



the
EPICURE'S
LOUNGE

SUPER HO.RE.CA.

FOOD & BEVERAGE DI RICERCA



EPICURE'S LOUNGE

E' LA NUOVA SELEZIONE **FOOD & BEVERAGE**
PER L'**ENOGASTRONOMIA PROFESSIONALE**
DI RICERCA.

PRODOTTI NON OMOLOGATI,
MARCHI DISTINTIVI,
NON PRESENTI IN GDO.

CON UN'ATTENZIONE ESTREMA ALLA QUALITÀ
ALL'IMMAGINE E AL FOOD COST,
LA PROPOSTA INCLUDE:

- TARTUFI
- CAVIALE
- ZAFFERANO
- COULIS DI FRUTTI ESOTICI
- DESIGN TEA

- PASTA BIOLOGICA DI ANTICA TRADIZIONE

- SPIRIT DAL MONDO
- SPIRIT DALLE NOSTRE ISOLE
- MIXER
- VINI ITALIANI MEDAGLIA D'ORO
- READY-TO-DRINK ARTIGIANALI PER BANQUETING

- SNACK
- AMENITIES E GIFT PER WELCOME
- NOVITÀ PER MINIBAR E ROOM SERVICE

courtesy of NH Collection Touring

HOTEL & RESORT



courtesy of NH Collection President

LOUNGE



RISTORANTI



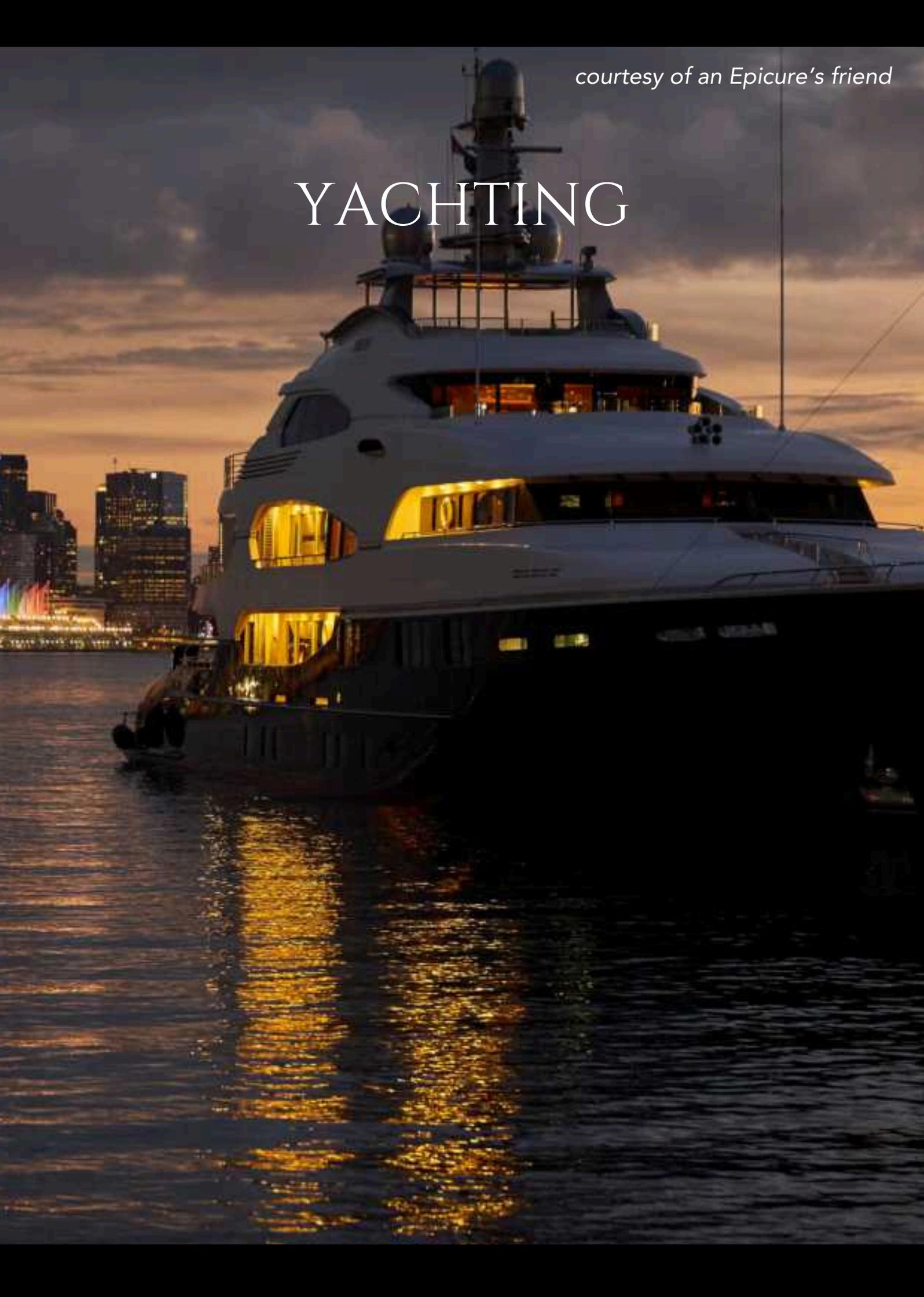
courtesy of Monkeys' Cocktails

COCKTAIL BAR



courtesy of an Epicure's friend

YACHTING





Food

DELICATESSEN 9

ZAFFERANO
CAVIALE
TARTUFO
COULIS
TE'

PASTA & FARINE BIO 26

OLIO EVO 34

SNACK 35

Beverage

APERITIVI 41

VERMOUTH
BITTER
COCKTAIL ARTIGIANALI
PASTIS

VINI 55

SPUMANTI
DEMI BOTTLE
BIANCO
ROSSO

DISTILLATI E LIQUORI 59

MIXER 89

Minibar 93



Tailored to Your Joy

FOOD

DELICATESSEN

Zafferano Super Negin

Con ogni probabilità, il migliore al mondo



Dal Khorasan: le varietà persiane di zafferano sono le più preziose al mondo.

SARGOL è dolce e molto popolare, PUSHAL è la varietà standard, ma la più pregiata è la NEGIN ("diamante"). Di questa, è detta SUPER NEGIN quella ricavata dalla parte più preziosa del pistillo, quella superiore, cioè la sezione apicale dei tre stimmi del croco.

Per questo lo zafferano SUPER NEGIN ha un aroma intenso e persistente, armonico, ampio, complesso; colore rosso vivo brillante, privo di toni marroni, amaricanti, né bianco-giallastri, aciduli; qualità visiva netta grazie alla stiratura manuale dei migliori pistilli, spessi e larghi fino a 2-3mm; e ha un sapore intenso, ma morbido ed equilibrato.

Prezioso e versatile in cucina, garantisce una resa straordinaria, superiore alle usuali varianti:

- Spagnola: la varietà comune proviene dalla Mancha, ha un aroma pungente ma volatile, un colore rosso bruno molto intenso, e un sapore connotato da note amaricate.
- Italiana: da Umbria, Toscana, Calabria e Sicilia. Aroma intenso e colore giallo pieno, ma profilo gustativo non sempre distintivo.
- Greca: dal Kozani, ha un aroma delicato e un colore rosso più chiaro, in bocca risulta poco caratteristico.

