



► 1 dicembre 2017

natural  
 NATALE



## SPECIALITÀ DOLCE E SALATE

*Dallo champagne più pregiato al pandoro della tradizione, le prelibatezze da mettere sotto l'albero e nel menu per stupire i tuoi ospiti*

DI CHIARA DALL'ANESE

1. Aggiunge un tocco insolito alle degustazioni di Amaro, rum e cognac la Granella di cioccolato Chocaviar, Venchi (12 euro).
2. Perfetta con tutti i tipi di formaggi o con i dolci al cioccolato la Composta bio di peperoncino, Bio Sol Natura (5 euro).
3. Note di fiori, frutti esotici e agrumi per il brindisi, Champagne Grand Cru Royal Millésimé 2006, Pommery (85 euro).
4. Bouquet fiorito, su cui spicca la zagara, nel Vino biologico spumante Brut Passerina Altamarea, Ciu Ciu (25 euro).
5. Sentori di confettura, tabacco e cuoio conciato per il Barbera d'Asti Docg Superiore, Montalbera (13 euro).
6. Invecchiata naturalmente in barriques e piccole botti, Grappa Riserva aged 22 years, Nonino (213,50 euro).

7. Dolce e raffinato, Caffè 100 per cento Arabica, Peck (6,50 euro).
8. Da provare ricoperti con una golosa glassa al cioccolato i Fichi secchi Bianchi Grecia, Life (2,50 euro).
9. Senza glutine il Panettone Dolce Natale, Probios (8,99 euro).
10. Maxi formato da due chilogrammi e ingredienti selezionati per il Pandoro confezionato a mano, Bauli (19,90 euro).
11. Ideale per gli antipasti, Salame Strolghino di Culatello I Tesori, Pam Panorama (5,49 euro).
12. Graziosi fiocchi di neve colorati decorano il bicchiere da collezione di crema alla nocciola Nutella, Ferrero (3,19 euro).
13. Assortimento di tè nero e infusi nel Cofanetto in legno nero con 120 bustine, Pompadour (28,50 euro).

