



Gentili Socie/Egredi Soci,
Siamo già vicini alla Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo* proporvi anche quest'anno *una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola di Pasqua*. Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che meritano di essere degustate. **Attenzione alla nuova modalità di compilare l'Ordine per la Cantina Bellaveder ed alle NEW ENTRY in particolare : RISERIA REBUSTINI – LE UOVA DELLA SOLIDARIETA' – CANTINA VENUTI**

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page *Offerte Pasqua 2024*
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Effettuare l'iscrizione all'iniziativa sul sito ARAI (importante per avere la sicurezza che l'ordine venga confermato)
5. Compilare il modello "Offerte Pasqua 2024" **nelle celle gialle e fare attenzione ai Fogli Bellaveder**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta Pasqua2024Prodotti@gmail.com
8. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE
MERCOLEDI' 28 Febbraio 2024 (non sono ammesse deroghe a tale data).

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 28/02/2024 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

ATTENZIONE: AI PREZZI NON SARANNO APPLICATE ULTERIORI MAGGIORAZIONI PER LA LOGISTICA A MENO CHE NON INTERVENGANO SENSIBILI AUMENTI DEI COSTI TRASPORTO CHE POTREBBERO INCIDERE SUL COSTO FINALE PRODOTTO.

IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ALCUNI GIORNI PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.

L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. BVR BANCA : IT89U0866960210010000974563

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

Le **CONSEGNE** dei prodotti prenotati avverranno per **TUTTI NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano** (zona S.Agostino) il giorno:

Giovedì' 28 Marzo 2024 p.v dalle 10,30 alle 18,30

IMPORTANTE:

- 1) Si avvisano, inoltre, tutti coloro che fossero impossibilitati a ritirare la merce nella giornata indicata di contattare preventivamente i seguenti n. di telefono: 3482324081 e 3357276064.

Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Riso Carnaroli Extra SARTIRANA LOMELLINA
Confezioni in Sacchetti di Tela Juta

Viene riproposto a **"GRANDE RICHIESTA"** l'apprezzato e già sperimentato riso che ha deliziato il palato di centinaia di soci.



E' una Azienda Agricola, situata nel cuore della Lomellina, pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e il Piemonte.

***Il "Carnaroli"** è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino .*

I sacchetti in Juta saranno abbelliti **con motivi primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Sacchetto da kg. 2,5 Riso Carnaroli prezzo € 8,20

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli prezzo € 4,20

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Sono Emanuele un artigiano che ama profondamente lavorare il riso. La passione per questo frutto della natura, considerato il principe dei cereali, mi è stata trasmessa da mio padre che a sua volta l'ha ereditata dal suo, e così di generazione in generazione fino a risalire al 1778.

Il mio riso è totalmente italiano, coltivato nella **zona del veronese celebre** da secoli per la coltura di questo cereale e selezionato attentamente e personalmente da me. Lo porto nelle tavole delle persone dopo averlo coltivato, cresciuto e trattato con **passione e rispetto**.

Oggi il procedimento di pilatura è il medesimo sin dal 1778, con l'unica differenza che i macchinari – che sono in gran parte ancora gli stessi – per muoversi sfruttano l'energia elettrica anziché quella manuale. La lavorazione avviene a secco, **senza solventi né additivi**, per garantire la salubrità del prodotto e conservarne la naturalità.

Confezione da 1 Kg.	Costo unitario
RISO CARNAROLI	3,20 €
RISO VIALONE NANO	3,20 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO



L'olio Extravergine **Macchia del Barone** è un prodotto salutare ed equilibrato, di eccezionale bontà, fatto con serietà antica e tecnologie moderne.

Non una miscela di oli di diversa provenienza, bensì un olio integro, un prodotto autentico della dieta mediterranea, proveniente dalle olive prodotte dagli alberi secolari della *Macchia del Barone*.

