIME-SAVING MENU FROM CHEF EUGENIO BOER

When we requested a time-saving menu from Chef Eugenio Boer [bu:r] (Milan), it's no coincidence that he thought we were referring to the time of traditional recipes to be preserved. To Chef Boer, who was born in the Netherlands with influences from Liguria and Palermo, spent time in the Alto Adige region, and is currently based in Milan professionally, time holds more significance than space. Known for his calm demeanour, he effortlessly leads important brigades in both extraordinarily full-equipped and impromptu kitchens, always wearing his curious, mysterious smile.

Now, after the hustle and bustle of a fashion week between glamour and innovation, Chef Boer has turned nostalgic, offering a traditional lunch version: "Timeless classic dishes are a staple in the kitchen, but can they be prepared in a way that honours the seasons and time? What about appetizers, for example?"

**A Russian Salad,
made with seasonal ingredients
such as carrots, turnips,
Jerusalem artichokes,
and homemade mayonnaise,
is a definite yes.**

**To enhance it, consider adding
red shrimp from Mazara del Vallo,
known for its sweet and savoury taste
that captivates diners and prepares
them for the first course**

Tradition reigns supreme: tortelli pasta served in meat broth and stuffed with a classic filling made from equal parts (1/3) of cooked pork neck, raw ham, and mortadella, along with Parmigiano Reggiano and a sprinkle of nutmeg. To finish it off, white or black truffle flakes are added on top for guaranteed success.



E il secondo? Ovviamente cappono bollito: cipolle, zucca, carote, patate e sedano e poi chiodi garofano, pepe in grani bacche di ginepro, praticamente si fa da solo! Morbido contorno di puré di patate al burro e salsa verde, quella classica con tanto prezzemolo, uova sode, acciughe, pane ammollato in aceto e senape. Il tutto servito su porcellane della nonna, ingrediente fondamentale che insieme a chi ami fa di un pranzo IL pranzo di Natale, **LA festa.**

Il punto è che in cucina non bisogna risparmiare tempo ma salvarlo, dedicarsi con pazienza al cibo è un gesto di rispetto e a guardarli i piatti tradizionali, non chiedono “tanto tempo” ma casomai un po’ di organizzazione, metti su il bollito e ti dedichi all’insalata russa, i tortellini li hai preparati prima ed è un attimo mettere in tavola, goderti la festa, nutrire l’anima”

For the **second course**, we'll have boiled capon with onions, pumpkin, carrots, potatoes, celery, cloves, peppercorns, and juniper berries. This dish practically cooks itself! We'll also have mashed potatoes as a soft side, with butter and green sauce, a classic recipe made with plenty of parsley, hard-boiled eggs, anchovies, and bread soaked in vinegar and mustard. All are served on Grandma's porcelain, a fundamental ingredient that, besides your loved ones, makes your lunch the Christmas one, **the festive gathering par excellence.**

You don't have to rush through your time in the kitchen but rather savour it. Taking your time to prepare food patiently is a sign of respect. Traditional dishes don't call for "a lot of time" but careful planning. You can put the capon in a pot to cook and then focus on making the Russian Salad, while the tortelli pasta has already been prepared in advance. This way, you can effortlessly bring them to the table, enjoy the festive gathering, and nurture your soul."

Buono a sapersi

L'insalata che non russa

L'insalata russa con Gambero Rosso di Mazara di Eugenio Boer

PER LA MAIONESE

1 uovo intero
1 cucchiaio di senape
il succo di 1\2 limone
150 ml di olio di semi girasole
sale, pepe

Metti tutto nel bicchiere del frullatore a immersione, l'olio va messo per ultimo, a questo punto, il trucco per una maionese perfetta è inserire il frullatore spento, immergerlo fino in fondo e solo allora attivarlo tirandolo su molto lentamente, la compattezza della crema la regolerete casomai aggiungendo olio.

PER LE VERDURE

Scegliete verdure di stagione, adesso io uso patata viola, topinambur, zucca da tagliare a cubetti regolari, le sbollentate appena 4\5 minuti in acqua salata perché rimangano croccanti e le passate in acqua fredda così che mantengano tutto il colore.

E ora il **gambero rosso di Mazara**, lì c'è poco da fare, è talmente buono che fa tutto lui, ma suggerisco due possibilità:

Passatli appena in acqua bollente aromatizzata, fate bollire in un pentolino acqua con alloro, prezzemolo, uno o due chiodi di garofano e qualche bacca di ginepro, quando raggiunge il bollore spegnete e ci tuffate i gamberi puliti per un secondo appena, dopodiché potete disporli sulle verdure.

Io, amante del crudo e del sapore pieno di mare, dopo averli puliti li batto formando una foglia con cui ricopro la cupola di verdure, effetto wow garantito già alla vista, ma sentirete al primo assaggio...

Russian salad with Mazara red prawn by Eugenio Boer

FOR THE MAYONNAISE

1 whole egg
1 tbsp mustard
1/2 lemon juice
150 ml of sunflower oil
salt and pepper to taste

Combine all the ingredients in a hand-blender jar, adding the sunflower oil last. The trick for perfect mayonnaise is to turn the blender off, place it at the bottom of the jar, and then slowly pulse while pulling it up. Adjust the thickness of the mayonnaise by adding more sunflower oil if needed.

FOR THE VEGETABLES

Choose seasonal vegetables. I currently use purple potatoes, Jerusalem artichokes, and chopped pumpkin. Blanch them in salted water for just four or five minutes to keep them crispy, then rinse them under cold water to preserve their vibrant colours.

And now the red prawns from Mazara. There's not much to do: they are so tasty that they do all the work, but I suggest two methods.

One option is to dip the prawns in flavoured boiling water. In a saucepan, boil water with a bay leaf, parsley, one or two cloves, and a few juniper berries. Once it comes to a boil, turn off the heat and quickly dip the cleaned prawns in the water for just a second. After that, you can arrange them on the vegetables.

Since I love the raw and full flavour of the sea, another option is to clean the prawns, beat and shape them into a leaf to cover the dome of vegetables. The wow effect is guaranteed just by looking at them. I don't even need to mention how amazing they taste!



7



1



2

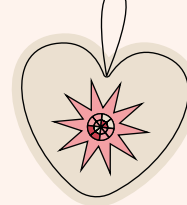


4



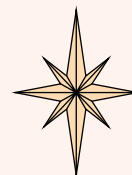
5





APERITIVO *di Natale*

- GIÙ GIÙ
1 Carciofi alla brace in olio d'oliva
Grilled artichokes in olive oil
280 g
- LE ECCELLENZE DI P&V
2 Peperoncini con tonno
Pepper with tuna
190 g
- GIÙ GIÙ
3 Zucca in agrodolce
Sweet-and-sour pumpkin
280 g
- FONGO
4 *Lingue di suocera* au fleur de sel 200 g
- GIÙ GIÙ
5 Olive verdi campagnole
Green olives with garlic,
olive oil and red peppers
350 g
- LE ECCELLENZE DI P&V
6 Prosciutto crudo con tartufo
Italian raw ham with truffle
90 g
- LE ECCELLENZE DI P&V
7 Taralli con semi di finocchio
Taralli with fennel seeds
250 g



Scopri la nostra selezione
sul sito prezzemoloevitale.it



Enogastrologia

Il 2025 sarà [spoiler] una specie di zuppa cosmica di enormi mutazioni, con ingredienti rari e passaggi epocali (Vero, Nettuno?). Prima di questa tempesta però godiamoci le feste, ecco il menù della notte di Natale, segno per segno, un ingrediente dopo l'altro.

