

VINO IN FESTA

**PREZZO
BOMBA**

**Pignoletto
Righi**

0,75 lt (al lt € 3,80)

€ 2,85

SOLO CON



acquisto massimo 12 pezzi

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 abbinano 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%



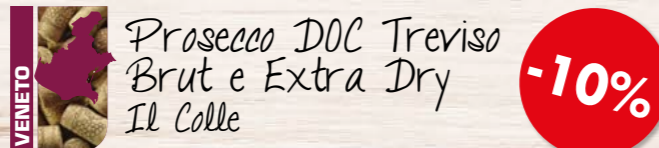
Cabernet DOC Piave: colore rosso rubino intenso, dal sapore morbido e armonico.
Merlot DOC Piave: colore rosso dal sapore asciutto, sapido, di corpo, con leggero sentore di legno.

Si abbinano 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



Brut: colore giallo paglierino, riflessi verdognoli. Leggermente fruttato, ricorda la mela acerba.
Extra dry: Colore giallo paglierino scarico, fruttato con evidenti sentori di mela e pera.

Si abbinano 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 abbinano 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 abbinano 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



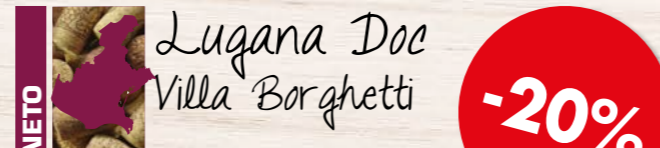
Chardonnay DOC Venezia: colore giallo paglierino, sapore sapido, corposo, gradevole.
Pinot Grigio DOC Venezia: colore giallo tendente al verdognolo, sapore gradevole, fresco, leggermente acidulo.

Si abbinano 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



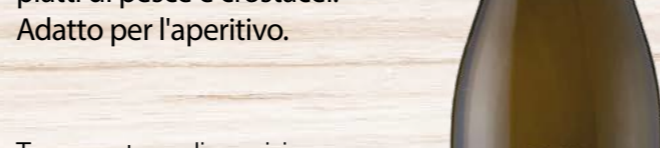
Colore giallo paglierino, riflessi verdolini, gusto delicato.

Si abbinano 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 abbinano 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 abbinano 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



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

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

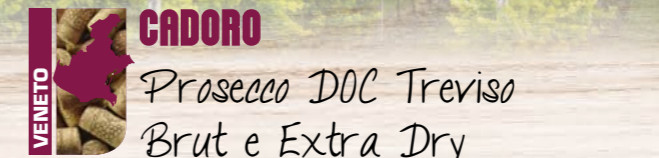
Temperatura di servizio **6-8 °C** Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 17,80) €14,90 -10%

€ 13,41



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 abbinano con zuppe e pesce alla griglia.

EXTRA DRY: colore giallo paglierino con sentori di miele.

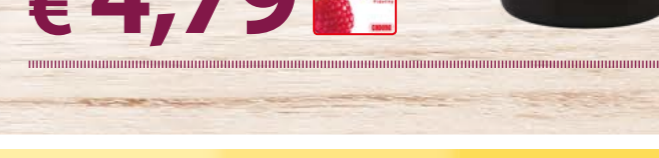
Si abbinano con aperitivi.

Temperatura di servizio **6-8 °C**

Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 6,39) €5,99 -20%

€ 4,79



€ 4,79



Colore giallo paglierino dal profumo fruttato.

Extra Brut si abbinano con antipasti di pesce.

Brut si abbinano con piatti a base di pesce.

Extra Dry si abbinano 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) €7,99 -20%

€ 6,29

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)
€ 5,40 -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 Turrato 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

Zucca Marina
 € 1,59 al kg

Zucca Hokkaido
 € 1,99 al kg

Zucca Viola
 € 1,59 al kg

Zucca Extra Dolce
 € 1,99 al kg

Zucca Delica
 € 1,59 al kg

Castagne
 in rete da 750 gr (al kg € 5,32)
 € 3,99

Patate Americane
 € 2,99 al kg

Zucche Tonde "Delica" Arancioni
 € 1,59 al kg

Capesante
 € 7,90 al kg

solo nei negozi con reparto peschiera

...in realtà sono molto BUONO...
 Ci becchiamo in peschiera?
 un abbraccio, granchio blu

CONFEZIONE GRANDE RISPARMIO

Tagliata Bovino Adulto
 € 16,90 al kg

Petto di Tacchino a fette
 € 8,90 al kg

-20%
TASTY BURGER
 Tasty Burger di Bovino
 200 gr (al kg € 10,00)
 € 2,50 -20%
 € 2,00

BOVINO ADULTO

-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
-30%
10 Uova Fresche da Allevamento a Terra
 € 2,99 -30%
 € 2,09

10 UOVA FRESCHE da allevamento a terra MEDIE

-20%
Ricotta La Gustosa Valcolatte
 250 gr (al kg € 5,72)
 € 1,79 -20%
 € 1,43

Ricotta "LA GUSTOSA" COPRE IN ANTICA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Consilia
-30%
Mascarpone
 500 gr (al kg € 6,40)
 € 4,59 -30%
 € 3,20

MASCARPONE Morbido e cremoso

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 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)
€6,69 -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



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



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



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



-20%
Deo Spray
Infasil
assortiti
150 ml
€ 3,19 -20%
€ 2,55



-20%
Bagnoschiuma
Mantovani
assortiti
400 ml
€ 2,19 -20%
€ 1,75



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



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



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



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



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



Consilia
-30%
Rotoli
Asciugacasa
2 rotoli 3 veli
€ 3,99 -30%
€ 2,79



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



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



-15%
Kinder Brioss
Ferrero
270 gr (al kg € 9,22)
€ 2,99 -15%
€ 2,49



-20%
Ricarica
Sapone Liquido
Dermomed
assortite
1 lt
€ 2,49 -20%
€ 1,99



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



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



-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



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



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



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



-20%
Salviette
Detergenti
con Clorexidina
Petita
40 pz
€ 1,99 -20%
€ 1,59



MENÙ

d'autunno

TAGLIERE DI CICCIOLI
SALSICCIA PASSITA E CACIOTTA
ABBINA UN CALICE DI GUTTURNIO

TAGLIATELLE
AL SUGO DI CAPRIOLO

BOLLITO MISTO
CON CAPPONE
CON CONTORNO DI ZUCCA AL FORNO

TORTA TENERINA

-18%

Ciccioi
Montanari
€ 10,90 -18%



€ 8,90 al kg

-25%

Caciotta
Tenera
€ 17,40 -25%



€ 12,90 al kg

-26%

Salsiccia
Passita
€ 22,90 -26%



€ 16,90 al kg

-10%

Gutturnio
Frizzante DOC
Cantina Manzini
0,75 lt (al lt € 5,40)
€ 4,50 -10%



€ 4,05

-20%

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



€ 1,35

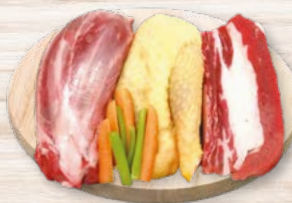
-20%

Sugo di Capriolo
180 gr (al kg € 18,61)
€ 4,19 -20%



€ 3,35

Bollito Misto
di Sorana
con Cappone



€ 11,90 al kg

Zucca Delica



€ 1,59 al kg

-20%

Torta Tenerina
€ 23,90 -20%



€ 18,90 al kg



TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE

CADORO ADERISCE
ALL'INIZIATIVA NAZIONALE
ANTI-INFLAZIONE

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