Grazie ad una raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e ad una molitura entro le 24 ore riusciamo a preservare le qualità intrinseche dei frutti, portando sulle vostre tavole il **nostro extravergine**: dolce, leggermente fruttato, con un gradevole profumo di frantoio e la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra d'Otranto. Un olio di prima spremitura. Un prodotto di qualità e raffinatezza superiori realizzato a regola d'arte per rispondere alle esigenze di un consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un prezzo estremamente interessante per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 51,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 64,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Olio e Vini **BAGLIO INGARDIA**

Questo è il 18° anno consecutivo che proponiamo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!

L'Azienda Agricola "Baglio Ingardia" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile agro della provincia di Trapani. Oggi è gestita dalla figlia *Mariella* e dai nipoti *Nicola* e *Salvatore* che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità: *Olio Extra Vergine di Oliva* e *Vini*.



Olio Extra vergine biologico "Tenuta Fuori Regno"

Il nome deriva da uno dei nostri appezzamenti storici risalente al 1700 anno di fondazione del Baglio e dei suoi uliveti, chiamato così dal Barone per identificare l'unico terreno al di fuori delle mura del regno.

Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato € 65,00

I VINI DEL BAGLIO PER L'ESTATE



SISILI' :

Dono alla nostra casa e amata Isola, la Sicilia! Profumi, Colori, Sapori... Brillante come il Sole, Sapido come il Mare, Agrumato e Aromatico come il suo Terroir.

Il nostro Sisili è un blend aromatico dalla potenza gusto olfattiva di notevole spicco. Fresco e di facile beva.

Promo only for ARAI → € 50,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



NATURALMENTE MOSSO:

Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.

Al palato è caratterizzato da un perlage molto fine ed elegante. Di facile beva e splendida piacevolezza

Confezione da 6 Bottiglie
Promo only for ARAI → € 50,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



L'ORIGINALE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP MORGANTE

Morgante è una storia tutta friulana dedita da oltre un secolo alla produzione del **prosciutto di San Daniele** ed altre specialità della salumeria italiana. Da sei generazioni tramandiamo la nostra passione, fatta di riconoscenza per il territorio, amore per il nostro lavoro e per le cose buone, rispetto per le persone e cura dei particolari.

Un passo alla volta, con la pazienza e la virtù di un popolo laborioso che ci ha regalato l'inestimabile conoscenza della semplicità, oggi replichiamo fedelmente il processo di **stagionatura tradizionale**. Sempre allo stesso modo, da secoli, **il sale e il tempo** bastano per portare il San Daniele in tavola.

Un capolavoro nutrizionale di alta digeribilità: fonte di proteine nobili, naturale e genuino senza additivi e senza conservanti.

TRANCIO DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP STAGIONATURA 14/16 MESI
INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO ITALIANO, SALE MARINO.
PESO MEDIO CIRCA 1,5 KG
PREZZO 21,00 € AL KG.
PREZZO DEL TRANCIO (PESO VARIABILE) DAI 25 AI 30 EURO

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Dedicate 2 minuti alla storia del Sig. ERNST

Lo Speck del Maso "Gruber hof" Alta Val Venosta

Sono Ernst, il nostro maso – il Gruber Hof – si trova nella frazione di Ultimo (comune di Malles Venosta) a 1400 metri di



quota. I nostri prati, che si estendono per circa 9 ettari, si trovano sulla Muta di Malles. Qualche anno fa abbiamo creato un nuovo porcile di circa 42 m². Ogni anno allevo circa 100 maiali di diversa grandezza; ogni mese ne macelliamo da 10 a 15. Acquisto i maialini da un contadino della Val Pusteria quando hanno 2 o 3 mesi, e in seguito li allevo di

persona. Gli animali sono nutriti ogni giorno con siero di latte, fieno fresco (che in parte sfalciamo ancora a mano sui nostri prati, posti tra i 1300 e i 2000 metri) e un miscuglio di cereali. Il porcile, ristrutturato due anni fa, è stato concepito con l'idea di lasciare i maiali liberi di muoversi all'aria aperta o di tornare sulle loro lettiere di paglia nel caldo della stalla. Negli ultimi due anni non mi è mai capitato di dover somministrare dell'antibiotico ai maiali: questo perché provengono da allevamenti di piccole dimensioni, si possono muovere liberamente nel porcile, prendono aria fresca e ricevono un'alimentazione equilibrata.