2025 will be a year of significant transformations – spoiler – akin to a cosmic soup, seasoned with rare ingredients and epochal passages (Neptune, am I right?). Anyway, let's enjoy our holidays before this upcoming storm. Take a look at this Christmas Eve menu, sign by sign, one ingredient after another:



ARIETE ARIES

21.03 - 19.04

Hai tanta, troppa carne al fuoco, cerca di non bruciarci!

You have too much on your plate. Try not to overcommit yourself!



TORO TAURUS

20.04 - 20.05

Risica e non rosicherai: con Urano a tavola, persino tu sarai sorpreso.

Nothing ventured, nothing gained: with Uranus at the table, get ready to be pleasantly surprised. Even you.



GEMELLI GEMINI

21.05 - 20.06

Come il prezzemolo, state bene ovunque, ma rallentate, almeno a tavola.

Like parsley, you are everywhere. However, take it slow, at least at the table.



CANCRO CANCER

21.06 - 22.07

Sei tu la ciliegina sulla torta! Ma giusto stasera, tutti vogliono il panettone.

You are the icing on the cake but, alas, everyone wants Panettone this night.



LEONE LEO

23.07 - 23.08

Una cena regale, ça va sans dire, botte piena, moglie ubriaca e vino buono.

A royal dinner, ça va sans dire, where the impossible becomes possible, complemented by the finest wine.



VERGINE VIRGO

24.08 - 22.09

Al caso, nemmeno le briciole! Se solo Nettuno non litigasse con Giove, 'sti ragazzi!

Not even a single crumb is left to chance! If only Neptune didn't quarrel with Jupiter. Oh, these characters!



BILANCIA LIBRA

23.09 - 22.10

Avvina lentamente e riuscirai a restare impeccabile come piace a te.

Coat the sides of your glass with wine slowly, and you will be able to avoid spills the way you like it.



SCORPIONE SCORPIO

23.10 - 21.11

Il dolce arriva sempre, almeno a fine pasto, non fare quella faccia, su.

Dessert always comes, at least at the end of a meal. So, don't make that face. Come on!



SAGITTARIO SAGITTARIUS

22.11 - 21.12

Se ti danno limoni fai una limonata, così magari digerisci 'sto Giove.

If they give you lemons, make a lemonade. You can digest this Jupiter. Maybe.



CAPRICORNO CAPRICORN

22.12 - 19.01

La vita è un grande buffet ma non è che devi per forza assaggiare tutto, eh.

Life is like a grand buffet. Still, there's no obligation for you to taste everything!



ACQUARIO AQUARIUS

20.01 - 19.02

Una notte buona come il pane, ma tu hai deciso di fare la no carbs. A Natale.

A night as delightful as freshly baked bread, but you have decided to start the no-carb diet. At Christmas!



PESCI PISCES

20.02 - 20.03

Chi dorme non piglia pesci ma sogni, e si sa, per te più che il pasto conta il dolce.

The early bird catches the worm. And dreams, and you know, the dessert counts more than the meal for you.

Alert: nessun segno è stato maltrattato per questa rubrica, le poche informazioni tecniche sono frutto di consulenze, il resto, se resta, è sapore ironico e allegria a lenta lievitazione. Sale in zucca qb, consumare a piacere.

Nb: No zodiac sign has been mistreated for writing this column. The small amount of technical information is the result of consultancy. The rest, if any, is ironic flavour and slow-rising cheerfulness. Wisdom to taste. Consume to your heart's content.

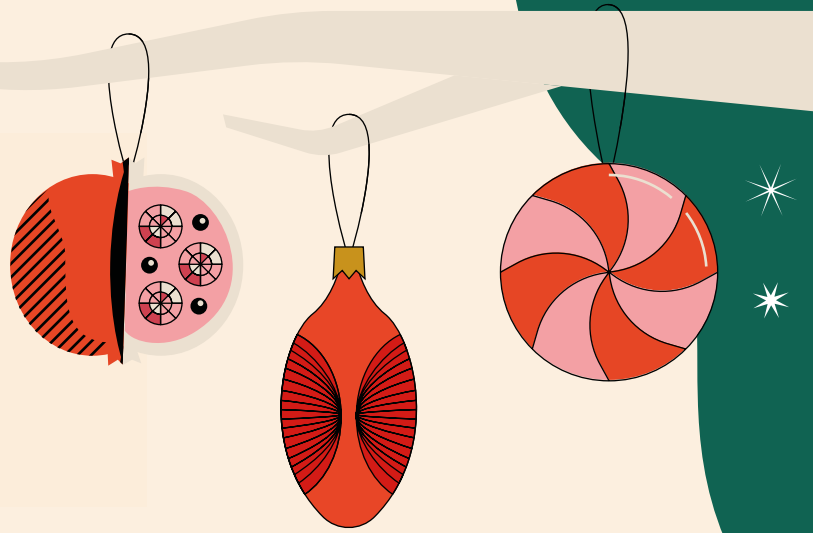
CATALOGO DI NATALE 2024



PREZZEMOLO & VITALE

Le pagine che seguono contengono comunicazioni commerciali a scopo promozionale

Il Natale buono *It's Christmas time!*



Il bello dei regali? Sceglierli!

Qui puoi farlo con cura, e tutta l'attenzione che meriti, che meritano.

E dato che ormai abbiamo tutto quello che ci serve, **cosa c'è di meglio che scegliere qualcosa di buono e prezioso per chi ami?**

Le ceste sono profumati assaggi che ricevi a Natale e puoi gustare quando vuoi: puoi scegliere tra centinaia di prodotti, conserve, vini, dolci tradizionali, e confezionarli come preferisci, dalla suggestione tipica del vimini, all'eleganza del legno o alla pratica leggerezza colorata delle scatole.

Basta poco per dare tanto!

The beauty of gifts? It's receiving them, indeed! That's why we give them with thoughtfulness. We pamper those we care about as we would like to be pampered.

And since we now have everything we need, what could be better than choosing something special and precious for those close to your heart?

Our hampers are filled with fragrant tastings you can receive at Christmas and enjoy whenever you want. You can pick from a wide selection of products, preserves, wines, and traditional sweets, which can be packaged to your liking: from the typical evocative wicker or the elegant wood to the practical, colourful lightness of our boxes.

It doesn't take much to give a lot!

Spedizioni Delivery

Palermo

Ordine minimo € 30

Costo € 5.90

Consegna in giornata

Palermo

Minimum order € 30

Cost from € 5.90

Same day delivery

Italia

Ordine minimo € 30

Spedizione standard - tariffa fissa € 12.90

Consegna in 4/5 giorni lavorativi

Italy

Minimum order € 30

Standard shipping € 12.90

4/5 working days

Europa

Ordine minimo € 30

Spedizione standard € 24.90

Consegna in 7 gg lavorativi

Europe

Minimum order € 30

Standard shipping € 24.90

7 working days



Gift Card

Ognuno è diverso ma se c'è una cosa che accomuna tutti, è la magia dei regali!

