

# VINO IN FESTA

**-40%**

**Ribolla Gialla DOC  
Schioppettino DOC  
Tenimenti Civa**

**0,75 lt (al lt € 6,65)**

**€ ~~8,45~~ -40%**

**€ 4,99**

SOLO CON



**CADORO**

**dal 5 al 18 ottobre**

**Il buon mercato**



# VINO IN FESTA

# VINO IN FESTA



**IL COLLE 1978**

Situata a San Pietro di Feletto, nel cuore dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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.



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** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 21,20) €18,90 -14%



**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



**Prosecco DOC Treviso Brut e Extra Dry** Il Colle

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

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

0,75 lt (al lt € 9,32) €7,80 -10%

€ 6,99



Colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato di mela e pera.

Si abbina con aperitivi, ottimo con piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.

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

0,75 lt (al lt € 27,00) €22,50 -10%

€ 20,25



Colore giallo paglierino, fresco leggero e aromatico.

Si abbina con piatti leggeri a base di pesce.

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

0,75 lt (al lt € 2,53) €3,80 -50%

€ 1,90



**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



**Lugana Doc** Villa Borghetti

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** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 7,99) €7,50 -20%

€ 5,99



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** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 9,55) €8,95 -20%

€ 7,16



Colore giallo paglierino, luminoso, limpido e vivace.

Si abbina con antipasti mediterranei, piatti a base di pesce e carni bianche.

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

0,75 lt (al lt € 4,79) €4,49 -20%

€ 3,59



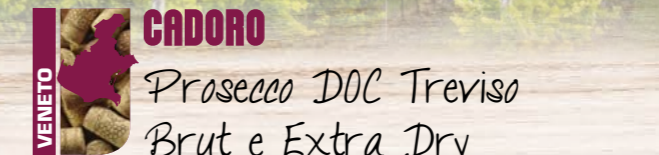
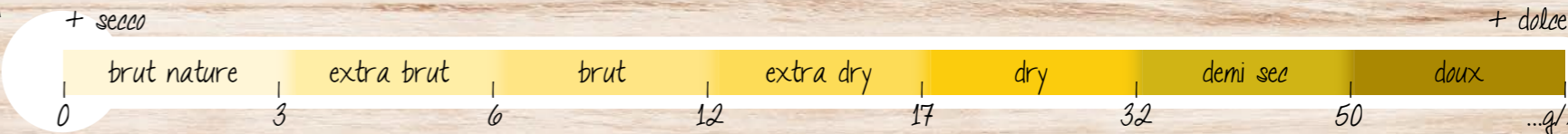
## Dalle colline del prosecco, nasce...

### COME NASCE IL PROSECCO CADORO: IL METODO CHARMAT

- 1 RACCOLTA DELL'UVA
- 2 RIMOZIONE DEL GRASPO E PIGIATURA
- 3 FERMEN-TAZIONI IN AUTOCLAVE
- 4 PRIMO FILTRAGGIO
- 5 REFRIGERA-ZIONE IN AUTOCLAVE
- 6 SECONDO FILTRAGGIO CON RIMOZIONE SEDIMENTI
- 7 IMBOTTIGLIA-MENTO ED ETICHETTATURA
- 8 BUON BRINDISI!

### LA SCALA ZUCCHERINA

Lo sapevi che la dolcezza del vino è determinata dalla quantità di zuccheri residui presenti nel vino al termine della fermentazione?



BRUT: colore giallo paglierino leggermente fruttato.

Si abbina con zuppe e pesce alla griglia.

EXTRA DRY: colore giallo paglierino con sentori di miele.

Si abbina con aperitivi.

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

0,75 lt (al lt € 6,39) €5,99 -20%

€ 4,79



Colore giallo paglierino dal profumo fruttato.

Extra Brut si abbina con antipasti di pesce.

Brut si abbina con piatti a base di pesce.

Extra Dry si abbina con piatti leggeri a base di pesce e carne.

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

0,75 lt (al lt € 8,39) €7,89 -20%

€ 6,29



Colore giallo dorato, profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi per finire con vaniglia.

Si abbina con piatti leggeri a base di pesce e frutti di mare.

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

0,75 lt (al lt € 17,80) €14,90 -10%

€ 13,41



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 € 17,80) €14,90 -10%

€ 13,41



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 € 17,80) €14,90 -10%

€ 13,41



# VINO IN FESTA

# VINO IN FESTA



FERNANDA CAPPELLO

Ai piedi delle colline Friulane, a Sequals, protetti dalle calme e imponenti Alpi, su un terreno alluvionale, povero, scheletrico, fatto di sassi calcareo-dolomiti, maturano i Vigneti Fernanda Cappello.