Gli animali vengono ingrassati dai 7 ai 9 mesi e poi portati al macello pubblico di Malles (che dispone di certificazione biologica) a soli 4 km di distanza. La lavorazione e la trasformazione del prodotto avvengono in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia a Glorenza, così da rispettare tutte le norme igieniche previste.

Lo speck viene affumicato per circa 2 mesi, e infine lasciato stagionare dai 3 ai 5 mesi.

Per la prima volta abbiamo il piacere di offrirvi lo Speck autentico dei maiali del Sig. Ernst con **stagionatura minima di 6 mesi ed a tranci sottovuoto:**

Trancio di SPECK : *Il fiore all'occhiello di Ernst*. I tranci pesano da 1 a 1,3 kg sottovuoto al prezzo di **17,50 al kg**

Prezzo indicativo al pezzo 20€ (Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



La **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 5 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.

Siamo a fianco dei Fratelli Enzo ed Alessandro ed oramai da anni Vi riproponiamo questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:

Salsicette di cinghiale secche : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a

18,50€ al Kg. **Prezzo alla confezione circa**

10,00 € (Prezzo in base al peso)



Salsicette secche di maiale: Sono salamini piccoli da affettare e gustare. Confezione da 10

salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a **16,90**

Kg. Prezzo alla confezione circa 8,00€

(Prezzo in base al peso)



Salame nostrano umbro: Salami magri macinati fini sale pepe senza glutine e lattosio- Peso 400/500 gr. al prezzo di 17,90 al Kg.

Prezzo al pezzo circa 9,00 €

(Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Trancio di guanciaie: Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Tranci da 600/700 grammi.
Costano 14,90 al kg **Prezzo al pezzo circa 8,00 €** (Prezzo in base al peso)



Pecorino Semi stagionato *14 mesi in grotta. Fatto e stagionato a Castelluccio di Norcia con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri:* 20,90 al kg (tranci da 500 grammi):
Prezzo al pezzo circa 11,00 € (Prezzo in base al peso)



I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE. NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto,

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

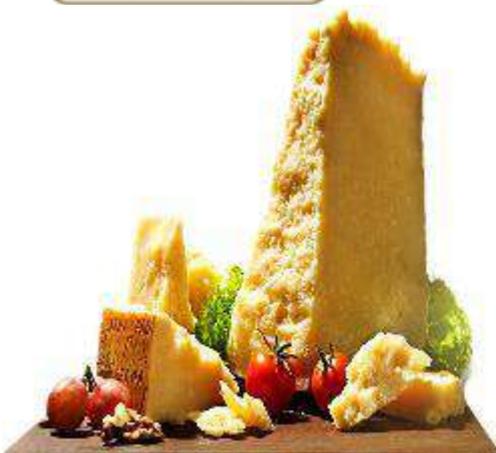


OSSATO BRUNO & FIGLI S.R.L. **GAZZO (PD)**



GRANA PADANO 100% Latte Italiano

delle migliori forme portate a stagionatura di oltre 36 mesi nel nostro magazzino rende il gusto di **Gran Soresina Grana Padano Riserva** così avvolgente che ne basta un assaggio per un'esplosione di sapore dall'aroma deciso. È ideale in purezza accompagnato da vini corposi o per mantecare risotti, amalgamare paste e ripieni di carne, portare un guizzo a zuppe, minestre, timballi e tortini. Una produzione senza conservanti che merita la nostra attenzione: *provare per credere!* Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.