Ogni dono è un viaggio, un messaggio d'amore, un gesto che avvicina. Ecco cosa amiamo quando prepariamo pacchetti e ceste da spedire: essere complici di questi messaggi, viaggiare con i nostri vostri regali!

Fare felice qualcuno è facilissimo: scegliete una cesta oppure realizziamola insieme oppure donate a qualcuno la possibilità di comporre il proprio regalo con una gift-card da 25, 50, 100 euro da usare in negozio o online, più buono di così!

Everyone is unique, but the magic of receiving presents is a common thread that brings people together!

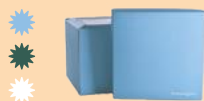
Each gift embodies a journey, a heartfelt message, and a gesture that strengthens our bond. That's what we love when we prepare parcels and hampers to send: being part of these personal messages and travelling with our, your gifts!

Bringing happiness to someone is a straightforward task. With our range of options, you can choose a pre-made hamper, join us in creating a tailored version, or give someone a €25, 50, or 100 gift card to use in our stores or online. It can't get any better than that!



25€ 50€ 100€

Packaging



Quadratella alta
Squared giftbox
6.90€



Scatola 2 bottiglie
2 Bottles box
3.90€



Scatola 3 bottiglie
3 Bottles box
4.90€



Scatola con cordoni
Giftbox with lanyards
4.90€



Vassoio di legno
Wooden tray
M 5.50€ L 7.50€



Cappelliera in legno
Wooden handbox
M 8.90€ L 9.90€



Box in vimini
Wicker box
M 12€ L 15€



Cassetta di betulla
Birch box
3 Bottiglie / 3 bottles 8.50€
6 Bottiglie / 6 bottles 13.30€



Cassetta legno naturale
Wooden box
10€

Ceste Hampers

Targa Florio



€ 130 iva incl

Vassoio di legno grande

- GIAMMALVO Velluto Blu Syrah IGP 75 cl
- ADELFINO Tonno rosso in olio d'oliva 235 g
- LALAINA Colatura di gambero rosso 100 g
- DORIA Busiate corte 500 g
- MARIOLO Ragù di suino nero dei Nebrodi 370 g
- ANTICA DOLCERIA RIZZA Cioccolato di Modica IGP mandorle 100 g
- I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA Marmellata di Arance 350 g
- GIU' GIU' Panettone pandorato 1 kg
- GIU' GIU' Pesto alla trapanese 200 g
- GIU' GIU' Caponata di melanzane 280 g
- GIU' GIU' Olio evo Nocellara BIO 500 ml
- GIU' GIU' Mandorle di Avola sgucciate 100 g
- GIU' GIU' Salame dei Nebrodi al pistacchio 250 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Cri Cri 200 g
- LE SELEZIONI DI P&V Primosale al pistacchio 300 g ca.

Ceste Hampers

Giro d'Italia



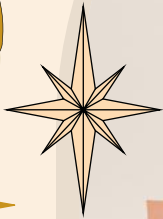
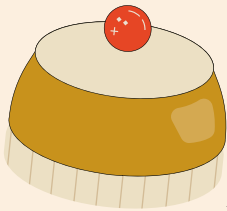
€ 100 iva incl

Quadratella azzurra

- BARATTI & MILANO Tavoletta Extra Fondente Ecuador 75 g
- FEUDO MONTONI Perricone Core DOC 75 cl
- FONGO Grissini integrali senza strutto 200 g
- GIU' GIU' Paté di carciofi 200 g
- GIU' GIU' Miele monodose 50 g
- GIU' GIU' Panettone tradizionale con uvetta, zibibbo e arancia di Sicilia 1 kg
- GIU' GIU' Confettura di frutta **BIO** monodose 50 g

- LE SELEZIONI DI P&V Speck IGP - Trancio 400 g ca.
- LE ECCELLENZE DI P&V Crema **BIO** nocciole e cacao 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Sugo all'arrabbiata 250 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Strolghino 300 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Pasta di Gragnano IGP Paccheri 500 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Torrone friabile con nocciole 150 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Solodibruna
Parmigiano Reggiano di Bruna alpina italiana 200 g

Ceste Hampers



Pranzo di Natale



€ 87 iva incl

Vassoio di legno medio

- **PRESSENDA** Tagliatelle paglia e fieno 500 g
- **FONGO** Lingue di suocera au fleur de sel 200 g
- **LE ECCELLENZE DI P&V** Panettone tradizionale con agrumi di Sicilia 1 kg
- **FONTERUTOLI** Chianti classico 75 cl
- **DESEO** Crackers artigianali all'olio evo con Sale dolce di Cervia 120 g
- **LE ECCELLENZE DI P&V** Salsiccia con cinghiale 170 g
- **LE ECCELLENZE DI P&V** Piccantino del belice 300 g ca.
- **BARATTI & MILANO** Gianduiotto al cioccolato fondente 200 g
- **GIU' GIU'** Pesto di pomodoro secco e mandorla 200 g
- **LE ECCELLENZE DI P&V** Crema **BIO** di nocciole e cacao 200 g
- **LE ECCELLENZE DI P&V** Salsa di fichi senapati 40 g
- **LEONE** Gelatine senza zucchero 100 g

