



# WINO

*in festa*



**Lambrusco**

**Giuseppe Verdi**

**Ceci 1938**

0,75 lt (al lt € 6,47)

**€ 4,85**



**dal 6 al 19 ottobre**

**CADORO**

**Il buon mercato**



**IL COLLE 1978**

Situata a San Pietro di Feletto, nel cuore dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. l'azienda nasce nel 1978 dalla mente visionaria di Fabio Ceschin.

Fabio ha tramandato a noi figli **PASSIONE, ATTENZIONE AL TERRITORIO** e volontà di costruire una **NUOVA CULTURA DEL VINO**. Siamo sempre alla ricerca di una spinta innovativa per rendere Il Colle una realtà unica di valore e di prodotto.

VENITALIA CADORO

**VENETO** Prosecco DOC  
Treviso  
Extra Dry  
Il Colle

Colore giallo paglierino scarico, fruttato con evidenti sentori di mela e pera.

Si abbina con stuzzichini salati, perfetto come aperitivo, da servire ghiacciato.

Temperatura di servizio **4-6°C**

Bicchieri consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 7,87)

**€ 5,90** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Brut  
Il Colle

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Leggermente fruttato, ricorda la mela acerba.

Si abbina con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.

Temperatura di servizio **6-8°C**

Bicchieri consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 10,00)

**€ 7,50** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Oltre  
Il Rosso  
Serafini & Vidotto

Colore rosso rubino, profumo ampio, comprende sentori di ribes nero, erbe officinali, caffè e vaniglia.

Si abbina con costolete di agnello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchieri consigliato **BORGOGNA**

0,50 lt (al lt € 17,00)

**€ 8,50** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Lugana DOC  
Cantina di Negrar

Colore giallo paglierino, riflessi verdolini, gusto delicato.

Si abbina con piatti di pesce e crostacei. Adatto per l'aperitivo.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchieri consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 9,20)

**€ 6,90** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Bardolino DOC  
Villagraver

Colore rosso rubino chiaro, profumo vinoso leggermente delicato. Sapore asciutto e sapido.

Si abbina con zuppa scaligera, risotto coi funghi e carni bianche.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchieri consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 2,96)  
€ 3,70 -40%

**€ 2,22** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Amarone della Valpolicella  
Villa Borghetti Pasqua

Colore rosso rubino carico, intenso bouquet di frutta rossa matura (marasca, prugna, ribes).

Si abbina con carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchieri consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 19,87)

**€ 14,90** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Valpolicella Ripasso DOC  
Cantina di Negrar

Colore rosso rubino intenso, aroma ricco e morbido, di buona struttura e persistente.

Si abbina con primi piatti saporiti e secondi importanti.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchieri consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 9,20)

**€ 6,90** SOLO CON Card'Oro



**VENETO** Valpolicella DOC  
Villagraver

Colore rosso tendente al granato, sapido ed armonico in bocca con note talvolta di mandorla amara.

Si abbina con primi piatti saporiti, agli arrostiti ed alle carni rosse.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchieri consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 4,91)  
€ 4,60 -20%

**€ 3,68** SOLO CON Card'Oro



# Dai Migliori Vigneti d'Italia

**VENETO** Chardonnay DOC Venezia  
Pinot Grigio DOC Venezia  
Castello di Roncade

**-20%**

Chardonnay DOC Venezia: colore giallo paglierino, sapore sapido, corposo, gradevole.  
Pinot Grigio DOC Venezia: colore giallo tendente al verdognolo, sapore gradevole, fresco, leggermente acidulo.

Si abbina con  
Piatti di pesce in generale.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 5,32)  
€ 4,99 -20%

**€ 3,99** SOLO CON Card Oro



**VENETO** Cabernet DOC Piave  
Merlot DOC Piave  
Castello di Roncade

**-20%**

Cabernet DOC Piave: colore rosso rubino intenso, dal sapore morbido e armonico.  
Merlot DOC Piave: colore rosso dal sapore asciutto, sapido, di corpo, con leggero sentore di legno.

Si abbina con  
Piatti di carne rossa in generale.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 5,32)  
€ 4,99 -20%

**€ 3,99** SOLO CON Card Oro



**VENETO** Vo' Rosso DOC  
Colli Euganei

**3x2**

Colore rosso rubino talvolta con riflessi purpurei, profumo intenso con note di piccoli frutti a bacca rossa/nera.