Un territorio che nobilita e caratterizza i suoi frutti grazie a due naturali alleati: la brezza alpina proveniente dalla Val Tramontina, che accarezza e arieggia i vigneti creando un microclima asciutto, e i sassi preziosi per la mineralità che conferiscono al terreno. Tutto ciò dona al vino profumi e aromi intensi caratteristici del terroir.

**FRIULI** Refosco dal Peduncolo Rosso Cabernet Franc DOC  
Fernanda Cappello **-20%**

Refosco dal Peduncolo Rosso: colore granato tendente al violaceo, profumi di mora selvatica e sottobosco.

Cabernet Franc DOC: colore rosso rubino con riflessi violacei, con note di frutti rossi e note erbacee.

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

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

0,75 lt (al lt € 5,32)  
€ 4,95 -20%

**€ 3,99** SOLO CON

**FRIULI** Refosco dal Peduncolo Rosso Cabernet Franc DOC  
I Feudi di Romans **-15%**

Refosco dal Peduncolo Rosso: colore rosso tendente al violaceo.

Cabernet Franc DOC: colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet con profumo erbaceo.

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

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

0,75 lt (al lt € 9,59)  
€ 8,45 -15%

**€ 7,19** SOLO CON

**TOSCANA** Morellino Scansano DOCG Mantellassi **-20%**

Colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei.

Si abbina con antipasti, primi piatti con sughi leggeri e secondi di carne.

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

0,75 lt (al lt € 6,27)  
€ 5,90 -20%

**€ 4,70** SOLO CON

**TOSCANA** Chianti Riserva DOCG Balzi Fratti **-20%**

Colore intenso, profumo fruttato dal sapore armonico.

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

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

0,75 lt (al lt € 5,65)  
€ 5,30 -20%

**€ 4,24** SOLO CON

**SICILIA** Gurgò Nero d'Avola di Sicilia DOC Cantine Paolini **-15%**

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato e speziato.

Si abbina con carni rosse e formaggi maturi.

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

0,75 lt (al lt € 6,12)  
€ 5,40 -15%

**€ 4,59** SOLO CON

**FRIULI** Chardonnay DOC Friulano DOC  
Fernanda Cappello **-20%**

Chardonnay DOC: colore giallo paglierino intenso con note tostate e di vaniglia.

Friulano DOC: colore giallo paglierino caldo con note di mela e spezie.

Si abbina con antipasti e piatti a base di pesce.

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

0,75 lt (al lt € 5,32)  
€ 4,95 -20%

**€ 3,99** SOLO CON

**FRIULI** Chardonnay DOC e Malvasia DOC  
I Feudi di Romans **-15%**

Chardonnay DOC: colore giallo paglierino, sapore asciutto, aromatico e delicato.

Malvasia DOC: colore giallo paglierino 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 € 9,59)  
€ 8,45 -15%

**€ 7,19** SOLO CON

**EMILIA** Lambrusco Emilia Secco e Amabile Dama Cristina **-30%**

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 € 2,60)  
€ 2,75 -30%

**€ 1,95** SOLO CON

**CAMPANIA** Falanghina del Sannio DOC Regio Felix **-20%**

Colore giallo paglierino chiaro, luminoso, con sfumature dorate.

Si abbina con piatti di pesce, si abbina a tutti i piatti della cucina mediterranea.

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

0,75 lt (al lt € 5,01)  
€ 4,70 -20%

**€ 3,76** SOLO CON

**SICILIA** Gurgò Grillo di Sicilia DOC Cantine Paolini **-15%**

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 pinimonio e in pastella.

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

0,75 lt (al lt € 6,12)  
€ 5,40 -15%

**€ 4,59** SOLO CON

**LOMBARDIA** Pinot Grigio Garda DOC Carlo Zenegaglia **-10%**

Colore giallo paglierino con bouquet intenso e sapore asciutto.

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

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

0,75 lt (al lt € 7,80)  
€ 6,50 -10%

**€ 5,85** SOLO CON

**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

**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 € 10,65)  
€ 8,90 -10%

**€ 7,99** SOLO CON

**PIEMONTE** Barolo DOCG Torrado 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

**BASILICATA** Aglianico del Vulture DOP Cantine di Venosa **-20%**

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 € 5,11)  
€ 4,79 -20%

**€ 3,83** SOLO CON

**SARDEGNA** Cannonau di Sardegna Sa Lughe **-20%**

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 € 5,87)  
€ 5,50 -20%

**€ 4,40** SOLO CON

**LOMBARDIA** Cabernet Garda DOC Carlo Zenegaglia **-10%**

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata, sapore pieno di frutta rossa.