Ceste Hampers

Per intenditori



€ 135 iva incl

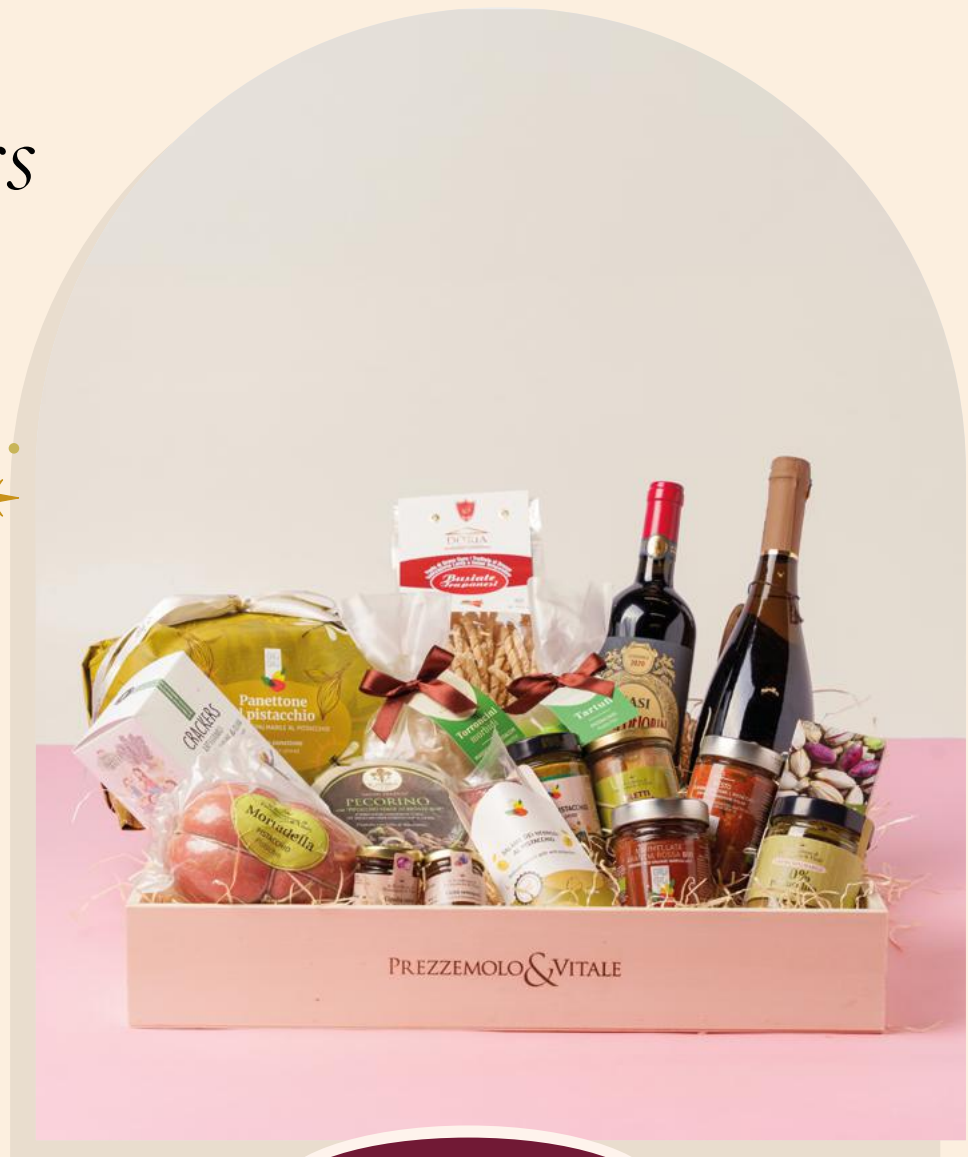
Quadratella lampone

- DOLOMAIS Ali di mais con olive **GLUTEN-FREE** 80 g
- TENUTA TRINORO Le cupole 75 cl
- LE ECCELLENZE DI P&V Salame di cinghiale 200 g ca.
- LE ECCELLENZE DI P&V
Trancio di guanciale stagionato 250 g ca.
- BARATTI & MILANO Tavoletta Extra fondente 75% 75 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Solodibruna
Parmigiano Reggiano di Bruna Alpina Italiana 700 g
- LE APPETITOSE DI MAMMA ANDREA
Crema di pomodori secchi e mandorle 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Pasta di Gragnano IGP Spaghetti 500 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Taralli con semi di finocchio 250 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Gricia
Sugo di pecorino, guanciale e cipolla 200 g
- GIU' GIU' Panettone con gocce di cioccolato fondente 1 kg
- LEONE Gelatine senza zucchero 100 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Torrone friabile con nocciole 150 g
- GIU' GIU' Miele **BIO** di Arancio con spargimiele 250 g
- GIU' GIU' Confettura di frutta **BIO** monodose 50 g

Ceste Hampers



Oro verde



€ 160 iva incl

Vassoio di legno grande

- ZAGO Prosecco DOC a rifermentazione in bottiglia 75 cl
- MASI Campofiorin Rosso Verona 75 cl
- LE SELEZIONI DI P&V
Pecorino toscano con pistacchio verde di Bronte DOP
- DESEO Cracker artigianali al sale di Cervia 120 g
- DORIA Busiate lunghe 500 g
- GIU' GIU' Marmellata di arancia rossa **BIO** 250 g
- ANTICA DOLCERIA RIZZA
Cioccolato di Modica IGP con pistacchio 100 g
- GIU' GIU' Pesto di pistacchio 190 g
- GIU' GIU' Pesto di pomodoro ciliegino,
zucchine e pistacchio 200 g

- GIU' GIU' Panettone al pistacchio con sac à poche
con crema al pistacchio 1 kg
- LE ECCELLENZE DI P&V Filetti di tonno in olio d'oliva 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Crema pistacchio 40% **BIO** 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Torroncini morbidi
con mandorle e pistacchi 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Tartufi al pistacchio 200 g
- LE SELEZIONI DI P&V Mortadellina al pistacchio 700 g ca.
- LE ECCELLENZE DI P&V Salsa di fichi senapati 40 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Salsa di cipolla rossa 40 g
- GIU' GIU' Salame dei Nebrodi al pistacchio 250 g

Ceste Hampers

Dall'antipasto al dolce



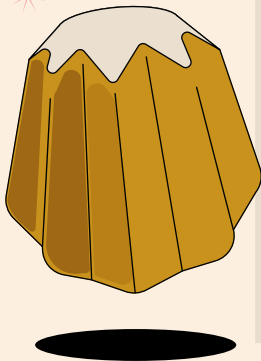
€ 115 iva incl

Vassoio di legno grande

- LE ECCELLENZE DI P&V Taralli Cacio & Pepe 250 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Panettone mandorlato all'olio d'oliva 1 kg
- GIU' GIU' Miele monodose 50 g
- GIU' GIU' Confettura di frutta BIO 50 g
- FONGO Grissini H2O con sesamo 200g
- LE ECCELLENZE DI P&V Funghi chiodini in olio d'oliva 190 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Mediterraneo Sugo bianco con ortaggi misti 200 g
- DESEO Cantuccini artigianali con arancia candita 250 g
- LE SELEZIONI DI P&V Piccantino del belice 300 g ca.
- LE ECCELLENZE DI P&V Pasta di Gragnano IGP - Paccheri 500 g
- GIU' GIU' Lenticchie verdi biologiche 400 g
- GIU' GIU' Salame dei Nebrodi classico 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Filetti di tonno in olio d'oliva 200 g
- BARATTI & MILANO Tavoletta Cioccolato Gianduja 75 g
- GIU' GIU' Patè al peperoncino 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Torroncini misti 200 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Tartufini dolci misti 200 g
- MURGO Spumante brut metodo classico 75 cl

Ceste Hampers

Suntuosa



€ 216 iva incl

Vassoio di legno grande

- LES GASTRONOMES Champagne Blanc de Noirs Brut 75 cl
- BERTANI Amarone della Valpolicella Valpantena 75 cl
- LE ECCELLENZE DI P&V Pecorino stagionato sotto foglie di castagno 500 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Salame felino IGP 300 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Solodibruna Parmigiano Reggiano di Bruna alpina italiana 200 g
- LE SELEZIONI DI P&V Mortadellina al tartufo 700 g ca.
- DESEO Biscotti salati all'olio Evo con Parmigiano Reggiano 80 g

- LE ECCELLENZE DI P&V Porcini al naturale 190 g
- GIU' GIU' Panettone tradizionale con agrumi di Sicilia 1 kg
- LE ECCELLENZE DI P&V Salsa di fichi senapati 40 g
- PRESENTA Tagliatelle all'uovo 500 g
- LA NICCHIA Capperi in sale marino 100 g
- ADELFO Tonno rosso in olio d'oliva 235 g
- LE ECCELLENZE DI P&V Torrone friabile con nocciole 150 g
- MARIOLO Ragù di suino nero dei Nebrodi 370 g
- URBANI TARTUFI Crema di Burro al Tartufo Bianco 70 g
- BARATTI & MILANO Giundiotti 200 g

Abbinare Pairings

Scopri le **Abbinare**, le nostre eleganti gift box che uniscono sapori unici. Abbinamenti speciali per celebrare le festività con gusto.