Il SUPER NEGIN domina ogni classifica, facendo la differenza in cucina, non solo dove tradizione comanda, ma anche nel fine dining di ricerca e nella mixology signature.

Quotazioni imbattibili alla pagina seguente.



EPICURE'S
LOUNGE

Zafferano Super Negin

Con ogni probabilità, il migliore in Italia



Cod. EL00393	SUPER NEGIN in PISTILLI pack 50g	conf. € 180	(€ 3,60/g)
Cod. EL00394	SUPER NEGIN in PISTILLI pack 25g	conf. € 99	(€ 3,90/g)
Code. EL00397	SUPER NEGIN in POLVERE pack 50g	conf. € 160	(€3,20/g)
Cod. EL00398	SUPER NEGIN in POLVERE pack 25g	conf. € 87	(€ 3,50/g)
Cod. EL00399	SUPER NEGIN in POLV. bust 0.15g x #50 bustine	conf. € 49,00	(€ 0.98/bustina)

L'acquisto minimo per la Ristorazione è di 150€

Consegna sempre gratuita.



EPICURE'S
LOUNGE

Caviare



CRU: Beluga Imperial - Beluga - Asetra - Riserva Speciale - Bianco - Siberiano - Master - Amur Kaluga - Kaluga Gold

GRAMMATURE Lattina Prestige: 18g | 30g | 50g | 100 | 250g

Per scelta, trattiamo solo prodotti dei quali possiamo garantire l'origine e il rispetto rigoroso della catena del freddo. Per questo privilegiamo le migliori acquaculture italiane certificate, per le principali specie di storione:

Huso Huso (Ladano, ovvero Beluga e Beluga Imperial), *Huso, Acipenser* di diverse varietà.

La nostra selezione conta 10 tipologie in 5 formati, per 50 proposte eccellenti e competitive.

Ad esempio, il CRU Caviar MASTER, best seller in cucina, è proposto a 90€ nel pack da 100g.

Mentre il 18g, perfetto come entrée e per il room service, a soli 25€.

Listino completo alla pagina seguente. Quotazioni personalizzate per esigenze particolari.

Degustazione in purezza: due-tre cucchiaini di osso o madreperla, mai metallo, da assaporare con la lingua, resistendo all'impulso della masticazione.

Degustazione in pairing: con gambero rosso, panzanella all'agro e mandorle, nella proposta dello Chef de Santis; con filetto di salmerino e cerfoglio, per lo Chef Wieser; con bresaola in shawarma e infusione leggera alla bagna cauda per Chef Mammoliti; con diaframma di manzo bavarese e alghe rosse nella proposta di Chef Aurora Mazzucchelli.

Consiglio epicureo: ottimo il pairing con le botaniche vulcaniche della nostra Etna Vodka, o la duplice distillazione da vino della Vodka Winestillery.

Tra gli spumanti, la Gran Cuvée Rosé Brut Particolare di Buonamico, disponibile anche nel grazioso formato demi-bottle, opzione alternativa al calice, ideale nel minibar.

SHELF-LIFE: Caviare: 3 mesi. Caviare leggermente pastorizzato (su richiesta): 6 mesi.

Le confezioni indicate nel listino alla pagina seguente sono Lattine Prestige da 30g, 50g, 100g e 250g.

Oppure vasetto in vetro da 18g per caviare e uova di salmone.



EPICURE'S LOUNGE

Cru	EURO/KG	EURO/250g	EURO/100g	EURO/50g	EURO/30g	EURO/10g
BELUGA IMPERIAL	6.000,00 €	1.500,00 €	600,00 €	300,00 €		
Codice		EL00500	EL00501	EL00502		
BELUGA	4.800,00 €	1.200,00 €	480,00 €	250,00 €	150,00 €	90,00 €
Codice		EL00505	EL00506	EL00507	EL00508	EL00509
RISERVA SPECIALE	1.900,00 €	500,00 €	190,00 €	95,00 €	60,00 €	
Codice		EL00510	EL00511	EL00512	EL00513	
ASETRA	1.800,00 €	450,00 €	180,00 €	90,00 €	60,00 €	40,00 €
Codice		EL00515	EL00516	EL00517	EL00518	EL00519
BIANCO ROYAL	1.500,00 €	375,00 €	150,00 €	75,00 €	50,00 €	30,00 €
Codice		EL00520	EL00521	EL00522	EL00523	EL00524
SIBERIANO IMPERIAL	1.500,00 €	375,00 €	150,00 €	75,00 €	50,00 €	30,00 €
Codice		EL00525	EL00526	EL00527	EL00528	EL00529
SIBERIANO CLASSIC	1.200,00 €	300,00 €	120,00 €	65,00 €	40,00 €	25,00 €
Codice		EL00530	EL00531	EL00532	EL00533	EL00534
MASTER	900,00 €	220,00 €	90,00 €	55,00 €	35,00 €	25,00 €
Codice		EL00535	EL00536	EL00537	EL00538	EL00539
AMUR KALUGA	1.500,00 €	375,00 €	150,00 €	75,00 €	50,00 €	30,00 €
Codice		EL00540	EL00541	EL00542	EL00543	EL00544
AMUR KALUGA GOLD	1.800,00 €	450,00 €	180,00 €	90,00 €	60,00 €	
Codice		EL00545	EL00546	EL00547	EL00548	
SIGARO DI CAVIALE	1.500,00 €				P. var. 50/70g	
Codice					EL00560	
BOTTARGA DI CAVIALE	1.200,00 €				60,00 €	
Codice					EL00565	
CAVIALE CROCCANTE	1.250,00 €				75€ x 60g	
Codice					EL00566	
UOVA DI SALMONE	300,00 €		30,00 €			
Codice			EL00570			



Tartufo fresco di Alba e umbro

FRESCO: Bianco, Nero pregiato, Uncinato, Bianchetto, Estivo

PREPARAZIONI: tutte le varietà



Diversi calibri e tipologie della migliore qualità

TARTUFO RIGOROSAMENTE ITALIANO, QUALITÀ GARANTITA.

I nostri Partner sono le più rinomate aziende artigiane di tartufi: sia di **ALBA**, patria del bianco piemontese, sia da **PERUGIA**, la più antica azienda umbra, entrambe fornitrici della migliore selezione naturale degli areali a maggiore vocazione.

Dal 21 settembre al 31 gennaio (di regola, ma solo da ottobre inoltrato in questo autunno 2024 avversato da un meteo inclemente), il Tartufo Bianco Pregiato proviene dai conferitori di Langhe e Roero e dai ricercatori di Gubbio, Umbertide e Città di Castello.

Da Giugno, il migliore nero estivo. Durante l'anno, decine di specialità in salsa, crema, polvere e condimento, in ogni formato utile alla ristorazione e alla gastronomia più esigenti.

Le nostre partnership ci garantiscono ogni giorno il prodotto più qualitativo al miglior prezzo, così da offrire agli Chef e ai F&B manager lo standard ricercato, al food cost ottimale.

Il borsino è fluttuante, pertanto teniamo un filo diretto con i responsabili acquisti per elaborare di volta in volta la migliore proposta riservata. In calce i nostri recapiti.