Latteria Soresina

PIADENA (CREMONA)

Prezzo al Kg. € 15,90

Prezzo in base al peso

PARMIGIANO REGGIANO

delle migliori forme portate a stagionatura nel nostro magazzino a 30 mesi e provenienti dalla **Latteria Sociale Case Cecconi** e precisamente a **Campegine (RE)** con **Matricola 254**. È una delle più importanti aziende cooperative del Consorzio Reggiano. Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.



Prezzo al Kg. € 15,90

Prezzo in base al peso

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



ASIAGO STRAVECCHIO di Malga

un Formaggio con stagionatura di **3 ANNI**. **Gusto deciso e piacevolmente piccante, ottimo da fine pasto** e come si dice “la bocca non xè stracca se non sa di vacca”.
Confezione di circa 700/800 kg. sottovuoto a mano

Prezzo al Kg € 15,90

Prezzo in base al peso sottovuoto

Indicazioni a margine dai F.lli Ossato:

Il Grana Padano ed il Parmigiano reggiano nel mercato sono cresciuti di 1 euro ed il Formaggio Vecchio è introvabile.

Ogni pezzo di formaggio è dai noi tagliato a mano e messo sottovuoto.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



L'AZIENDA FAMILIARE CAMPISI NASCE NEL 1854 A MARZAMEMI (SR),

In un piccolo Borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del Pesce

Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici.

Specialità del Mediterraneo- Campisi vi offre la possibilità di regalare i sapori tipici, prelibati e unici della tradizione siciliana con le sue confezioni, preparate per stupire e deliziare i sensi di quanti le ricevono.

BOTTARGA di Muggine a Tranci da 70/90 gr. Al netto circa



La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, utilizzando però le moderne tecnologie che non ne alterano il suo sapore deciso ed il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Per il suo alto valore proteico tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, primi e secondi piatti dal sapore mediterraneo, un contorno con un tocco di classe.

Prezzo al pezzo 10,00 € (Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Pesto Tonno con Capperi e Peperoncino (barattolo 210 gr)

Il nostro Pesto di Tonno con Capperi e Peperoncino è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Ingredienti: Tonno, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, peperoncino, salsa di pomodoro ciliegino, aglio, basilico, olio d'oliva e sale marino. Il pesto di tonno con capperi e peperoncino ha un gusto forte ma allo stesso tempo equilibrato nel profumo e nella dolcezza: con questa golosa salsa si possono preparare dei piatti prelibati con estrema facilità. Buon appetito!

Prezzo al barattolo 5,60 €



Patè di Ricciola (barattolo 210 gr)

Il Patè di Ricciola è un prodotto sfizioso e versatile. Un condimento perfetto per preparare antipasti spalmato su bruschette di pane oppure per farcire tartine a piacere. Ideale anche per insaporire primi piatti a base di pasta calda o fredda o per dare un tocco in più ai secondi piatti a base di pesce.

Prezzo al barattolo 5,60 €



Buzzonaglia di Tonno Rosso 220 Gr

Buzzonaglia di tonno rosso, ottenuta dalla lavorazione artigianale nel nostro stabilimento a Marzamemi. La buzzonaglia è la parte del tonno adiacente alla spina dorsale, un taglio dal colore più scuro dovuto ad una maggiore affluenza di sangue. Ottima per condire primi piatti saporiti e rustici, utilizzata per condire i primi piatti a base di pasta oppure sulle focacce o nell'insalata.

Prezzo al barattolo 5,60 €



LE UOVA PER PERSONE MENO FORTUNATE DI NOI

Quest'Anno anche Noi desideriamo essere vicini all'Associazione **IL SOGNO** di Camisano, una casa dove sono attivi un centro diurno e una comunità residenziale per persone con disabilità (circa 40) seguite da operatori sanitari qualificati.

**UOVA AL CIOCCOLATO
FONDENTE**

OFFERTA DI 10€ CAD.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



LA PASTICCIERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI
RIPROPONE DA ANNI 16

COLOMBE

con i sapori tipici dei prodotti del Mediterraneo.

Sono deliziosissime e, grazie all'elegante confezione molto originale, ben si prestano ad essere utilizzate come idea regalo.