*Discover our **Pairings**, our elegant gift boxes that bring together unique flavours. Special combinations crafted to celebrate the holiday season with warmth.*



€ 40 iva incl



Glamour

Scatola con 2 bottiglie

Planeta

Brut metodo classico 75 cl

Giammalvo

Velluto Blu 75 cl





€ 105 iva incl

Stilosa

Cassetta di betulla

Les Gastronomes

Champagne
Blanc de Noirs Brut 75 cl

Bertani

Amarone della Valpolicella
Valpantena 75 cl

Fonterutoli

Chianti classico 75 cl



€ 72 iva incl

Da meditazione

Scatola con 2 bottiglie

Don Papa

Rum 70 cl

Unico

Amaro di Sicilia 50 cl

Abbinate Pairings

€ 45 iva incl



Classica

Scatola con 1 panettone e 1 bottiglia

GIU' GIU'

Panettone tradizionale 1 kg

Planeta

Brut 75 cl



€ 55 iva incl



Total Red

Scatola con 3 bottiglie

Murgò

Spumante brut metodo classico 75 cl

Feudo Montoni

Perricone del core DOC 75 cl

Masi

Campofiorin - Rosso Verona 75 cl



IL TAGLIERE



€40/kg

+ contributo tagliere

tagliere piccolo €5,90 - tagliere grande €8,50

Scegli la dimensione del tagliere e componilo scegliendo fino a 10 prodotti tra salumi e formaggi della lista

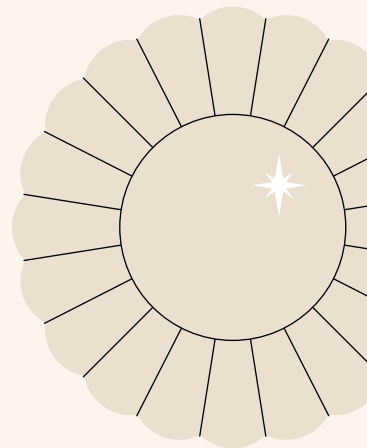
Salumi:



- Capocollo di Martina Franca
- Mortadella
 - Pistacchio
 - Tartufo
- Culatta
- Prosciutto crudo San Daniele
- Lardo di Colonnata
- Finocchiona
- Speck Roen Riserva
- Salame GIU' GIU'
 - Sant'Angelo IGP
 - Suino Nero
 - Salame classico
 - Salame al pistacchio
 - Salsiccia classica
 - Salsiccia al finocchio

Formaggi:

- Caprini freschi
- Ciliegine di mozzarella
- Pecorini aromatizzati
- Piacentino ennese
- Piccantino del Belice
- Tuma Persa
- Brie de Maux
- Blu 61
- Straciatella
- Robiola Spalmafresco



Prova
la composizione
di frutta

€20/kg



Vini e champagne

Wine and champagne

Itinerari di gusto direttamente
dalla cantina di Prezzemolo & Vitale.
Solo vini e champagne d'eccellenza,
per celebrare i tuoi momenti speciali

*Top notch wines and champagnes,
accurately selected by Prezzemolo & Vitale
to celebrate your special moments*



Frank Cornelissen
Magma 2020 cl 75
€ 550 iva incl.



Chateau Pétrus
Pomerol AOC 2011 75 cl
€ 5500 iva incl.



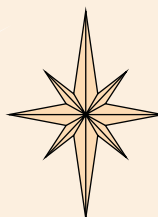
Chateau Pétrus
Pomerol AOC 1995 75 cl
€ 5000 iva incl.



Chateau d'Yquem
Sauternes 2006 75 cl
€ 980 iva incl.



Chateau d'Yquem
Sauternes 2007 75 cl
€ 950 iva incl.



Gaja
Conteisa Nebbiolo Barolo 2010 75 cl
€ 400 iva incl.



Gaja
Barbaresco DOP 2016 75 cl
€ 390 iva incl.



Bellavista
Saten Franciacorta astucciato 75 cl
€ 53 iva incl.



Perrier-Jouët
Blason de France Rosé
Champagne 75cl
€ 86 iva incl.



Perrier-Jouët
Belle Epoque - Champagne 75 cl
€ 205 iva incl.



Mazzei
Siepi - Toscana Rosso IGT 75 cl
€ 102 iva incl.



Bertani
Amarone della Valpolicella
Classico 75 cl
€ 130 iva incl.



Masi
Mazzano - Amarone della Valpolicella
Classico 2013 75 cl
€ 150 iva incl.



Biondi-Santi
Brunello di Montalcino 2017 75 cl
€ 200 iva incl.



Tenuta San Guido
Sassicaia
Varie annate disponibili



Tenuta San Guido
Ornellaia
Varie annate disponibili

Formati speciali

Special size



Grandi emozioni in grandi formati:
vini, champagne, amari, spumanti
per celebrare la gioia della condivisione

*Grand emotions in grand formats:
wines, champagne, liqueurs and sparkling
selections, crafted to celebrate the joy
of being together*



Antinori

Santa Cristina Brut Metodo Classico 1,5l
€ 25 iva incl.



Castellucci Miano

Spumante Brut 1,5 l
€ 29 iva incl.



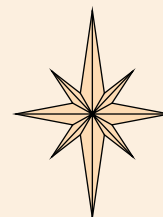
Trentodoc

601 - Brut 1,5 l
€ 35 iva incl.



Charles Baur

Cremant D'Alsace AOC Brut 1,5 l
€ 44 iva incl.



Berlucchi

Franciacorta Extra Brut 61 1,5 l
€ 50 iva incl.



Jaquart

Mosaïque - Champagne brut 1,5 l
€ 90 iva incl.



Perrier-Jouët

Gran Brut - Champagne 1,5 l
€ 155 iva incl.





Laurent Perrier
Champagne Cuvee Rosé 1,5 l
€ 185 iva incl.



Mazzei
Poggio Badiola - Toscana IGT 1,5 l
€ 24,90 iva incl.



Cristo di Campobello C'D'C
Rosso IGT 1,5 l
€ 26,90 iva incl.



Masi
Campofiorin Rosso Verona 1,5 l
€ 29 iva incl.



Tasca d'Almerita
Cygnus - Sicilia DOC 1,5 l
€ 45 iva incl.



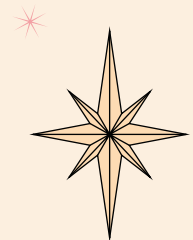
Alessandro di Camporeale
Kaid syrah - Sicilia DOC 1,5 l
€ 50 iva incl.



Masi
Costasera
Amarone della Valpolicella 1,5 l
€ 99 iva incl.



Unico
Amaro siciliano
1 l - € 33,90 iva incl.
3 l - € 99 iva incl.