Si abbina con primi piatti e carni rosse grigliate e al forno.

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

0,75 lt (al lt € 14,26)  
€ 11,90 -10%

**€ 10,70** SOLO CON

**TRENTINO ALTO ADIGE** Lagrein DOC Cortaccia **-10%**

Colore rosso rubino.

Si abbina con piatti importanti, come carni rosse, arrostiti, 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

**TRENTINO ALTO ADIGE** Lago Caldaro Seltto DOC Cortaccia **-10%**

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

Si abbina con ravioli, canederli, carni bianche e arrostiti.

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

0,75 lt (al lt € 9,53)  
€ 7,95 -10%

**€ 7,15** SOLO CON

**ABRUZZO** Passerina Chieti IGT Il Poggio dei Vigneti **-25%**

Colore giallo paglierino dal sapore fresco.

Si abbina con antipasti e piatti a base di pesce.

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

0,75 lt (al lt € 2,65)  
€ 2,00 -25%

**€ 1,99** SOLO CON

**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)  
€ 3,00 -20%

**€ 2,88** SOLO CON

**PUGLIA** Nero di Traia IGT Terre D'Oriente **-20%**

Colore rosso con riflessi violacei, sapore leggermente speziato.

Si abbina con piatti di carne.

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

0,75 lt (al lt € 4,39)  
€ 4,15 -20%

**€ 3,29** SOLO CON



# SAPORI D'AUTUNNO

# SAPORI D'AUTUNNO

Prodotto Italiano  
Zucca Marina  
€ 1,59 al kg

Prodotto Italiano  
Zucca Viola  
€ 1,59 al kg

Prodotto Italiano  
Zucca Extra Dolce  
€ 1,99 al kg

Prodotto Italiano  
Zucca Delica  
€ 1,59 al kg

Prodotto Italiano  
Zucca Hokkaido  
€ 1,99 al kg

Castagne  
in rete da 750 gr (al kg € 5,32)

€ 3,99

Patate Americane

€ 2,99 al kg

Prodotto Italiano  
Zucche Tonde  
"Delica" Arancioni

€ 1,59 al kg

Capesante

€ 7,90 al kg

...in realtà sono  
molto BUONO...

Ci becchiamo in  
pescheria?



un abbraccio,  
granchio blu

CONFEZIONE  
GRANDE  
RISPARMIO



Tagliata  
Bovino Adulto

€ 16,90 al kg



Petto di Tacchino  
a fette

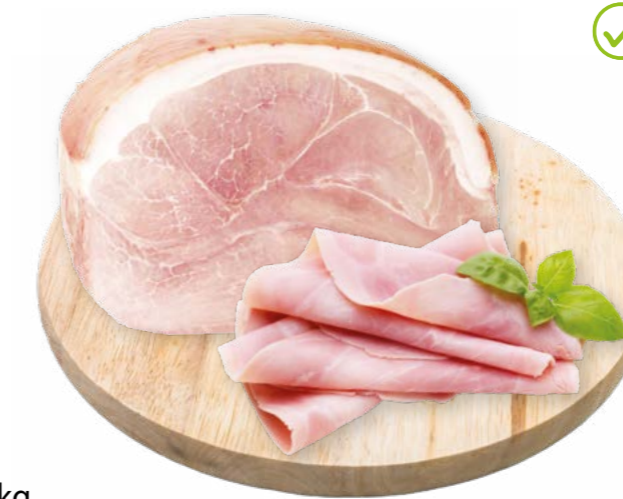
€ 8,90 al kg

-14%

Prosciutto Cotto  
Nazionale

€ 27,90 -14%

€ 23,90 al kg



senza antibiotici

Prodotto Italiano

-10%

NOVITÀ



Crema  
con Salmone

€ 3,79 -10%

€ 3,40 all'etto



Fagioli  
All'Uccelletto

€ 9,90 al kg

-20%



Taleggio DOP

€ 14,90 -20%

€ 11,90 al kg



Consilia

Card'Oie  
-30%

10 Uova Fresche  
da Allevamento  
a Terra

€ 2,99 -30%

€ 2,09



-20%

Riccotta  
La Gustosa  
Valcolatte

250 gr (al kg € 5,72)

€ 1,79 -20%

€ 1,43



BANCO FRISO

Consilia

-30%

Mascarpone  
500 gr (al kg € 6,40)