Ingredienti scelti e selezionati esclusivamente dalla produzione isolana come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole, stimolano il palato con inaspettate combinazioni di sapori e profumi.



Offrite ai vostri ospiti questi sani e genuini prodotti e riceverete i complimenti:



CLASSICA: mandorle e canditi. 1 kg

Questa Colomba artigianale Classica contiene gustosi canditi d' Arancia e uvetta aromatizzata al Marsala. Ideale per concludere il pranzo di Pasqua. L'incarto è rigorosamente fatto a mano.

Prezzo : € 14,00



MEDITERRANEA

Ingredienti: Dolce artigianale da forno dal gusto suadente e appetitoso con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi interi, confezionata a mano.

Prezzo : € 15,50

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



A GRANDE RICHIESTA riproponiamo

DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore. Per QUESTA PASQUA Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300

- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci in elegante confezione regalo: € 5,00
- **Morbidi Ricotta e Pera** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di ricotta e granella di pere, ricoperta di cioccolato fondente. € 5,50
- **I torroncini morbidi al Gianduia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono lavorati in teglia e lasciati indurire, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: € 5,50
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente: 5,50 €



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Venosta 1760, la marmellata da SLINGIA in Alto



Adige

L'elaborazione di quest'ottima materia prima di elevata qualità, avviene sempre in piccole quantità, per una confettura non solo adatta alla prima colazione ma che si sposa eccellentemente anche con i formaggi stagionati. *1760 è il nome che, non a caso, la famiglia Bernhart ha scelto per la sua confettura. Si tratta dell'altitudine in cui si trovano i campi di fragole di montagna.* Adagiati su pendii baciati dal sole, sono tra i più alti in Europa per questo tipo di coltivazione. Dopo averla assaggiata, difficilmente vi accontenterete

di quella del super.

La confettura della **Val Venosta** custodisce l'essenza della genuinità. **Cremosa. Morbida nel gusto.** La **famiglia Bernhart, del maso Christlhof**, coltiva i campi di Slingia a 1.700 mt in Val Venosta, seguendo il ritmo della natura da generazioni. Cottura breve a temperatura elevata. Questo è il segreto del mestiere per esaltare il sapore dei frutti. *Fragole, albicocche, frutti di bosco beneficiano di condizioni climatiche del tutto particolari.* Le notti fredde e le giornate assolate, garantiscono una maturazione lenta e il giusto equilibrio di zuccheri e acidità.

Un barattolo davvero pregiato, ma non nel prezzo...che considerando la qualità del prodotto offerto è assolutamente per tutte le tasche! E la caratteristica di queste composte di frutta è la percentuale alta della frutta 70% su 100gr e meno zuccheri e senza coloranti ed aromi artificiali.

BARATTOLO DA 360 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	6,00 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHES della Val Venosta	6,50 €
MARMELLATA DI FRAGOLE & LAMPONE	6,50 €
MARMELLATA DI MIRTILLO ROSSO & PERA PALA (*)	6,50 €

(*) Composta tradizionale contadina molto usata nelle crostate in Val Venosta

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Bosco del Fracasso

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA



**PASSIONE PER LE COSE BUONE
NEL CUORE DELL'EMILIA A
SCANDIANO (RE)**

Siamo Anna e Maurizio e tante persone che con passione collaborano e ci aiutano a coltivare, raccogliere, preparare a mano. Coltiviamo i nostri campi con metodo biologico, raccogliamo a mano tutta la materia prima che lavoriamo appena raccolta nella nostra cucina laboratorio.

Prodotti genuini, buoni e sicuri, ottenuti con lavorazioni minime per preservare colore, aromi e nutrienti di frutta e verdura fresca.

Le nostre specialità sono tutte preparate a mano con cura e pazienza, frutto della sapienza e della tradizione di famiglia.