Toscana



EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

CREMA ALL'ORTICA CON TARTUFO ESTIVO 3%

Linea Professionale



Codice: ST3180 Peso Netto: 180g € 12,50
(€ 50 x 4 pz min. ord. - € 69,40/Kg)

Deliziosa crema vegetariana a base di Ortica naturale, da un marchio blasonato dell'alta cucina. Arricchita da un tocco elegante di tartufo estivo, è equilibrata e aromatica, intensa, erbacea e cremosa.

INGR: Ortica 50%, panna, olio extravergine di oliva, acqua minerale, tartufo estivo (tuber aestivum vitt) 3%, sale, pianta aromatica, amido di mais, aroma, addensante: farina di semi di carrube.

PRES: Da conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare entro pochi giorni.



Toscana



EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

CREMA AL GRANA PADANO E TARTUFO BIANCHETTO

Linea Professionale

€ 23,90 / vaso 500g
(€ 47,80/Kg)



Codice: ST3182 Peso Netto: 500g

Un'altra pregevole crema gourmet da un'ulteriore azienda umbra specializzata. A base di Grana Padano DOP, questa crema è impreziosita da un tocco di tartufo bianchetto, ideale per mantecare primi piatti e risotti.

INGR: Grana Padano DOP, Latte, Burro, Farina, Glutammato monosodico, Acqua, Aromi, Noce moscata, Panna vegetale, Sale, Tartufo Bianchetto 3% (tuber borchii)

PRES: Da conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare entro pochi giorni.



Umbria


EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO

Linea Professionale

Codice: EL00314
Peso netto: 190g
€ 37,90 / vaso
(€ 199/Kg)



Codice: EL00320-
Peso netto: 500g
€ 89,90 / vaso
(€ 179,80/Kg)

Il Carpaccio di Tartufo by DOS è un prodotto umbro per la ristorazione, ideale come ingrediente, condimento, dressing, topping.

Totalmente privo di conservanti e coloranti, in olio evo.

INGREDIENTI Gluten free: Tartufo estivo in fettine (Tuber Aestivum Vitt.) olio extravergine di oliva, sale, aromi.



CONTACT US



+39 338 4752670



info@epicureslounge.it



Umbria


EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

Linea Professionale

SALSA DI FUNGHI AL TARTUFO BIANCHETTO



€ 18/vaso 500g
(minimo 2 vasi)
(€ 36/Kg)



Codice: EL00310
Peso netto: 500g

Una salsa artigianale senza additivi, a base di Funghi champignon aromatizzata al tartufo bianchetto (1%). Delicata ed essenziale nei suoi pochi ingredienti scelti, è un interessante elemento integrativo in pietanze elaborate o in velo su cracker, sfoglie e canapé.

INGREDIENTI: Funghi Champignon (*agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, panna (crema di latte), tartufo bianchetto (*tuber borchii* Vitt.) 1%, sale, aglio, aromi.

Conservazione rigorosa a temperatura ambiente, lontano dal sole diretto e da fonti di calore. Dopo l'apertura lasciare a temperatura tra 0° e +4°C e consumare entro 5 giorni.



Umbria



EPICURE'S LOUNGE



Tartufo Specialità

Linea Professionale

SALSA DI FUNGHI CON TARTUFO NERO



**€ 26,40/lattina
da 800g!**
(minimo 2 lattine)
(€ 33/Kg)



Codice: EL00309
Peso netto: 800g

Aroma e gusto lievemente più intensi (2% di tartufo bianchetto) per salsa artigianale di servizio. Il formato food service è concepito per l'impiego professionale.

INGREDIENTI: Funghi Champignon (agaricus bisporus), olio di semi di girasole, panna (crema di latte*), tartufo bianchetto (tuber borchii Vitt.) 2%, sale, aglio, aromi.

Potresti apprezzare anche:

EL00311	BURRO AL TARTUFO	480 G	€ 14	€ 29/Kg
EL00313	CREMOSA AL PECORINO CON TARTUFO	180 G	€ 6,90	€ 38,33/Kg
EL00312	GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA AL TARTUFO	100 ML	€ 6,90	€ 69,00/Lt



Umbria


EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

Biologico

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO



€ 29,90
Confezione regalo



Codice: DSTAGB01 Peso netto: 100ml

Dense Emotions è una Collezione Deluxe di Olio Extravergine di Oliva con Tartufo Bianco Biologico.

Frutto del lavoro appassionato di un'azienda specializzata di lunga tradizione, questo squisito condimento è esaltato dall'abbondanza di morceaux di tartufo bianco biologico essiccato.

L'elegante confezione dal design accattivante ne fa un welcome gift o un souvenir esclusivo e non convenzionale per gli Ospiti e le occasioni di riguardo.



EPICURE'S
LOUNGE



Tartufo Specialità

Industrial, Premium

CHIPS DI PATATA AL TARTUFO



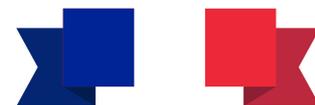
Codice: EL00219 - Peso netto: 300g

1 ctn = 16 pz

€ 3,60 x pz 300g

Croccanti, consistenti, adeguatamente aromatizzate.
Per un semplice aperitivo, o per guarnizione.

Pairing epicureo: il nostro Vermentino in purezza VIVI oppure
un mocktail a base di Lime Tonic.



Coulis e Puree di frutta

FRIGO: 0°-4°C

*90% frutta, 10% zucchero di canna
senza coloranti né conservanti*

EL00360	PUREA DI FRUTTA FRESCA ALBICOCCA	€ 12,50
EL00361	PUREA DI FRUTTA FRESCA COCCO	€ 14,90
EL00362	PUREA DI FRUTTA FRESCA FRUTTA ESOTICA	€ 13,90
EL00363	PUREA DI FRUTTA FRESCA MANGO	€ 14,90
EL00364	PUREA DI FRUTTA FRESCA PASSION FRUIT	€ 14,90
EL00365	PUREA DI FRUTTA FRESCA PERA	€ 10,90
EL00366	PUREA DI FRUTTA FRESCA BANANA	€ 10,90
EL00367	PUREA DI FRUTTA FRESCA LIMONE	€ 11,90
EL00368	PUREA DI FRUTTA FRESCA MANDARINO	€ 12,90
EL00369	PUREA DI FRUTTA FRESCA POMPELMO ROSA	€ 12,90
EL00370	PUREA DI FRUTTA FRESCA FRUTTI ROSSI	€ 14,40
EL00371	PUREA DI FRUTTA FRESCA MORA	€ 14,90
EL00372	PUREA DI FRUTTA FRESCA MIRTILLO	€ 16,90
EL00373	PUREA DI FRUTTA FRESCA RIBES	€ 12,90
EL00374	PUREA DI FRUTTA FRESCA FRAGOLA	€ 10,90
EL00375	PUREA DI FRUTTA FRESCA LAMPONE	€ 18,90
EL00376	PUREA DI FRUTTA FRESCA ANANAS	€ 13,90
EL00377	PUREA DI FRUTTA FRESCA MELONE	€ 12,50
EL00378	PUREA DI FRUTTA FRESCA MELOGRANO	€ 14,30



Frutti esotici

EL00381	PUREA DI FRUTTA FRESCA SUDACHI - 500G	€ 29,90
EL00382	PUREA DI FRUTTA FRESCA KALAMANSI	€ 16,90
EL00383	PUREA DI FRUTTA FRESCA ACAI	€ 21,90
EL00384	PUREA DI FRUTTA FRESCA YUZU - 500G	€ 34,60
EL00385	PUREA DI FRUTTA FRESCA MOHITO (BASE)	€ 11,90
EL00386	PUREA DI FRUTTA FRESCA GUAVA	€ 14,90

PONTHIER è sinonimo di frutta eccellente dal 1946.