€ 4,59 -30%

€ 3,20



BANCO FRISO



# PREZZI BASSI

# PREZZI BASSI

**Card'Oro** **-26%**

**Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni**  
230 gr (al kg € 6,04)  
€1,89-26%

**€ 1,39**



**Consilia**

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

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

**€ 1,43**



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

**Yogurt Mix Müller**  
assortiti  
150 gr (al kg € 5,07)  
€1,89-30%

**€ 0,76**



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

**Pasta All'Uovo assortita**  
250 gr (al kg € 5,40)  
€1,69-20%

**€ 1,35**



**CADORO** *Selezione* **NOVITÀ**

Dalle colline marchigiane nasce una sfoglia ricca, trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature, fatta con grano e uova fresche di filiera 100% italiana.

**CADORO** *Selezione*

**Prodotto Italiano**

**-30%**

**Lasagne Sfoglia Sottile**  
250 gr (al kg € 5,00)  
€1,79-30%

**€ 1,25**



**Consilia**

**-30%**

**Besciamella**  
0,5 lt (al lt € 2,64)  
€1,89-30%

**€ 1,32**



**-20%**

**Passata Mutti**  
2x400 gr (al kg € 2,24)  
€2,29-20%

**€ 1,79**



**CADORO**

**-20%**

**Pesto Genovese DOP con e senza aglio**  
170 gr (al kg € 16,41)  
€2,49-20%

**€ 2,79**



**-30%**

**Riso Arborio Selezione Speciale Riso Scotti**  
1 kg  
€4,39-30%

**€ 2,99**



**-20%**

**Tortellini Bolognesi Soverini**  
250 gr (al kg € 9,56)  
€2,99-20%

**€ 2,39**



**Consilia**

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

**Tagliatelle ai Funghi**  
550 gr (al kg € 6,53)  
€4,49-20%

**€ 3,59**



**Consilia**

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

**Filoncino Mozzarella per Pizza**  
250 gr (al kg € 7,96)  
€2,49-20%

**€ 1,99**



**Consilia** **OPTIMA**

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

**Filetti di Alici del Mar Cantabrico in Olio di Oliva**  
90 gr (all'etto € 3,89)  
€4,39-20%

**€ 3,50**



**Card'Oro** **-15%**

**Tonno Filo d'Olio Rio Mare**  
4x65 gr (al kg € 19,19)  
€5,89-15%

**€ 4,99**



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

**Acqua Minerale Naturale Lete**  
1,5 lt (al lt € 0,21)  
€0,40-20%

**€ 0,32**



**Consilia**

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

**Filetto di Orata alla Mediterranea e Filetto di Branzino con Patate**  
250 gr (al kg € 15,96)  
€4,99-20%

**€ 3,99**



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

**Spinaci Cubello Foglia Più Orogel**  
900 gr (al kg € 2,66)  
€2,99-20%

**€ 2,39**



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

**Contorno Fantasia Orogel**  
450 gr (al kg € 5,11)  
€2,89-20%

**€ 2,30**



**Consilia**

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

**Ceci Lessati**  
3x240 gr (al kg € 2,99)  
€2,69-20%

**€ 2,15**



**Consilia** **OPTIMA**

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

**Aceto Balsamico invecchiato 5 anni**  
250 ml (al lt € 22,08)  
€6,90-20%

**€ 5,52**





# PREZZI BASSI

# PREZZI BASSI

**CADORO** Selezione  
-20%  
10 Capsule di Caffè  
compatibili Nespresso  
52 gr (all'etto € 4,60)  
€ 2,99 -20%  
**€ 2,39**



**Card'Oro** -20%  
Infusi Bio  
Blue Hill  
assortiti  
16 gr (all'etto € 14,94)  
€ 2,99 -20%  
**€ 2,39**



**Card'Oro** -15%  
Succhi Skipper  
Zuegg  
assortiti  
0,75 lt (al lt € 3,28)  
€ 2,89 -15%  
**€ 2,46**



**Card'Oro** -40%  
Consilia  
Salviette Struccanti  
per Pelli Normali  
e Sensibili  
25 pz  
€ 1,69 -40%  
**€ 0,99**



**Card'Oro** -20%  
Deo Spray  
Infasil  
assortiti  
150 ml  
€ 3,19 -20%  
**€ 2,55**



**Card'Oro** -20%  
Bagnoschiuma  
Mantovani  
assortiti  
400 ml  
€ 2,19 -20%  
**€ 1,75**



**Card'Oro** -15%  
Consilia  
Frollini con  
Granelli di Zucchero  
700 gr (al kg € 2,86)  
€ 2,39 -15%  
**€ 2,00**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Confetture Extra  
di Frutta 70%  
assortite  
350 gr (al kg € 6,83)  
€ 2,99 -20%  
**€ 2,39**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Cereal Up  
Classici  
375 gr (al kg € 5,73)  
€ 2,69 -20%  
**€ 2,15**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Pannolini Unisex  
Junior 36 pz,  
Maxi 42 pz,  
XL 30 pz  
€ 7,99 -20%  
**€ 6,39**