Vi offriamo MARMELLATE E CONFETTURE di Produzione propria:

BARATTOLO DA 230 gr	Costo unitario
CONFETTURA EXTRA DI ARANCE	4,50 €
CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI SELVATICI	5,50 €
CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE ROSSE	4,50 €
CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI	5,50 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



La **Birra OFELIA** è prodotta in un birrificio artigianale da Lisa ed Andrea a Sovizzo (alle porte di Vicenza), ma perché? per il suo passato: è documentato, attraverso reperti archeologici del VI secolo d. C., che qui, durante il dominio Longobardo, si consumava birra.

La birra, in quell'epoca, veniva consumata dove era prodotta... Ofelia è un po' la continuazione di quella storia: dopo quasi un millennio e mezzo si torna a produrre birra a Sovizzo!

La produzione è difficile da catalogare in uno stile, si può far risalire a qualche birra, ma ognuna ha una propria storia da raccontare, la storia e la nostra idea di quella birra. Se

per un piatto la cosa importante è che sia invitante e doni piacevolezza, a maggior ragione una nostra birra deve essere facilmente bevibile. Ciononostante non sono produzioni industriali, quindi non possono essere per tutti: **le nostre creature sono senza compromessi! Le due Birre che proponiamo:**

LA SPELTINA, birra bianca con il farro spelta di sovizzo. Morbida, non amara, con leggere note di buccia di limone e fiori di sambuco. 5.2% vol.

AMITABH, english ipa. Birra ambrata, biscottata, maltata, con note erbacee al naso. Birra di gran equilibrio e di recente ha vinto anche la medaglia d'argento a birra dell'anno nelle ipa. 5% vol.

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 2 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.6 bott. ½ l. (3 per tipo) = € 29,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

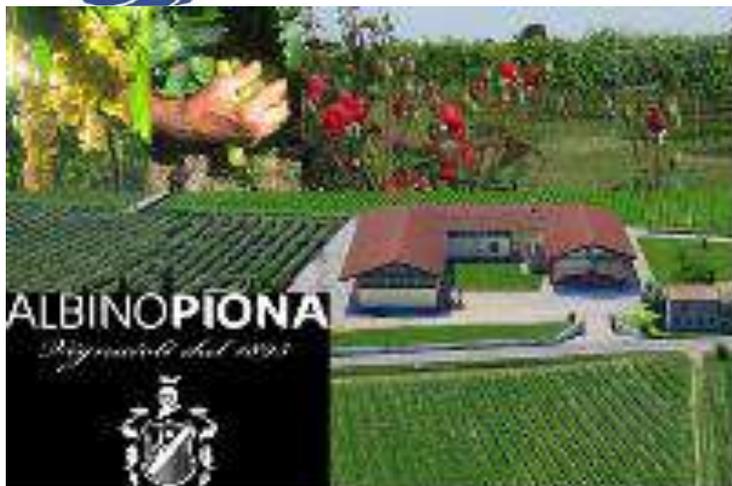
Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Albino Piona

Dopo Natale riproponiamo questa storica Cantina

La famiglia Piona tramanda una passione incondizionata per il mondo vitivinicolo **dal lontano 1893**, anno in cui un lungimirante e ambizioso Albino Piona, il bisnonno, iniziò a mettere le basi di un progetto che ancora oggi continua a crescere.



L'Azienda, a conduzione familiare, si trova in prossimità del Lago di Garda e delle colline moreniche, **nel pieno della zona vitivinicola del Custoza**, dove i filari si incrociano e talvolta si sovrappongono, dando vita a un incantevole paesaggio. L'Azienda produce e vende vino da quattro generazioni con passione, impegno e professionalità tra le colline che circondano il paese di Custoza.

IL territorio **PER ECCELLENZA** della produzione delle Doc del Custoza, Bardolino e Charetto di Bardolino. La Cantina è inoltre pluripremiata ma vi invitiamo a navigare <https://www.albinopiona.it/> e scoprire il valore di questa Azienda.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Il CHIARETTO è il vino per eccellenza per la vostra Estate, ricco di personalità, morbido e fresco al palato piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri: UNA MERAVIGLIA AL PALATO!!