Si abbina con  
primi di pasta, carni rosse o bianche.

Temperatura di servizio **16-18 °C**

Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 4,40)

1 bottiglia € 4,95  
3 bottiglie € 9,90  
pari a

**€ 3,30** alla bottiglia



acquisto massimo 18 pezzi

**EMILIA** Pignoletto DOC  
Righi

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso con sentore di rosa.  
Sapore morbido e fruttato.

Si abbina con  
antipasti, primi, arrosti di carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 3,59)

**€ 2,69** SOLO CON Card Oro



**EMILIA** Lambrusco di Sorbara DOC  
Lambrusco Grasparossa DOC  
Corte Argenti

**3x2**

Colore rosso rubino, profumo gradevole di violetta. Sapore asciutto e frizzante o amabile.

Si abbina con  
specialità emiliane a base di salumi, gnocchi fritti.

Temperatura di servizio **16 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 3,29)  
1 bottiglia € 3,70  
3 bottiglie € 7,40  
pari a

**€ 2,47** alla bottiglia



**TRENTINO ALTO ADIGE** Gewürztraminer DOC  
Cortaccia

**-10%**

Colore giallo paglierino carico, profumo aromatico con sentori di spezie, sapore secco di equilibrata acidità.

Si abbina con  
gamberi, aragoste, fegato, adatto per la cucina asiatica (curry) e per il dessert.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 13,80)  
€ 11,50 -10%

**€ 10,35** SOLO CON Card Oro



**TRENTINO ALTO ADIGE** Lago Caldaro Seltro DOC  
Cortaccia

**-10%**

Colore rosso rubino, al naso presenta caratteristici profumi di fiori, viola e rosa.

Si abbina con  
ravioli, canederli, carni bianche e arrosto

Temperatura di servizio **14-16 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 9,53)  
€ 7,95 -10%

**€ 7,15** SOLO CON Card Oro



**TRENTINO ALTO ADIGE** Müller Thurgau DOC  
Cortaccia

**-10%**

Colore giallo chiaro, profumo lievemente aromatico dal sapore vivace.

Si abbina con  
piatti di pesce e crostacei, piatti vegetariani.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 10,56)  
€ 8,80 -10%

**€ 7,92** SOLO CON Card Oro



**TRENTINO ALTO ADIGE** Lagrein DOC  
Cortaccia

**-10%**

Colore rosso rubino.

Si abbina con  
piatti importanti, come carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi molto stagionati.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 12,60)  
€ 10,50 -10%

**€ 9,45** SOLO CON Card Oro



**KURTATSCH**  
KELLERER CANTINA



**AZIENDA CORTACCIA**

La nostra filosofia nasce dal termine **"TERROIR"**, ovvero le proprietà geografiche, climatiche e geologiche di un vigneto. Questi conferiscono al vino il suo carattere inconfondibile.

Vigneti unici **DA 220 A 900 M** s.l.m. – avere 700m di dislivello in un unico comune è una cosa unica in Europa! Le zone più in basso sono tra le più calde dell'Alto Adige e sono ideali per i vini rossi. Sulle alture sopra il centro abitato, i vini bianchi trovano condizioni alpine perfette.

Il nostro obiettivo: produrre in modo sostenibile vini che rispecchiano fedelmente la loro provenienza. Il capitale più importante sono i nostri vigneti unici.

**VINITALIA CADORO**



**AZIENDA MARIO SCHIOPETTO**  
 Nel 1963 Mario Schiopetto, guidato dal suo gusto e dall'amore per il vino, inizia a dedicarsi alla produzione e nel 1965 dà vita al primo "Tocai", oggi Friulano, in purezza.  
 L'Azienda Schiopetto era un ex Palazzo Arcivescovile che la Curia cedette a Mario nel 1970 situato nella zona del **COLLIO DOC**.



**AZIENDA VOLPE PASINI**  
 Volpe Pasini è una delle più antiche cantine del Nord-Est d'Italia, situata nel cuore della zona DOC dei Colli Orientali del Friuli.  
 Volpe Pasini produce circa 550 mila bottiglie l'anno. Storicamente questa cantina era conosciuta, e lo è ancora, per la sua produzione di vini premiati come Sauvignon, Pinot Bianco e **MERLOT**.