L'impegno nella coltivazione sostenibile è sistematico, per garantire agli operatori e ai consumatori qualità e trasparenza.

Da questa esigenza nasce la risposta forte ed etica della certificazione PURE TRACE®.



SHELF LIFE: 9/12 MESI. ACQUISTO MINIMO 6 Doypack, anche assortiti. PREVIO verifica di disponibilità.

Un Tè, Madame?



Quotazioni speciali per customizzazioni - tiratura minima 200 pezzi

L'unico tè al mondo dal design brevettato, TEA FORTE è lussuoso anche nella qualità eccelsa della materia prima.

Da sempre infatti l'azienda seleziona le piantagioni e i coltivatori che condividono il mandato all'unicità, senza compromessi. I tè prescelti non superano l'1% delle migliori varietà tra tutte le disponibili al mondo.

Il design squisito dell'infuser vanta una preziosa texture serica e una forma piramidale compatta, stand-alone, sormontata da una delicata fogliolina di tè.

Anche le confezioni cartonate, rinnovate a ogni stagione, propongono un design di grande eleganza, come mostrato alle pagine seguenti.
Personalizzabili su tirature minime di soli 200 pezzi.



EPICURE'S
LOUNGE



*Scatole cartonate rifasciate, dettagli in raso e
chiusura magnetica*

DA 4 A 40 INFUSER MONOVARIETALI O ASSORTITI



TFT0041 - 40INFUSER ASSORTITI



TFT0010
JARDIN

ASSORTITO



Liinea accessori





EPICURE'S
LOUNGE



*Scatole cartonate rifasciate, dettagli in raso e
chiusura magnetica*

DA 4 A 40 INFUSER MONOVARIETALI O ASSORTITI



TFT0040



TFT0010
HANAMI



GREEN

Linea accessori





FOOD

PASTA BIO
FARINE BIO
OLIO EVO

Formati FOOD SERVICE e RETAIL



Marche


EPICURE'S
LOUNGE




100% organic

Pasta BIO

Super Premium

ALCE NERO, DAL 1978 L'AUTENTICO BIOLOGICO



Marchio noto agli Chef per l'eccezionale qualità del grano, l'equilibrio organolettico e la versatilità in cucina,

la PASTA BIO ALCE NERO[®] è attualmente distribuita nei soli circuiti del BIOLOGICO, in Italia e all'estero.

Tra le più antiche paste italiane Bio, nata dall'unica cooperativa agricola a vantare una filiera chiusa in Europa e oggi leader di mercato, ALCE NERO[®] è amata per i suoi rari attributi.

Essiccazione lentissima, trafila al bronzo, grani duri biologici della migliore qualità, inclusi i grani antichi come il noto Cappelli e il Khamut Khorasan[®]

Porosa, ruvida, adeguatamente sapida, equilibrata, ottima tenuta in cottura, la pasta bio Alce Nero è la più apprezzata nelle migliori cucine professionali nazionali e internazionali.

Acquisto minimo HoReCa: 36Kg

(anche assortiti; i cartoni sono da 6Kg monoformato)



Marche

EPICURE'S
LOUNGE



100% organic

Pasta BIO

Super Premium

GRANI ANTICHI

SENATORE CAPPELLI® KHORASAN® FARRO

SEMOLE DI GRANI **BIOLOGICI**

PASTA	EL00233	Spaghetti	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00233SC	Spaghettoni Senatore Cappelli	TRF Ruvida	Grano Duro Sen. Cappelli	500g	€ 2,30
PASTA	EL00233F	Spaghetti di Farro	TRF Ruvida	Farro Bio	500g	€ 2,90
PASTA	EL00233K	Spaghetti di Grano Khorasan	TRF Ruvida	Khorasan	500g	€ 2,90
PASTA	EL00233L	Spaghetti di Grano Duro e Lenticchie	TRF Ruvida	Grano Duro e Lenticchie	500g	€ 2,90
PASTA	EL00233M R	Spaghetti Mais e Riso	TRF Ruvida	Mais e Riso	250g	€ 1,90
PASTA	EL00233G C	Spaghetti Grano Duro e Ceci	TRF Ruvida	Grano Duro e Ceci	500g	€ 3,90
PASTA	EL00234	Penne Rigate	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00234SC	Penne Rigate Sen. Cappelli	TRF Ruvida	Grano Duro Sen. Cappelli	500g	€ 2,30

Min. Ord.: 36Kg assortiti (colli da 6Kg cad)

Shelf life garantita 20 mesi

Ordini Natale 2024, entro lunedì 18/11



Marche

EPICURE'S
LOUNGE



100% organic

Pasta BIO

Super Premium

PASTA	EL00234K	Penne Rigate di Grano Khorasan	TRF Ruvida	Khorasan	500g	€ 2,90
PASTA	EL00234SC	Penne Rigate Grano Duro e Lenticchie	TRF Ruvida	Grano Duro e Lenticchie	500g	€ 2,90
PASTA	EL00236	Fusilli	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00237	Fusilloni	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 2,30
PASTA	EL00237SC	Fusilloni Senatore Cappelli	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 2,50
PASTA	EL00238	Rigatoni	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00242	Linguine	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00245	Conchiglie	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00246	Farfalle	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00250	Gramigna	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 1,90
PASTA	EL00274	Fusilli Tricolore (pomodori e spinaci)	TRF Ruvida	Grano Duro	500g	€ 2,20
PASTA	EL00264	Tagliatelle	TRF Ruvida	Grano Duro	250g	€ 1,50
PASTA	EL00264	Tagliatelle di farro	TRF Ruvida	Farro Bio	250g	€ 1,90

Min. Ord.: 36Kg assortiti (colli da 6Kg cad)

Shelf life garantita 20 mesi

Ordini Natale 2024, entro lunedì 18/11



Marche



EPICURE'S
LOUNGE



Cereali BIO

Super Premium

CEREALI BIO

CEREALI	ELCL200	Miglio Decorticato	400g	€ 2,90
	ELCL201	Farro Perlato	400g	€ 2,90
	ELCL202	Orzo Perlato	400g	€ 2,20
	EL00302	Cous-Cous - Integrale	500g	€ 2,70
RISO	ELCL210	Riso Baldo Bianco	500g	€ 3,50
	ELCL211	Riso Baldo Integrale	500g	€ 3,50
	ELCL212RM	Riso Rosa Marchetti	500g	€ 3,50
	ELCL212N	Riso Nerone	500g	€ 3,90
	ELCL212C	Riso Carnaroli	500g	€ 3,50

Min. Ord.: 36Kg assortiti (colli da 6Kg cad)

Shelf life garantita 20 mesi.