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
BARDOLINO DOC Vendemmia 2022	37,00
CUSTOZA DOC Vendemmia 2023	37,00
CHIARETTO di Bardolino DOC Vendemmia 2023	37,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldognon

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Azienda Agricola Rebuli Franco

L'Azienda Agricola Rebuli Franco nasce a Valdobbiadene alla fine degli anni Novanta.

Si tratta di una piccola realtà in Via Cima a Valdobbiadene a conduzione familiare con circa 3,5 ettari di vigneto esclusivamente in collina. I vigneti sono collocati all'interno della zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG.



L'Azienda produce, quindi, una limitata quantità di bottiglie che proponiamo per la prima volta e

meritano la nostra attenzione : provare per credere!



←
PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



→
EXTRA DRY "LA RIVETA"

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
SPUMANTE PROSECCO DOC	48,00
SPUMANTE BIANCO "LA RIVETA"	25,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CANTINA PIER FRANCESCO ADAMI

di Manuel Adami



Attraverso una distesa di vigneti rigogliosi, protetti dalla montagna Pianezze che si erge sullo sfondo, si raggiunge San Giovanni di Valdobbiadene, sede dell'Azienda Agricola Pier Francesco Adami.

PER IL 4° ANNO mettiamo in offerta una CUVÈE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva per le nostre Feste presentata con il marchio CRODE.

E' ora il momento ideale per presentare, anche, RIVA COSTA. Vino bianco fermo ottimo per accompagnare freschi piatti primaverili come primi a base di verdure, pesce e carni bianche nonchè frittatine con germogli e funghi primaverili. Da non perdere anche in abbinamento a secondi piatti di pesce.

Sono **RIVA COSTA e CRODE il meglio che l'azienda agricola Adami Pier Francesco Vi può offrire.**

L'Azienda Pier Francesco Adami è a conduzione strettamente familiare e produce una limitata quantità di bottiglie: provare per credere!



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
CUVÈE CRODE	39,00
RIVA COSTA FERMO	28,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: **Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno**

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



La nostra azienda si estende per 26 ettari all'interno dell'area DOP Friuli Colli Orientali tra i comuni di Marzano, Bultrio e Pramariacco. Gli antichi testi riportano che intorno all'anno mille la Famiglia di Prampero, arrivò in Friuli dal Nord con il suo esercito e dopo aver conquistato molte terre, si impegnò a renderle fertili.

La coltivazione della vigna, intrapresa in epoche lontane, scegliendo i terreni migliori, è stata tramandata come un dono prezioso, di generazione in generazione. Anche oggi la ditta Elisabetta, con il figlio Domenico, conserva la stessa sensibilità per la terra della madre. Contessa Anna di Prampero, con entusiasmo e passione segue la tradizione unendo le più raffinate tecniche enologiche, ottenendo magnifici risultati.

La qualità dei vini è garantita da rigorose gestioni dei vigneti insieme al diradamento dei grappoli e alla vendemmia nel momento ottimale di maturazione delle uve.

In aggiunta a queste particolari cure in campo, grande attenzione è posta alla fase di maturazione dei vini, per esaltare le peculiarità di ogni vino prodotto.

Come per arricchire la struttura e il bouquet dei vini rossi e sostenere la loro longevità, vengono usate una vasta gamma di contenitori di maturazione, diversi a seconda della tipologia di vino.