**FRIULI** Ribolla Gialla IGT Schiopetto

Colore paglierino luminoso con riflessi oro, profumo fresco e fragrante con nuances di nocciola e fiori di campo a corredare il bouquet.

*Si abbina con*  
 ottimo come aperitivo, si sposa benissimo con crostacei e pesce crudo.

Temperatura di servizio **11 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 17,20) **€ 12,90** SOLO CON Card'oro



**FRIULI** Merlot IGT Schiopetto

Colore rosso rubino, profumo di amarena e fragoline. Gusto avvolgente con note che vanno dai piccoli frutti rossi alla liquirizia e note speziate.

*Si abbina con*  
 ideale con pollame e carni rosse.

Temperatura di servizio **18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 17,20) **€ 12,90** SOLO CON Card'oro



**FRIULI** Merlot Togliano DOC Volpe Pasini

Se giovane ha un colore rosso intenso. Nel tempo, cambia in rosso rubino e la vinosità diventa "bouquet" fragrante con profumo di mora e lampone.

*Si abbina con*  
 si abbina a carni rosse e ad arrostiti di pollame nobile.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 14,53) **€ 10,90** SOLO CON Card'oro



**FRIULI** Refosco DOC Volpe Pasini

Colore granato tendente al violaceo e con profumi di mora selvatica e di frutti di sottobosco.

*Si abbina con*  
 indicato per carne rossa, umidi, arrostiti, selvaggina.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 14,53) **€ 10,90** SOLO CON Card'oro



## Alcool Free

Steinbock Dr Fischer

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e percezioni di note di frutta a polpa bianca. Al sorso è leggero, snello, secco e brioso.

*Si abbina con*  
 aperitivi e piatti raffinati.

Temperatura di servizio **6-8 °C**

Bicchiere consigliato **FLUTE**  
 0,75 lt (al lt € 11,87)

**€ 8,90** SOLO CON Card'oro



**FRIULI** Malvasia e Chardonnay DOC I Feudi di Romans

Colore giallo paglierino, sapore asciutto, aromatico e delicato.

*Si abbina con*  
 primi piatti con salse a base di verdure e di pesce.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 9,05) € 7,99 -15% **€ 6,79** SOLO CON Card'oro



**TOSCANA** Morellino di Scansano DOCG Mantellassi

Colore rosso rubino, profumo floreale, fruttato e speziato. Sapore morbido, fresco, sapido, con tannini levigati.

*Si abbina con*  
 affettati e salumi, formaggi freschi e stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 6,65) **€ 4,99** SOLO CON Card'oro



**TOSCANA** Chianti DOCG Colli Brunni

Colore intenso, profumo fruttato dal sapore armonico.

*Si abbina con*  
 affettati e salumi, carni bianche e rosse arrosto e in umido.

Temperatura di servizio **18-20 °C**

Bicchiere consigliato **BALLON**  
 0,75 lt (al lt € 2,65)

1 bottiglia € 2,99  
 3 bottiglie € 5,98  
 pari a

**€ 1,99** alla bottiglia



acquisto massimo 30 pezzi

# Dai Migliori Vigneti d'Italia

**PIEMONTE**  **Barbera d'Asti DOCG**  
Cantine Rasore

**-20%**

Colore rosso intenso con riflessi violacei, sapore fresco e succoso.  
*Si abbina con*  
primi piatti pasta ripiena, carni stufate o bollite e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 3,84)  
€ 3,60 -20%

**€ 2,88** SOLO CON 



**LOMBARDIA**  **Franciacorta DOCG**  
Extra Brut  
Piero Catturich

Colore giallo paglierino, sapore completo e maturo. Profumo fine, delicato e intenso.

*Si abbina con*  
aperitivi, prime portate, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio **6-8 °C** Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 14,53)

**€ 10,90** SOLO CON 




## CATTURICH DUCCO

Antica famiglia dalle nobili origini, nel mondo enoico deve la sua notorietà a Piero Catturich che fonda l'azienda nel 1967 nel zona di Carmignone vocata alla produzione dei vini sin dall'anno 1000.

Dedicatosi inizialmente alla produzione di vino rosso di grande pregio, nel 1981 decide di piantare solo vigneti di **PINOT BIANCO** e **CHARDONNAY** per specializzarsi nella produzione di **SPUMANTE METODO CLASSICO**.

VINITALIA CADORO

**PIEMONTE**  **Barolo DOCG**  
Torrato  
Cantine Rasore

**-20%**

Colore rosso rubino.  
Profumi di rosa, suisina e note tostate di caffè.