**Card'Oro** -10%  
Consilia  
Carta Igienica  
al Talco  
6 rotoli 2 veli  
€ 3,29 -10%  
**€ 2,69**



**Card'Oro** -30%  
Consilia  
Rotoli  
Asciugacasa  
2 rotoli 3 veli  
€ 3,99 -30%  
**€ 2,79**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Arachidi Salate  
200 gr (al kg € 5,00)  
€ 1,29 -20%  
**€ 1,00**



**Card'Oro** -20%  
Granfetta  
Classiche e Integrali  
Sansepolcro Toscana  
300 gr (al kg € 3,67)  
€ 1,39 -20%  
**€ 1,10**



**Card'Oro** -15%  
Kinder  
Briss  
Ferrero  
270 gr (al kg € 9,22)  
€ 2,99 -15%  
**€ 2,49**



**Card'Oro** -20%  
Ricarica  
Sapone Liquido  
Dermomed  
assortite  
1 lt  
€ 2,49 -20%  
**€ 1,99**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Gel Lavastoviglie  
Tutto in 1  
Limone e Aceto  
650 ml  
€ 4,39 -20%  
**€ 3,50**



**Card'Oro** -40%  
Detersivo Liquido  
Alpen, Color e Aktive  
Dash  
20 lavaggi  
€ 6,65 -40%  
**€ 3,99**



**Card'Oro** -20%  
Pane  
American Big Burger  
Morato  
300 gr (al kg € 3,97)  
€ 1,49 -20%  
**€ 1,19**



**CADORO** -20%  
Grissini  
alla Ferrarese  
200 gr (al kg € 5,95)  
€ 1,49 -20%  
**€ 1,19**



**Card'Oro** -20%  
Tortilla Cheese  
e Barbabietola  
Amica Chips  
170 gr (al kg € 7,35)  
€ 1,59 -20%  
**€ 1,25**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Bocconi di Manzo,  
Pollo e Tacchino  
Derik  
1,23 kg (al kg € 1,46)  
€ 2,25 -20%  
**€ 1,80**



**Card'Oro** -20%  
Consilia  
Bocconcini e Patè  
Petsy  
assortiti  
400 gr (al kg € 1,98)  
€ 0,99 -20%  
**€ 0,79**



**Card'Oro** -20%  
Salviette  
Detergenti  
con Clorexidina  
Petita  
40 pz  
€ 1,99 -20%  
**€ 1,59**





# MENÙ

## d'autunno

TAGLIERE DI FRICO  
E MONTASIO DOP

ABBINA UN CALICE DI REFOSCO

TAGLIATELLE  
AL SUGO DI CERVO

LUGANEGA E SALSICCIA  
ALLA GRIGLIA

CON CONTORNO DI ZUCCA AL FORNO

STRUKY  
cele

-20%

Frico di Patate

€14,50 -20%

€11,50 al kg



-18%

Montasio Mezzano  
DOP Friulano

€16,50 -18%

€13,50 al kg



Refosco  
dal Peduncolo Rosso  
Fernanda Cappello

0,75 lt (al lt € 5,32)

€4,99 -20%

€3,99

-20%



-20%

Tagliatelle All'Uovo

250 gr (al kg € 5,40)

€1,69 -20%

€1,35

CADORO Selezione



-20%

Sugo di Cervo

180 gr (al kg € 18,61)

€4,19 -20%

€3,35



Consilia  
OPTIMA

Salsiccia  
di Suino  
e Luganega  
di Suino  
Friulane

€9,90 al kg



Zucca Delica

€1,59 al kg



-20%

Struky

€14,90 -20%

€11,90 al kg



TRIMESTRE  
ANTI-INFLAZIONE

CADORO ADERISCE  
ALL'INIZIATIVA NAZIONALE  
ANTI-INFLAZIONE

**CADORO**

Il buon mercato

I punti vendita aderenti all'iniziativa

• PORDENONE vial D'Aviano - viale Venezia

• CODROIPO (UD) via Latisana

• BASILIANO (UD) via Corecian CC Arcobaleno

• TRIESTE via dell'Istria