Rossa Amara
Amaro d'arancia rossa di Sicilia 1,5 l
€ 53 iva incl.

Selezione spirit

Spirits selection

Scopri la nostra selezione *Spirits*:
un viaggio intorno al mondo
per un'esperienza sensoriale unica

Discover our *Spirits* selection:
a journey around the world
for a unique sensory experience



Santa Ana
Gin 70 cl
€ 35 iva incl.



Apenera
Gin of Sicily 70 cl
€ 38 iva incl.



Sabatini
London dry gin 70 cl
€ 39,50 iva incl.



Portofino
Dry gin 50 cl
€ 47,50 iva incl.



Sipsmith
V.J.O.P - London dry gin 70 cl
€ 55 iva incl.



Agalia
Distillato di agave
e botaniche di Sicilia 50 cl
€ 59 iva incl.



Del Manguay
Vida - Mezcal 70 cl
€ 48 iva incl.





Rum Zacapa
Solera Gran Reserva 70cl
€ 105 iva incl.



Rum Zacapa
La Armonia Gran Reserva 23 70 cl
€ 89 iva incl.



Johnnie Walker Blue Label
Blended Malt Scotch Whisky 70 cl
€ 260 iva incl.



Macallan
Whisky 12 Anni - 70 cl
€ 95 iva incl.



Lagavulin
Islay Single Malt Scotch
Whisky 16 Anni - 70 cl
€ 82 iva incl.



Bordeneuve
Chateaux et Collections
Trois étoiles Bas-Armagnac - 70 cl
€ 44,90 iva incl.



G et C Raby
XO - Cognac 70 cl
€ 98 iva incl.



Casamigos
Tequila Anejo 70 cl
€ 62 iva incl.



Casamigos
Tequila blanco 70 cl
€ 54 iva incl.

Panettoni



SICILIA 100%, LIEVITAZIONE NATURALE, KM0.
DAL SOFFICE TRADIZIONALE AL PANDORATO
PASSANDO PER L'IMMANCABILE CON GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE E IL SUPER GHIOTTO
PISTACCHIO CON LA CREMA DA SPALMARE





€ 22,90
iva incl

GIU' GIU'
Panettone artigianale al pistacchio
con crema al pistacchio in sac-à-poche
1 kg



€ 21,90
iva incl

GIU' GIU'
Panettone artigianale
con gocce di cioccolato
1 kg



€ 16,90
iva incl

GIU' GIU'
Panettone artigianale con zibibbo,
uvetta e arancia
1 kg



€ 16,90
iva incl

GIU' GIU'
Panettone pandorato artigianale
1 kg



€ 15,90
iva incl

le Eccellenze di
Prezzemolo & Vitale

LE ECCELLENZE DI P&V

- Panettone artigianale tradizionale;
 - Panettone artigianale mandorlato all'olio d'oliva;
 - Panettone artigianale con pere e cioccolato;
 - Pandoro classico
- 1 kg

INGREDIENTI E SAPIENZA ITALIANI
PER LA SELEZIONE DEL DOLCE PIÙ AMATO DEL NATALE,
DECLINATO IN TUTTA LA SUA SOFFICE FRAGRAZA
DAL MENEGHINO **TRADIZIONALE**, AL MANDORLATO
RICETTA PIEMONTESE **CON PREZIOSO OLIO D'OLIVA**
O L'AMATISSIMO **PERE E CIOCCOLATO**



IN PRINCIPIO ERA IL PISTACCHIO DI RAFFADALI,
OGGI È UN PANETTONE ARTIGIANALE
SENZA CONSERVANTI E SENZA FARCITURA
MA CON LA CREMA SPALMABILE
E LA SUA GOLOSA COPERTURA
AL PISTACCHIO, SEMPLICE, SQUISITO



LE CUSPIDI
Panettone al pistacchio 1 kg € 38,90

Vergani
dal 1944

UNA STORIA DI QUASI CENTO ANNI,
UNA **RICETTA ANTICA** TRAMANDATA PER GENERAZIONI,
ANCORA LO STESSO LIEVITO MADRE: VERGANI
È **IL** PANETTONE, L'ULTIMO VERO MILANESE,
CON UVETTA, SALE MARINO E VANIGLIA BOURBON



VERGANI

Tamburello 1 kg € 39

Leone
dal 1887



UNA STORIA DI DOLCEZZA NATA NEL CUORE DI TORINO
DOVE LEONE SI TRASFORMA DA CONFETTERIA
A CREATORE DI SQUISITE CAMELLE E ADESSO
ANCHE DEL SOFFICE PANETTONE PIEMONTESE,
CON I CANDITI E SENZA UVETTA



LEONE

Panettone
con gelatine di frutta
750g € 29



FIASCONARO X DOLCE & GABBANA

Panettone agli agrumi
e allo zafferano di Sicilia 500g € 29
Panettone al pistacchio 600g € 39



LA MATERIA PRIMA DI OTTIMA QUALITÀ NON BASTA, C'È
DEDIZIONE, STUDIO, PASSIONE NELL'**ALTA PASTICCERIA**
MADE IN SICILY DEL MAESTRO FIASCONARO, DALLE
MADONIE AL MONDO: PROFUMO DI BURRO, **AGRUMI E**
ZAFFERANO O **RICCO PISTACCHIO** E IL TOCCO GLAMOUR
DELLA **COLLEZIONE D&G**, MORBIDO E SQUISITO



DON NINO

DON NINO

- Pan del bandito 1 kg € 28
- Panettone cassata 1 kg € 28
- Panettone al limoncello 1 kg € 28

PANETTONI ARTIGIANALI, INGREDIENTI SELEZIONATI, LIEVITO MADRE E POI LIMONCELLO O CREMA ALL'ARANCIA, UVETTA DI PANTELLERIA, PASTA CASSATA, **DON NINO** È IL CLASSICO LOMBARDO, SCALDATO DAL SOLE DI SICILIA



PA'NCUCCIATO

PA'NCUCCIATO

- Panettone con semola dolce del *Cous Cous* in latta illustrata da Domenico Pellegrino
- 1 kg € 38



DA OLTRE 50 ANNI LA FAMIGLIA **ALBERTENGO** LAVORA FARINA, UOVA, BURRO, CANDITI SEGUENDO UN PROTOCOLLO RIGIDISSIMO DI CONTROLLO. PERSINO LE NOCCIOLE DELL'ALTA LANGA SONO PRODOTTE IN FAMIGLIA, ECCO COME NASCE UNA TRADIZIONE DI MORBIDEZZA, PROFUMO E SAPORE INCONFONDIBILE



ALBERTENGO

- Panettone al moscato 1 kg € 28,90
- Panettone all'albicocca 1 kg € 29,90



L'ARTIGIANALITÀ È UNA BANDIERA, UNA **GARANZIA** DI FRESCHEZZA, UNA REGOLA FERREA DI FORNO IMPERO, PICCOLA REALTÀ NEL CUORE DI TRAPANI. LA LIEVITAZIONE DI 24 ORE RENDE I LORO PANETTONI RARI, FRAGRANTI, FRESCHISSIMI