*Si abbina con*  
carni arrosto o brasate e polleria nobile.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 21,32)  
€ 19,99 -20%

**€ 15,99** SOLO CON 



**LOMBARDIA**  **Franciacorta DOCG**  
Saten  
Piero Catturich

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Profumo con sentori floreali e frutta a polpa bianca che sfumano in note di pasticceria.

*Si abbina con*  
antipasti e aperitivi, primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio **6-8 °C** Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 15,87)

**€ 11,90** SOLO CON 



**BASILICATA**  **Aglianico del Vulture DOP**  
Cantina di Venosa

**-30%**

Colore rosso rubino vivo. Profumo intenso e vibrante con sentori profondi di mirtillo e pere.

*Si abbina con*  
selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 4,47)  
€ 4,79 -30%

**€ 3,35** SOLO CON 



**PUGLIA**  **Primitivo di Manduria DOC**  
Terre D'Oriente

Colore rosso intenso, profumo delicatamente aromatico. Sapore pieno, armonico e vellutato, anche dolce naturale.

*Si abbina con*  
piatti della grande cucina italiana a base di carne.

Temperatura di servizio **18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 7,32)

**€ 5,49** SOLO CON 



**PUGLIA**  **Rosato del Salento IGT**  
Terre D'Oriente

Colore rosa tenue.  
Profumo fresco con sentori di macchia mediterranea.

*Si abbina con*  
antipasti, pesci al cartoccio, formaggi freschi e zuppe di pesce.

Temperatura di servizio **14 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO MEDIO**

0,75 lt (al lt € 4,40)

**€ 3,30** SOLO CON 



**SARDEGNA**  **Cannonau di Sardegna**  
Sa Lughe

**-15%**

Colore rosso rubino, profumo fruttato dal sapore secco.

*Si abbina con*  
piatti di carne tipici della cucina sarda.

Temperatura di servizio **18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 6,23)  
€ 5,50 -15%

**€ 4,67** SOLO CON 



**SICILIA**  **Gurgò Grillo di Sicilia DOC**  
Cantine Paolini

**-10%**

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di melaverde, lime, pompelmo e qualche accenno erbaceo di timo e rosmarino.

*Si abbina con*  
crudi di pesce, sushi, aperitivo a base di formaggi, verdure in pinzimonio e in pastella.

Temperatura di servizio **8-10 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 5,99)  
€ 4,99 -10%

**€ 4,49** SOLO CON 



**SICILIA**  **Zibibbo Terre di Sicilia DOP**  
Cantine Paolini

**-10%**

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Profumo floreale con aggiunta di note fruttate.

*Si abbina con*  
crudité di mare, insalate gourmet, ideale come aperitivo.

Temperatura di servizio **9-11 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO MEDIO**

0,75 lt (al lt € 7,19)  
€ 5,99 -10%

**€ 5,39** SOLO CON 



# PREZZI BASSI

## Sapori d'autunno

prodotto  
Italiano **Zucca Marina**  
**€ 0,99** al kg

prodotto  
Italiano **Zucca Violina**  
**€ 0,99** al kg

prodotto  
Italiano **Zucca Extra Dolce**  
**€ 1,99** al kg

prodotto  
Italiano **Zucca Delica**  
**€ 1,69** al kg

prodotto  
Italiano **Zucca Hokkaido**  
**€ 1,69** al kg

prodotto  
Italiano

**Patate americane**  
**€ 1,99** al kg

prodotto  
Italiano

**Castagne**  
**€ 5,99** al kg

**Orata**  
400 gr circa  
**€ 3,50** al pezzo

Card'Oro  
Fidelity  
CADORO  
**-10%**

**Stoccafisso**  
**Ragno Scelto**

solo nei negozi con reparto pescheria

solo nei negozi con reparto pescheria

# PREZZI BASSI

Prosciutto di Parma DOP  
18 mesi di stagionatura

**€ 28,90** al kg



Prezzo  
eccezionale

BonRoll  
Classico  
e con Spinaci  
Aia

750 gr (al kg € 6,65)