Ordini Natale 2024, entro lunedì 18/11



Marche


EPICURE'S
LOUNGE



100% organic

CONDIZIONI DI VENDITA ALCE NERO BIO

Per la Ristorazione

*L'acquisto è definito in lotti minimi di 36Kg misti di pasta
(colli monoformato da 6Kg cad)
oppure 60Kg assortiti di pasta e cereali.*

La shelf life sempre garantita è di 20 mesi.

*Consegna sempre gratuita,
escluse Isole e Venezia,
quotate a parte a seconda del peso/volume.*

*In occasione delle festività,
gli ordini devono pervenire con un anticipo tassativo di 30gg.*

Per Natale 2024, entro lunedì 18/11




EPICURE'S
LOUNGE



100% organic

Farine BIO

Super Premium

Tipi e Formati professionali per pizzerie e panificatori
4Kg - 8Kg - 25Kg



- PMI0139 **GRANO CAPPELLI IN GRANI BIOLOGICO - 100% ITALIANO 25 KG**
- PMI0756 **SEMOLA DI GRANO CAPPELLI INTEGRALE BIOLOGICO - 100% ITAL 25KG**
- PMI0088 **SEMOLA DI GRANO CAPPELLI BIOLOGICA - 100% ITALIANO 25 KG**
- PMI2179 **FARINA DI GRANO TENERO 2 MACINATA A PIETRA - BIO 25 KG**
- PMI2338 **FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA - BIO 25 KG**
- PMIII15 **FARINA DI MANITOBA - BIO 25 KG**
- PM50031 **FARINA DI MAIS MACINATURA FINE BIOLOGICO 25 KG GLUTEN-FREE**
- PM50001 **FARINA GRANO SARACENO BIOLOGICA BIANCA 25KG GLUTEN-FREE**
- PM50002 **FARINA GRANO SARACENO MACINA FINE BIO 25 KG GLUTEN-FREE**

*L'acquisto minimo è 1Qle per le farine da 25Kg.
In occasione delle festività, gli ordini devono pervenire con un anticipo tassativo di 30gg.
(Natale 2024, entro mercoledì 20/11)*

L'autentico Biologico Italiano

Biologico autentico perché consolidato da decenni di coltivazioni rigorosamente BIO, dalle più qualificate aziende agricole italiane specializzate; grani antichi e cereali di primissima qualità, ma anche mix e farine speciali.

Fin dagli anni '50. competenze certificate, una passione ineguagliabile per il lavoro coscienzioso, e un impegno concreto nel fornire una gamma articolata di alta qualità a prezzi estremamente vantaggiosi, molto più che competitivi.




EPICURE'S
LOUNGE



100% organic

Farine BIO

Super Premium

MIX
4Kg - 8Kg - 25Kg



- PM10129 **MIX PRONTO PER PIZZA ROMANA 25 KG**
- PM50041 **MIX MISTO PANE E PIZZA BIOLOGICO 4 KG (CONF. 3PZ = 12KG) GL-FREE**
- PM13011 **MIX PANE BIOLOGICO CEREALI ANTICHI BACKALDRIN 8 KG**
- PM13016 **MIX PURPUR BIOLOGICO BACKALDRIN CONFEZIONE 8 KG**
- PM50142 **FARINA DI SORGO BIOLOGICO ITALIANO 25 KG GLUTEN-FREE**
- PM10771 **FARINA DI CASTAGNE BIOLOGICO ITALIANO 25 KG**
- PM10270 **FARINA DI NOCCIOLE BIOLOGICO ITALIANO 10 KG**
- PM11813 **FIOCCHI DI PATATE CONFEZIONE RISTORANTE 4 KG**

*L'acquisto minimo è di 6 confezioni, oppure 12 per i pack più piccoli.
In occasione delle festività, gli ordini devono pervenire con un anticipo tassativo di 30gg.
(Natale 2024, entro lunedì 18/11)*

Alta qualità e massimo risparmio

Biologico autentico per miscelati di straordinaria qualità e praticità in cucina.
I costi gestionali risultano abbattuti, ad esempio quello per un pane non sempre all'altezza del costo e per i fiocchi di patate, così versatili in mille ricette.

Per le cucine di ricerca, l'eccellenza del Backaldrin, da evidenziare in Menu.



Puglia



EPICURE'S
LOUNGE



Olio EVO pugliese

100% Olive locali - Raccolta manuale, frangitura lenta a freddo
Selezione Slow Food e Gambero Rosso

DULCIS

La Cellina di Nardò e l'Ogliarola salentina sono le secolari cultivar che danno origine a un olio morbido, dolce e delicato, comunque corposo, sapido e avvolgente, con sentori di oliva fresca e mela Golden. Perfetto con crostacei e primi. Da olive non del tutto mature, spremitura a freddo, tempestiva, a basse temperature. Acidità bassissima.

Codice: EL00304



SOLARIS

Da alberi di Leccino, bassissima acidità (0,18 g/l). Olio armonico ed equilibrato, perfetto per pesce e carni bianche.

Un olio verde dai riflessi gialli, fruttato medio e buona densità, sentori di erba fresca, foglia di pomodoro, dal finale leggermente piccante, un olio versatile che accompagna bene ogni pietanza.

Codice: EL00306

VALEO

La cultivar dominante è la Coratina in aggiunta alla (francese) Picholine, dalla bassissima acidità (0,18 g/l). Raccolta manuale prematura, molitura immediata, frangitura a freddo, al di sotto dei 28°, in atmosfera controllata. Colore verde denso intenso e acceso, grazie alla ricca concentrazione in polifenoli della Coratina. Fruttato ampio e importante, complesso, con profumi di carciofo e rucola. Leggermente piccante, finale di mandorla. Un olio di carattere, adatto a chi predilige oli corposi e intensi da abbinare a carni rosse e grigliate, legumi, verdure, zuppe.



Prezzi per la ristorazione:

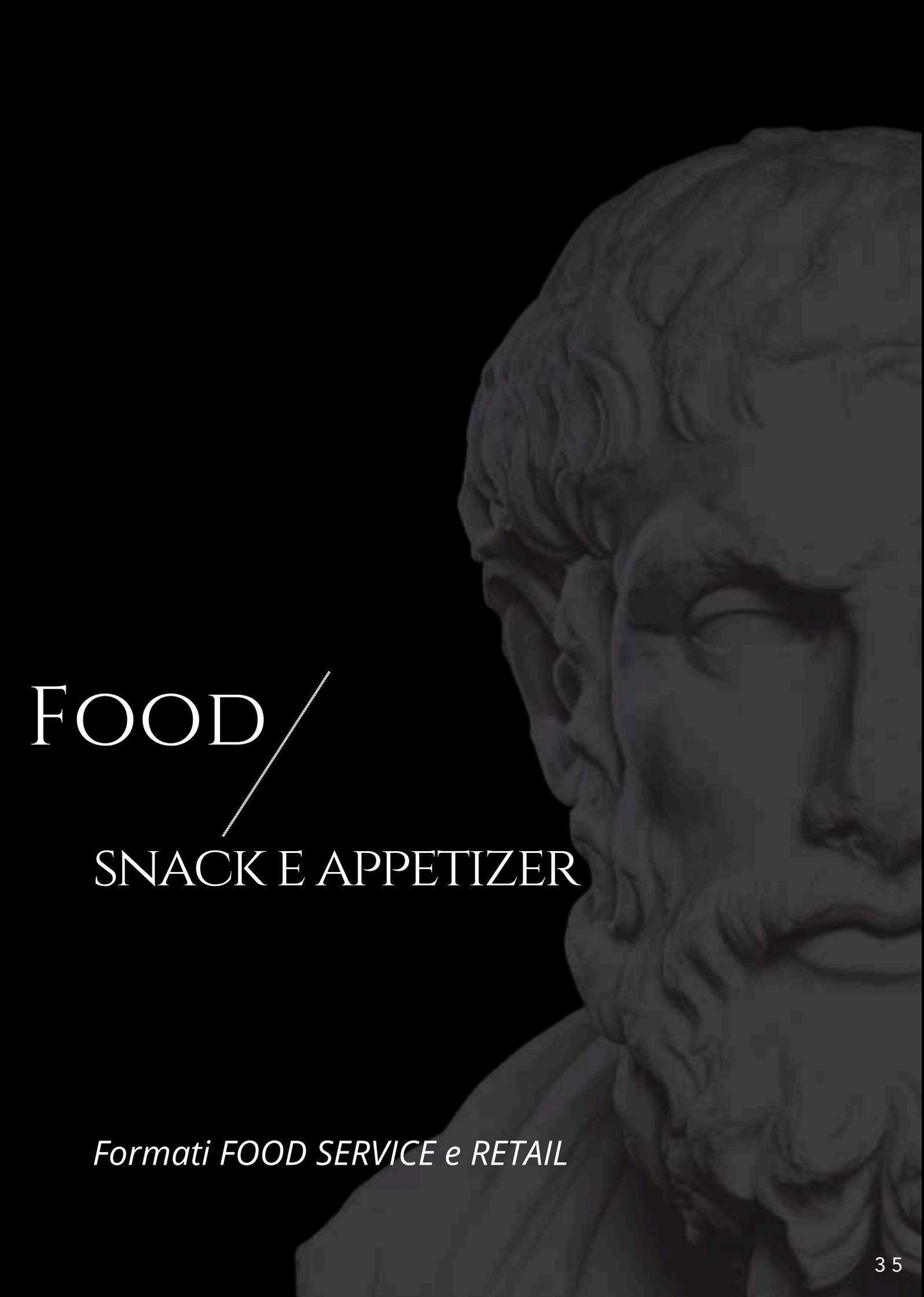
0,25L	€ 5,90/6,90
0,50L	€ 10
0,75L	€ 12,90
1L	€ 14,90
3L	€ 40
5L	€ 65

Cartoni da 6 / 12 bottiglie,
da 2 / 4 lattine.

Acquisto min. 2 cartoni.

Codice: EL00305

Az. Agricola Lillo consigliata dalla guida oli Slowfood e Gambero Rosso.



FOOD

SNACK E APPETIZER

Formati FOOD SERVICE e RETAIL



Emilia Romagna


EPICURE'S
LOUNGE



 100% organic

Snack e Appetizer

Healthy

GRANOLA BIOLOGICA DI MANDORLE E PINOLI:

Fiocchi di grano saraceno integrale, mandorle a fette 11%, pinoli 4%, semi di sesamo, semi di canapa. sciroppo d'agave, sciroppo d'acero, olio extravergine di oliva. Tutti gli ingredienti sono biologici.

codici e quotazioni su richiesta



GRANOLA BIOLOGICA ANACARDI E PEPE:

Fiocchi di segale, anacardi 22%, semi di girasole, semi di zucca, pepe nero in polvere 0,27%, sale marino 0,27%, sciroppo di riso, olio extravergine di oliva. Tutti gli ingredienti sono biologici.

codici e quotazioni su richiesta



GRANOLA BIOLOGICA PISTACCHI E TAHIN:

Fiocchi di segale, pistacchi 15%, tahin 9,7%, semi di sesamo, sale marino 0,49%, sciroppo d'acero, olio extravergine di oliva.

Tutti gli ingredienti sono biologici.

codici e quotazioni su richiesta



L'eccellenza e la particolarità di questi mix originali, interamente biologici, ne fanno un ingrediente versatile: dal breakfast, alla pietanza elaborata, al finger da aperitivo.

Per la stessa ragione, sono disponibili in formati diversi:

monodose 70g | pack 270 | food service 1Kg | food service 5Kg

Snack e Appetizer

Frutta Secca

	CODICE Epicure's	Prodotto	Peso netto Cest/Conf	Prezzo netto (€)	Prezzo netto/K G	Iva
	EL00146	Fave Salate e tostate	750g	9,96	13,30	10%
	EL00147	Pistacchi tostatati	2500g	49,80	19,90	10%
	EL00184	Noci Brasiliane Sgusciate	1000g	23,90	23,90	10%
	EL00152	Anacardi tostatati e salati	5000g	99,50	19,90	10%
	EL00186	Anacardi super premium	1000g	22,90	22,90	10%
	EL00153	Mandorle grandi	5000g	99,50	19,90	10%
	EL00187	Mandorle grandi	1000g	22,90	22,90	10%
	EL00151	Arachidi tostate	3000g	17,90	5,96	10%
	EL00180	Arachidi al CURRY	500g	6,50	13,00	10%
	EL00154	Arachidi pralinate dolci	1000g	11,90	11,90	10%
	EL00153	Cocco a fette naturale	1000g	20,00	20,00	10%

Frutta secca deliziosa, nutriente, sana, per un aperitivo di qualità, nei migliori formati Food Service.

Snack e Appetizer

Tortilla e Salse

	CODICE Epicure's	Prodotto	Peso netto confez.	Confez. x cartone	Prezzo netto (€)
	EL00226	Tortilla Blue Corn	300g	ct x 16	4,30
	EL00169	Tortilla al Naturale	450g	ct x 14	3,90
	EL00168	Tortilla Chili	450g	ct x 14	3,90
	EL00167	Tortilla Cheese	450g	ct x 14	3,90
	EL00163	Nachos Chips al Naturale	450g	ct x 14	3,90
	EL00170	Salsa Guacamole in Vetro	300g	ct x 12	3,50
	EL00172	Salsa Cheese in Vetro	300	ct x 12	3,50
	EL00171	Salsa Dip in Vetro	315g	ct x 12	3,50
	EL00173	Salsa Dip in Vetro	1050g	ct x 6	8,90