FORNO IMPERO

- Panettone bigusto 1 kg € 29,90
- Panettone alla nutella 1 kg € 29,90
- Panettone al pistacchio 1 kg € 29,90

IGINIO MASSARI

ALTA PASTICCERIA



IGINIO MASSARI

Panettone tradizionale 500g € 27

Panettone tradizionale 1 kg € 45

PROFUMO DI BURRO E VANIGLIA E UNA GLASSA DI MANDORLE E GRANELLA ARRICCHITA ANCHE DAL CACAO AVVOLGONO LA PERFETTA MORBIDEZZA DEL PANETTONE A LIEVITAZIONE NATURALE DI IGINIO MASSARI, UNA GARANZIA DI DOLCISSIMA QUALITÀ



L'ANTICA TRADIZIONE DI FAMIGLIA IN SALSA CHIC, ECCO I PANETTONI BARBERA, SICILIANI, A LIEVITAZIONE NATURALE: L'IMMANCABILE PISTACCHIO, IL SORPRENDENTE LIMONE, IL GHIOTTO TRE CIOCCOLATI E GLI IRRINUNCIABILI MALVASIA E FRAGOLINE E CHAMPAGNE, GRANDI ANCHE NEL FORMATO!



BARBERA

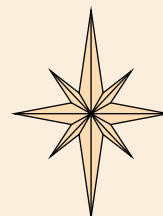
Panettone al pistacchio 1 kg € 24,90

Panettone al limone 1 kg € 24,90

Panettone al cioccolato 1 kg € 24,90

Panettone fragole e champagne 1 kg € 24,90

Panettone con Malvasia 1 kg € 24,90





MACAJA
GIN

MACAJA
GIN

RETROBOTTEGA

Idee regalo

Gift ideas

DRINK



MACAJA

Confezione regalo con 2 bicchieri € 49



AMARO AMARA

Amaro d'arancia rossa
con 2 bicchieri da degustazione
€ 24,90



AMARO UNICO

Confezione regalo in legno
con 2 bicchierini € 49,90



ICE RITUAL

Kit cocktail: Negroni, Margarita,
Moscow Mule 10 cl € 19,90
Sfera Negroni Ready-to-drink 20 cl € 12,90
Sfera Margarita Ready-to-drink 20 cl € 12,90
Sfera Moscow Mule Ready-to-drink 20 cl € 12,90

Idee regalo

Gift ideas

DOLCE



I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA

Scatola con praline 650 g € 15,50
Albero fondente Gran Cru 70%
e pistacchi 370 g € 29
Albero di cioccolato al latte
e cocco 260 g € 26
Croccante con angelo
di cioccolato bianco 350g € 24
Peccatucci in acetato € 15



LEONE

Latta Carillon con gelatine 130 g € 18,90
Latta con gianduiotti 150g € 14,90



BARATTI & MILANO

Selezione specialità 300 g € 17,90
Scatola in legno
con praline assortite 280g € 23,90



TWININGS

Selezione di té pregiati - 40 filtri € 24,99

VALVERBE

Le tisane del benessere - 36 filtri € 7,99

Idee regalo Gift ideas

SALATO



Le Eccellenze di P&V
Solodibruna
Parmigiano Reggiano
di Bruna Alpina Italiana 700g
€ 23,90



Le selezioni di P&V
Bottarga di tonno rosso
€ 170/kg



Campisi
Filetti di sgombrino
in olio d'oliva 600 g
€ 19,90



Adelfio
Tonno rosso
in olio d'oliva 600 g
€ 29,90



Le selezioni di P&V
Prosciutto iberico Patanegra
€ 90 al kg



Le selezioni di P&V
Prosciutto crudo
di Parma intero
€ 30 al kg



IL MENÙ di Natale

ORDINE MINIMO
2 PORZIONI PER TIPO

Invia una mail
a info@prezzemoloevitale.it
o chiama 091 611 92 94

Ordina
entro le 15:00 del 22/12
Consegna
dopo le ore 16:00 del 24/12

Antipasti

| | |
|---|-----|
| Involentino di melanzane con pere zenzero e pecorino (1pz) | € 3 |
| Tortino di patate con cuore di formaggio al tartufo (1pz) | € 4 |
| Polpettine di melanzane con salsa di pomodoro e stracciatella (3pz gr.150) | € 4 |
| Polpettine di patate e baccalà con timo limonato e crema di ceci (3pz gr.150) | € 5 |
| Tortino di patate con spinaci al burro (1pz) | € 4 |
| Parmigiana di pesce spada (gr.150) | € 5 |

Primi piatti

| | |
|--|-----|
| Paccheri con ragout di maiale e fonduta di formaggi (gr.400) | € 7 |
| Cannelloni con ricotta e spinaci (3 cannelloni gr.350) | € 7 |
| Timballo di riso con gamberetti, pistacchio e lime con crema di gamberi servita a parte (gr.300) | € 8 |
| Lasagne con ragù di manzo, funghi porcini, scamorza e scaglie di mandorle (gr.400) | € 7 |
| Cous cous di pesce alla trapanese (gr.300) | € 8 |

Secondi piatti

| | |
|--|------|
| Cosciotto di maiale con salsa al vino rosso (gr.200) | € 10 |
| Rollò d'agnello agli aromi con riduzione dicastagne e bacche di ginepro (gr.200) | € 10 |
| Filetto di salmone in crosta di patate e barbabietola con salsa agli agrumi servita a parte (gr.230) | € 10 |
| Involentini di pesce spada (3pz) | € 10 |
| Stinco di maiale in salsa barbecue (1pz) | € 10 |
| Filetto di ombrina in crosta al pepe rosa con salsa agli agrumi servita a parte (gr.200) | € 10 |

Contorni

| | |
|--|-----|
| Caponata di melanzane (gr.200) | € 3 |
| Cipolline in agrodolce (gr.200) | € 3 |
| Friarielli saltati (gr.200) | € 3 |
| Patate rosolate al forno (gr.250) | € 3 |
| Fagiolini saltati con pic pac (gr.200) | € 3 |
| Zucca in agrodolce (gr.200) | € 3 |

Dolci (ordine minimo 4 porzioni)

| | |
|------------------------------|------------|
| Cassata siciliana | € 18 al kg |
| Torta sette veli | € 20 al kg |
| Mousse delizia al pistacchio | € 22 al kg |
| Torta Lemon curd | € 20 al kg |

LA NOSTRA
Proposta
€ 35 a persona

3 antipasti

Tortino di patate
con cuore di formaggio al tartufo
Polpettine di patate e baccalà
con timo limonato e crema di ceci
Parmigiana di pesce spada

1 primo

Cous cous
di pesce alla trapanese

1 secondo

Filetto di ombrina
con salsa agli agrumi servita a parte
in crosta al pepe rosa

1 contorno

Friarielli saltati



IL MENÙ di Capodanno

ORDINE MINIMO
2 PORZIONI PER TIPO

Invia una mail
a info@prezzemoloevitale.it
o chiama 091 611 92 94

Ordina
entro le **15:00** del **29/12**

Consegna
dopo le ore **16:00** del **31/12**

Antipasti

| | |
|--|-----|
| Caponata di pesce spada e mentuccia (gr.200) | € 5 |
| Tortino di patate con carciofi e speck (1pz) | € 4 |
| Quiche con radicchio e pancetta (1pz 150g) | € 4 |
| Insalata di polpo e seppia con patate, arancia e julienne di finocchi (200g) | € 5 |
| Vitello tonnato classico con capperi (200g) | € 5 |