**€ 4,99**



Pancetta  
Affumicata Stufata

**€ 13,90** al kg



Consilia

**-20%**

Prosciutto Cotto  
Alta Qualità  
100 gr (all'etto € 2,39)  
€ 2,99 -20%

**€ 2,39**



Consilia

**-20%**

Grana Padano DOP  
Grattugiato  
80 gr (all'etto € 1,79)  
€ 1,79 -20%

**€ 1,43**



Consilia

**-20%**

Mozzarella  
per Pizza  
250 gr (al kg € 7,52)  
€ 2,35 -20%

**€ 1,88**



**-20%**

Pasta Sfoglia  
Bianca Bontà  
assortita  
230 gr (al kg € 4,35)  
€ 1,25 -20%

**€ 1,00**



**CADORO**

**-30%**

6 Uova Fresche  
Allevate a Terra  
Pasta Gialla  
€ 1,99 -30%

**€ 1,39**



Consilia

**-20%**

Bevande Vegetali  
Biologiche  
assortite  
1 lt  
€ 1,99 -20%

**€ 1,59**



Consilia

**-20%**

Yogurt Magro  
Intero e alla Frutta  
8x125 gr  
€ 2,95 -20%

**€ 2,36**



# PREZZI BASSI

Consilia

**-20%**

**Pasta Fresca all'Uovo**  
assortita  
250 gr (al kg € 4,00)  
€ 1,25 -20%

**€ 1,00**



BANCO FRIGO

**CADORO Bio**

**-20%**

**Pasta Fresca Integrale**  
250 gr (al kg € 3,16)  
€ 0,99 -20%

**€ 0,79**



**NOVITÀ**

BANCO FRIGO

**-10%**



**Sughi Freschi**  
**Naturello**  
assortiti  
140 gr (al kg € 12,79)  
€ 1,99 -10%

**€ 1,79**

BANCO FRIGO

Consilia

**Card'Oro** **-20%**

**Zuppa di Legumi e Cereali**  
e **Zuppa Delicata**  
600 gr (al kg € 3,32)  
€ 2,49 -20%

**€ 1,99**



SURGELATO

Consilia

**-30%**

**Patate e Carciofi**  
400 gr (al kg € 5,23)  
€ 2,99 -30%

**€ 2,09**



SURGELATO

Consilia

**Card'Oro** **-30%**

**Filetto**  
di **Merluzzo**  
400 gr (al kg € 9,35)  
€ 5,35 -30%

**€ 3,74**



SURGELATO

**Card'Oro** **-21%**

**Baguette Bistro**  
**Cameo**  
assortite  
250 gr (al kg € 5,96)  
€ 1,89 -21%

**€ 1,49**



SURGELATO

# PREZZI BASSI

**CADORO** *Selezione*

**-24%**

**Pasta all'Uovo**  
assortita  
250 gr (al kg € 5,00)  
€ 1,65 -24%



**€ 1,25**

**-20%**

**Olio Extra Vergine di Oliva**  
**Frantoio dei Caruggi**  
0,75 lt (al lt € 6,92)  
€ 6,49 -20%



**€ 5,19**

**-20%**

**Olio di Semi di Zucca Bio**  
**Crudolio**  
0,25 lt (al lt € 15,68)  
€ 4,90 -20%



**€ 3,92**

**Consilia**

**-40%**

**Passata Casereccia**  
690 gr (al kg € 0,91)  
€ 1,05 -40%



**€ 0,63**

**-20%**

**Riso Carnaroli IGP**  
**Terra del Riso**  
1 kg  
€ 2,99 -20%



**€ 2,39**

**Consilia**

**-30%**

**Sughi assortiti**  
180 gr (al kg € 15,94)  
€ 4,10 -30%



**€ 2,87**

**Consilia**

**-25%**

**The Limone e Pesca**  
3x200 ml (al lt € 0,98)  
€ 0,79 -25%



**€ 0,59**

**Consilia**

**-20%**

**Tonno al Naturale**  
2x112 gr (al kg € 12,81)  
€ 3,59 -20%



**€ 2,87**

**Consilia**

**-30%**

**Piselli Fini**  
240 gr (al kg € 3,04)  
€ 1,05 -30%



**€ 0,73**

**Card'Oro**

**Birra Strong Ale 7.7**  
**Ceres**  
3x33 cl (al lt € 3,73)

**€ 3,69**



**-26%**

**Birra 8.6**  
**Original, I.P.L. e Red**  
0,33 lt (al lt € 3,00)  
€ 1,35 -26%