Snack e Appetizer

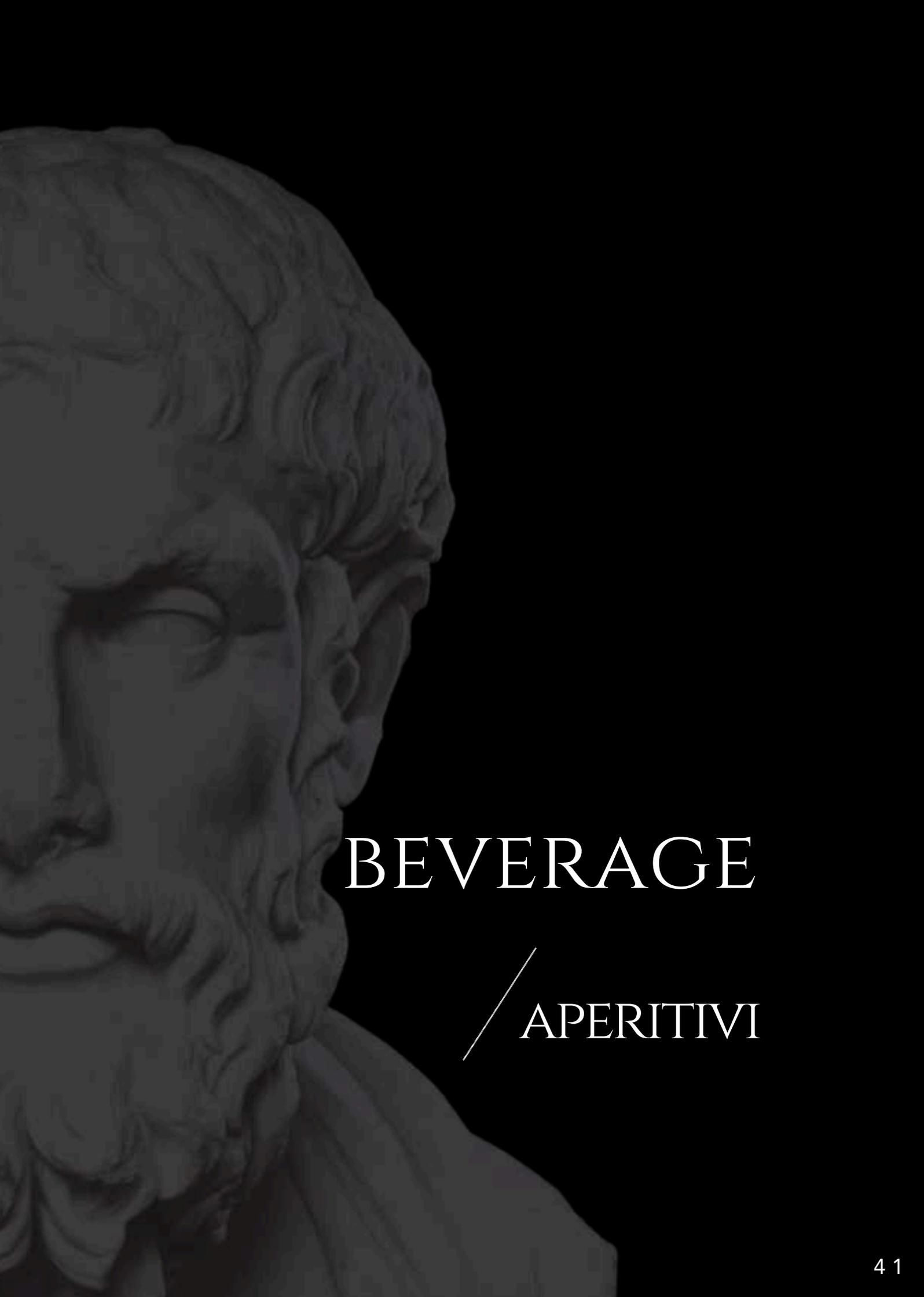
Chips

	CODICE Epicure's	Prodotto	Peso netto Conf.	Prezzo netto (€)
	EL00212	Chips al Sale Marino	120g	2,20
	EL00220	Chips al Sale Marino	300	3,30
	EL00216	Chips al Pepe Nero	120g	2,20
	EL00224	Chips al Pepe Nero	300	3,30
	EL00214	Chips al Peperoncino	120g	2,20
	EL00225	Chips al Peperoncino	300	3,30
	EL00213	Chips al Rosmarino	120g	2,20
	EL00223	Chips al Rosmarino	300	3,30
	EL00215	Chips al Tartufo	120g	2,20
	EL00219	Chips al Tartufo	300	3,30
	EL00222	Chips all'Aceto Balsamico	300	3,30
	EL00217	MIX 60BUSTE CHIPS 120g (5 gusti ass.: 20sale 10pepe 10 peperoncino 10tartufo 10 rosm)		7200g

Snack e Appetizer

Stuzzichini e specialità

	CODICE Epicure's	Prodotto	Peso netto confes.	Confes. x cartone	Prezzo netto (€)	Prezzo netto/Kg (€)	Iva
	EL00155	TARALLI IN BUSTA 1Kg <i>finocchio</i>	1000g	ct x 1	6,60	6,60	10%
	EL00156	TARALLI IN BUSTA 1Kg <i>cipolla</i>	1000g	ct x 1	6,60	6,60	10%
	EL00157	TARALLI IN BUSTA 1Kg <i>aglio olio e peperoncino</i>	1000g	ct x 1	6,60	6,60	10%
	EL00158	TARALLI IN BUSTA 1Kg <i>bacon</i>	1000g	ct x 1	6,60	6,60	10%
	EL00189	Olive Verdi Calibro 180/200	1000g	ct x 5	8,90	8,90	4%
	EL00190	OLIVE Piccanti Sottovuoto	1000g	ct x 10	9,90	9,90	10%
	EL00191	OLIVE "Belle di Cerignola"	3100g	ct x 2	29,70	9,90	4%
	EL00192	Frutti di Capperi con gambo	1000g	ct x 6	14,90	14,90	10%
	EL00193	Mini Wurstel	850g	ct x 12	11,80	13,90	10%
	EL00194	Spiedini di verdure	1800ml	ct x 6	19,60	10,90	10%



BEVERAGE

／
APERITIVI



Piemonte

EPICURE'S LOUNGE



Gli artigianali

Vermouth Dry

Rosso



Cod. FS052

INFERNO 9 DI DANTE è composto da parti uguali di Dolcetto rosso e Cortese bianco, che si uniscono per creare un blend intenso nel colore e nei tannini, al contempo fresco e bilanciato.

PROFILO: Un Vermouth forte, speziato e intenso, perfetto per una miscelazione di alto livello che soddisferà gli appassionati della categoria.

€ 28,90/bt
€ 25,90/bt (1 crt)

PARADISO 9 DI DANTE è un Vermouth Rosé senza precedenti, dal profumo leggero e floreale, intenso al palato. Prodotto con una base di uve Cortese e Nebbiolo, il "re del Piemonte", l'uva degli iconici vini Barolo e Barbaresco.

PROFILO: Distinto naso agrumato di pompelmo con le tradizionali note di lampone e anice stellato del Nebbiolo. Equilibrato, note agrumate di mandarino, ed erbacee di rosmarino, con sentori di cacao e vaniglia.



Cod. FS5477

Rosé

Cod. FS3815



PURGATORIO 9 DI DANTE è il primo Vermouth Superiore di Torino ad essere assemblato esclusivamente con Arneis 100% che conferisce un gusto DRY e fresco, un'intensa nota di frutta e una spiccata acidità.

Realizzate con #27 essenze botaniche estratte a mano presso la distilleria di Alba, i Vermouth #9 di Dante sono stati scelti in omaggio al sommo poeta e al suo viaggio oltremondano. Anche per questo 9 di DANTE PURGATORIO è prodotto in lotti di 3333 bt...

PROFILO: DRY e fresco con intense note fruttate e floreali. L'acidità persistente lo rende perfetto come Vermouth da miscelazione ma anche come ottimo aperitivo, da servire in purezza, con un cubetto di ghiaccio.