In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene data ampio spazio a vitigni autoctoni come Ribolla Gialla, Friulano e Schioppettino.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Dalla vendemmia 2021 i nostri vini bianchi sono certificati SQNPI



Vini Conti di Prampero
Azienda Agricola Dott. Gianpaolo Colutta s.s.
Via Onara, 92 - 33044 Marzano (Udine) - Telefono +39 0432/510654
e-mail: conti@prampero@gmail.com - www.conti@prampero.com

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



La Sig.ra ELSABETTA PER FARCI CONOSCERE **QUESTE ECCELLENZE** HA PENSATO DI OFFRIRVI UNA SELEZIONE MISTA A NOI RISERVATA DI VINI BIANCHI E ROSSI:

Cartone da 6 bottiglie vini BIANCHI: - 3 bottiglie Pinot Grigio 2022 DOP FCO e 3 bottiglie Bianco Ravistag 2022 DOP FCO 3 bottiglie di Bianco Ravistag 2022 Dop FCO + 3 bottiglie di Riesling 2022 Dop Fco **€ 44,00**

Cartone da 6 bottiglie vini ROSSI: - 2 bottiglie di Schioppettino 2021 Dop Fco + 2 bottiglie di Refosco p.r. 2020 Dop Fco + 2 bottiglie Cabernet 2019 Dop Fco **€ 46,00**

Astuccio da 3 bottiglie Spumante Ribolla Gialla : **€ 24,00**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



VENUTI

La nostra è **UNA PICCOLA CANTINA di Famiglia** che ha l'obiettivo di lavorare sia in vigna che in cantina nel modo più naturale e genuino possibile cercando di produrre vini sani che esprimano il nostro territorio e la nostra tradizione con rispetto della natura.



I nostri vigneti si trovano nella parte più occidentale e più fresca dei **Colli Orientali del Friuli, a Savorgnano del Torre (Povoletto UD), tra i 175 e i 250**

metri di altitudine; il clima è più fresco rispetto ad altre zone dei Colli Orientali, le temperature estive mai eccessive e una buona escursione termica contribuiscono a creare vini dall' ottimo profilo aromatico e freschezza gustativa.



La raccolta di tutte le uve avviene manualmente, per effettuare con cura estrema la selezione in vigna. In cantina prosegue il lavoro di attenzione con una trasformazione rispettosa nell' intento di esaltare le caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.



Alle uve bianche è riservata una vinificazione semplice e attenta a rispettare il frutto di origine, attraverso la fermentazione in acciaio e la permanenza sulle fecce fini (sur lies). I vini rossi sono il frutto di una delicata macerazione sulle bucce e successivo affinamento in cantina per esaltare le componenti di finezza, eleganza e di longevità.



Offerta vini vendemmia 2023

Prodotto	Scatola 6 bottiglie
FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI	32,00 €
SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI	32,00 €
MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI	32,00 €
CABERNET FRANC FRIULI COLLI ORIENTALI	32,00 €



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



**AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER
FAEDO (Trento)**



Questa cantina proposta già da **più di 15 anni** è guidata dal Sig. Tranquillo prende vita grazie alla volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, invidiabile posizione collinare poco sopra la Val d'Adige che ha contribuito alla storica importanza del paese di Faedo.

Data la qualità della Cantina e dei suoi prodotti, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli (vedi scheda ordini Bellaveder)

Trentodoc Brut Nature Riserva 19	bott da 0,75 l	22,00
Trentodoc Brut Riserva 2019	bott da 0,75 l	22,00
Trentodoc Brut Nature Rosè Riserva 18	bott da 0,75 l	26,00
Trentino Chardonnay 22	bott da 0,75 l	10,00
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 22	bott da 0,75 l	10,00
Trentino Gewürztraminer 22	bott da 0,75 l	12,00
Sauvignon Faedi igt 22	bott da 0,75 l	14,00
Trentino Riesling Faedi 22	bott da 0,75 l	14,00
Dolomiti Bianco Faedi igt 21	bott da 0,75 l	14,00
Teroldego Mas Picol igt 22	bott da 0,75 l	12,00
Trentino Lagrein Dunkel 21	bott da 0,75 l	13,00
Trentino Lagrein D. Mansum 19	bott da 0,75 l	18,00
Pinot Nero San Lorenz igt 22	bott da 0,75 l	14,00
Trentino Pinot Nero Faedi Riserva 21	bott da 0,75 l	24,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno

Segreteria: Tel. 333 3512901- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00