Primi piatti

| | |
|--|-----|
| Timballo di riso al nero di seppia con crema di gamberi servita a parte (300g) | € 8 |
| Crepes con ripieno di triglie, finocchietto selvatico e lime (350g) | € 7 |
| Cannelloni speck, funghi e scamorza (3 cannelloni 350g) | € 7 |
| Lasagne con ragù alla bolognese (400g) | € 7 |

Secondi piatti

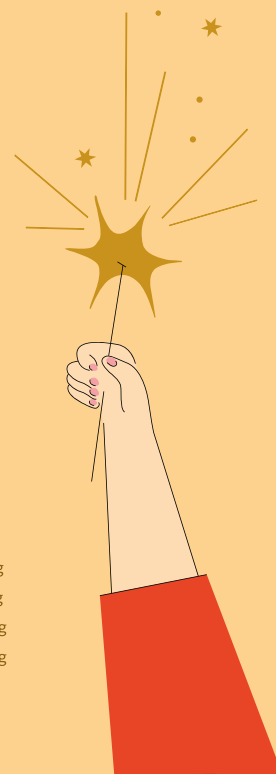
| | |
|---|------|
| Cosciotto di maialino con salsa al miele e senape (200g) | € 10 |
| Filetto di salmone in crosta di pistacchio con salsa agli agrumi servita a parte (230g) | € 10 |
| Involentini di pesce spada con ripieno di mortadella, pecorino e bieta con salsa agli agrumi servita a parte (3pz) | € 10 |
| Stinco di maiale con demi-glace, cannella e mele smith saltate (1pz) | € 10 |

Contorni

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Cipolline in agrodolce (gr.200) | € 3 |
| Friarielli saltati (gr.200) | € 3 |
| Patate novelle (gr.250) | € 3 |
| Favette all'insalata (gr.200) | € 3 |
| Zucca in agrodolce (gr.200) | € 3 |

Dolci (ordine minimo 4 porzioni)

| | |
|------------------------------------|------------|
| Cassata siciliana | € 18 al kg |
| Torta sette veli | € 20 al kg |
| Mousse delizia al pistacchio | € 22 al kg |
| Torta Lemon curd | € 20 al kg |



LA NOSTRA
Proposta
€ 35 a persona

3 antipasti

Caponata di pesce spada e mentuccia
Insalata di polpo e seppia
con patate, arancia e julienne di finocchi
Vitello tonnato classico
con capperi

1 primo

Crepes con ripieno di triglie,
finocchietto selvatico e lime

1 secondo

Stinco di maiale con demi-glace,
cannella e mele smith saltate

1 contorno

Patate novelle

Pronti da cuocere

Ready to cook

I ripieni

- **Rollò di Pollo Modicano** 16€ al kg
- **Rollò di Tacchino** 18€ al kg
- **Rollò di Bovino** 20€ al kg
- **Rollò di Agnello** 29€ al kg
- **Rollò di Capretto** 32€ al kg
- **Pollo ripieno** 16€ al kg
- **Tacchinella ripiena** 17€ al kg
- **Cappone ripieno** 26€ al kg
- **Faraona ripiena** 18€ al kg
- **Brociolettini della nonna** 17€ al kg

Scegli la farcitura

Ripieno Montanaro

Salsiccia, grana, castagne, prugne, cipolla, mollica fresca, uova, timo, maggiorana, olio, sale.

Ripieno Natalizio

Primo sale, carciofi, speck, lardo, verza, grana, erba cipollina, olio, sale e pepe.

Ripieno agli agrumi

Arancia, limone, pangrattato, grana, uva passa, pinoli, prezzemolo, timo limonato.



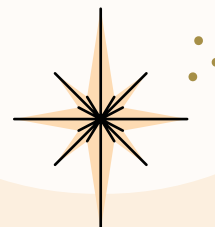
Tagli speciali Special cuts

- **Pollo di Bresse** 30€ al kg
- **Tacchinella** 15€ al kg
- **Faraona** 16€ al kg
- **Cappone** 20€ al kg
- **Busto d'Anatra** 19€ al kg
- **Petto d'Anatra** 39€ al kg
- **Cosce d'Anatra** 22€ al kg
- **Oca** 34€ al kg
- **Cosce d'Oca** 33€ al kg
- **Cosciotto di Maialino** 20€ al kg
- **Coscia di Capriolo** *Prezzo speciale*
- **Sella di Capriolo** *Prezzo speciale*
- **Sella di Cervo** *Prezzo speciale*
- **Coscia di Cinghiale** *Prezzo speciale*
- **Sella di Cinghiale** *Prezzo speciale*
- **Spalla di Cinghiale** *Prezzo speciale*
- **Bovino Giappone Wagyu** 220€ al kg
- **Manzetta Prussiana** 48€ al kg
- **Ribeye Angus Argentino** 45€ al kg
- **Black Angus Irlandese** 30€ al kg



Le specialità

- Filetto di vitellina aromatizzato* 38€ al kg
- Filetto di vitellina marinato* 38€ al kg
- Filetto di maialino marinato* 15€ al kg
- Rollò di agnello arrotolato con capocollo* 29€ al kg
- Carrè di maiale agli agrumi* 14€ al kg



Contatti

Contacts

Puoi acquistare la tua cesta presso i nostri punti vendita,
ordinare online sul nostro sito prezzemoloevitale.it

Il nostro team è a tua disposizione per qualsiasi informazione:

puoi scriverci a info@prezzemoloevitale.net

chiamarci al numero **091 611 92 94**

scriverci su whatsapp al **334 65 46 608**

Punti vendita:

Via Noto, 10

091 721 92 21 324 56 49 339

Via P.pe di Villafranca, 20b

091 612 38 37 333 27 27 726

Via Sciuti, 138

091 30 40 94 331 65 71 292

Via G. Di Marzo, 39

091 782 81 92 342 38 02 606

Via Aquileia, 80

091 22 75 79 337 15 50 175

Via Lulli, 5/7/9

091 681 74 80 339 69 34 422

Via Di Stefano, 20/22

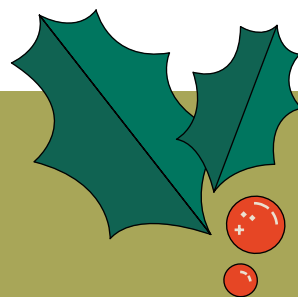
091 33 32 10 366 66 00 266

Via Torre di Mondello, 2 A/B

334 63 90 987

Molo Trapezoidale (Marina Yachting)
Via Filippo Patti, 30 - Palermo
327 138 9758

Christmas Store
Via Libertà, 10B/C
Palermo



PREZZEMOLO & VITALE

Ceste P&V un dono, non un regalo

CREA LA TUA CESTA DI NATALE
IN TUTTI I PUNTI VENDITA
E AL **CHRISTMAS STORE** DI VIA LIBERTÀ, 10B/C