**€ 0,99**



# PREZZI BASSI

-20%

Caffè Aroma Italiano  
Kimbo

3x250 gr (al kg € 6,67)  
€ 6,25 -20%

€ 5,00



Consilia

Card'Oro  
-20%

Tè Verde

25 pezzi  
42,5 gr (all'etto € 2,05)  
€ 1,09 -20%

€ 0,87



Consilia

Card'Oro  
-15%

Cereal Up  
Classici

375 gr (al kg € 3,60)  
€ 1,59 -15%

€ 1,35



Card'Oro  
-10%

Merendine  
Oreo

220 gr (al kg € 6,91)  
€ 1,69 -10%

€ 1,52



Consilia

Card'Oro  
-13%

Frollini con  
Gocce di Cioccolato

700 gr (al kg € 2,84)  
€ 2,29 -13%

€ 1,99



Card'Oro

Confetture  
Fiordifrutta  
Rigoni

assortite  
330 gr (al kg € 9,06)

€ 2,99



Consilia

-30%

Crema  
di Marroni

370 gr (al kg € 5,11)  
€ 2,70 -30%

€ 1,89



Card'Oro

Croissant  
Albicocca  
e Cioccolato  
Bauli

300 gr (al kg € 4,63)

€ 1,39



Card'Oro  
-10%

American Burger

300 gr (al kg € 4,17)

American Hot Dog

250 gr (al kg € 5,00)

Morato

€ 1,39 -10%

€ 1,25



CADORO

Card'Oro  
-12%

Grissini alla Ferrarese

200 gr (al kg € 5,50)  
€ 1,25 -12%

€ 1,10



Consilia

-15%

Tortilla Chips

180 gr (al kg € 6,39)  
€ 1,35 -15%

€ 1,15



# PREZZI BASSI

Consilia



**Pannolini Unisex**  
Junior x36, Maxi x42  
e XL x30  
€7,49 -10%



**€ 6,74**



**Sapone Intimo**  
Antibatterico  
Intima+  
0,5 lt  
€3,60 -20%



**€ 2,88**



**Sapone Liquido**  
Fresh&Clean  
assortito  
300 ml  
€1,45 -17%



**€ 1,19**



**Bagnoschiuma**  
Neutromed  
assortito  
0,60 lt  
€2,59 -15%



**€ 2,19**



**Sgrassatore Spray**  
Amuchina  
assortito  
0,75 lt  
€2,39 -16%



**€ 1,99**

**CADORO**



**Detersivo Piatti**  
assortito  
1 lt  
€1,00 -12%



**€ 0,89**



**Detersivo**  
Liquido  
Chanteclair  
23 lavaggi  
€3,65 -19%



**€ 2,95**



**XXL**  
Ammorbidente  
Concentrato  
Cocolino  
80 lavaggi  
€4,05 -13%



**€ 3,49**

Consilia



**Croccantini Petsy**  
assortite  
2 kg (al kg € 1,60)  
€3,99 -20%



**€ 3,19**

Consilia



**Lettiera assorbente**  
Petsy  
8 lt  
€3,49 -20%



**€ 2,79**

# MENÙ

d'autunno

TAGLIERE DI CICCIOLOI  
SALAME E CACIOTTA



TAGLIATELLE  
AL SUGO DI CHIANINA  
ABBINA UN CALICE DI MORELLINO DI SCANSANO



BOLLITO MISTO  
DI CAPPONE

ZUCCA AL FORNO

cele

Ciccioli assortiti

€ 13,90 al kg

Salame Zia Ferrarese

€ 14,90 al kg

Caciotta mista Monteveglio

€ 13,90 al kg

**CADORO** Selezione

-24%



Tagliatelle  
all'Uovo

250 gr (al kg € 5,00)  
€ 1,65 -24%

€ 1,25

Consilia

Card'Oro  
-30%



Sugo di Chianina

180 gr (al kg € 15,94)  
€ 4,10 -30%

€ 2,87



Bollito misto di  
Sorana con Cappone

€ 11,90 al kg



Zucca Delica

€ 1,69 al kg

**CADORO**

Il buon mercato

I punti vendita aderenti all'iniziativa

- **FERRARA** via San Contardo D'Este - Zona Fornace
- **BOLOGNA** via di Corticella CC La Corte



Certificato PEFC  
Questo prodotto è  
realizzato con materia  
prima da foreste  
gestite in maniera  
sostenibile e da fonti  
controllate  
www.pefc.it