Toscana

EPICURE'S LOUNGE



Gli artigianali

Vermouth

DRY



VERMOUTH DRY

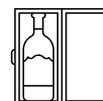
18% - 75cl
Codice FS3409

ROSSO



VERMOUTH RED

18% - 75cl
Codice FS2729
con CONFEZIONE REGALO



Al Vermouth Toscano a base di Sangiovese 100%, quest'anno si aggiunge il primo Vermouth Secco Toscano, ottenuto da un altro vitigno autoctono della zona: il Trebbiano. Questo prodotto unico è il risultato di una doppia tecnica di vinificazione che dà vita ad un perfetto equilibrio tra eleganti note di ossidazione e una luminosa acidità.

PROFILO: fresco e aromatico. Al naso è piacevolmente citrico e balsamico. Al palato intenso e deciso, con una piacevole nota di ossidazione. Finale lungo e persistente.

Sebbene il Vermouth sia associato a Torino, nel XVIII secolo si è diffuso sul territorio nazionale, e dal 1773 si hanno testimonianze di "vinum absinthites" anche in Toscana.

Questo Vermouth a base di Sangiovese abbinato ad una nota decisa di Assenzio, erbe officinali toscane e zucchero bianco di barbabietola rossa in luogo del classico zucchero caramellato offre un'interpretazione di sorprendente personalità.

PROFILO: Profumo intenso, note di viola, rosmarino e assenzio, predominante al palato, unito alla frutta rossa e all'erba fresca tipica del Sangiovese che si fonde elegantemente. Lungo finale amaro con sentori minerali e corposi.



Piemonte



EPICURE'S
LOUNGE



#tradizione
#innovazione

Aperitivi artigianali



50cl

SAVOIA prende il nome dalla famiglia reale italiana, in omaggio alla storia e all'Unità d'Italia.

Prodotto in una storica distilleria artigianale di Torino, unisce le note amaricate degli aperitivi milanesi alla dolcezza dei vini liquorosi del Sud. Eccezionali ingredienti tra cui l'artemisia, l'arancia amara e la genziana, in una complessa selezione di oltre 20 botaniche.

La base del vino è un blend di Trebbiano e Marsala Fine DOC invecchiato 14 mesi in botti di rovere.

PROFILO:

complesso e sofisticato, arancia amara, bergamotto e agrumi, con note di angelica, rabarbaro e legno di cassia che insieme al cardamomo bianco, cannella e zenzero aggiungono una spezia aromatica equilibrata e gentile.



ORANCIO
18,6% - 50cl
Codice FS38830

1 crt = € 19,90/bt
> 3 crt = -10%

AMERICANO
18,6% - 50cl
Codice FS3883A



Sicilia



EPICURE'S
LOUNGE



#undrinkatavola

Aperitivi artigianali Bitter



70cl

1 bottiglia = € 22,90
6 bt = € 18,50



CORSO ITALIA BITTER
21% 70cl
Cod. BE70

1 bottiglia = € 22,90
6 bt = € 119,00

disponibile anche in f.to *mignon*
cod. EL00129 = € 3,96

Un raro elisir siciliano realizzato con ingredienti autoctoni e puri: il carciofino selvatico, le arance e le erbe aromatiche della possente Etna (al femminile, per gli isolani). Una tessitura di straordinario pregio. Profondo, morbido, piacevolmente dolce-amaro. Nulla, davvero nulla a che vedere con i bitter industriali di diffusa commercializzazione.



Liguria



EPICURE'S
LOUNGE



Gli artigianali Rabarbaro

18 ERBE



RHUBARBA
30% - 50cl
Codice FS3620



€ 23,90 1 bt
€ 20,60/bt 1 ctn

Un liquore artigianale completamente naturale, senza coloranti né aromi di alcun genere, ottenuto esclusivamente dall'infusione a freddo di rabarbaro, scorza di arancia amara e altre 18 erbe, spezie e radici. **Rhubarba** colpisce per la sua versatilità nella miscelazione, nella rivisitazione di grandi classici e di fantastici sour. È particolarmente apprezzato servito liscio o con ghiaccio, e una scorza d'arancia.

PROFILO: Al naso e al palato sono sicuramente dominanti le note del rabarbaro, accompagnate dai caldi sentori dell'arancia e delle erbe officinali. Rotondo e ben equilibrato, molto persistente.



Marsiglia


EPICURE'S
LOUNGE



Gli artigianali *Pastis*



ANICE

PLAGE

45% - 70cl
Codice FS3414

LIMITED
EDITION

PETANQUE

45% - 70cl
Codice FS3415



JARDIN

45% - 70cl
Codice FS3416

€ 33,90 1 bt

28,90/bt 1 ctn
(anche assortito)



Tarallini in 20 gusti,
Arachidi e Frutta Secca,
Chips, Nachos, Salse:
scopri la gamma a pag. 82



#convention
#welcome

Aperitivi artigianali

COCKTAIL READY TO DRINK

Bottiglia vetro
gusto retrò



NEGRONI CLASSICO
23% - 70cl
Codice EL00330-OP10

70cl

ATOUT:

- gestionale in occasione di eventi, incomparabile praticità di servizio
- qualità: una ricetta speciale Made in Italy, con basi eccellenti ed inedite note aromatiche
- immagine per una bottigliera innovativa e insieme retrò
- drink cost ottimale

Con botaniche
distintive



NEGRONI PICCANTE
20% - 70cl
Codice EL00331-OP11

€ 22,90/bottiglia
(per 6 cartoni assortiti)

=

€ 2,90 /cocktail

M.O.Q. = 2 cartoni = 6 bt x cartone
€ 25,90/bottiglia

RESA

1 BOTTIGLIA = 7 cocktail

Serving ottimale: 9cl



Disponibili anche per "Courtesy"
in formato 10cl (pag. 12)



EPICURE'S
LOUNGE



#topdigamma

Aperitivi artigianali

COCKTAIL READY TO DRINK

70cl



AMERICANO GINGER

16% - 70cl

Codice EL00333-OP13



HANKY PANKY

(con **FERNET**)

22% - 70cl

Codice EL00334-OP14

M.O.Q. = 2 cartoni = 6 bt x cartone
€ 25,90/bottiglia



Tarallini in 20 gusti,
Arachidi e Frutta Secca,
Chips, Nachos, Salse:
scopri la gamma a pag. 82



EPICURE'S
LOUNGE



#minibar

Aperitivi artigianali

COCKTAIL READY TO DRINK



Negroni Piccante
20% -10cl
Codice EL00341-
OP11M

10cl ↘

Il classico "Mignon" è 5cl

Bottiglie gioiello in vetro da 10cl.
Da un opificio votato all'eccellenza,
una collezione di drink superiori.
Irripetibili al banco.
Qualità e stile, pronti da gustare.



Negroni Classico
23% -10cl
Codice EL00340-
OP10M

CHRISTMAS GIFT PERSONALIZZABILE



Americano Ginger
16% -10cl
Codice EL00343-
OP13M



€ 4,40/bt x 10 ctn
(assortiti)
€ 4,90/bt (2 ctn)
€ 5,20/bt (1 ctn)



Hanky Panky
22% -10cl
Codice EL00344-
OP14M



EPICURE'S
LOUNGE



#minibar

Aperitivi artigianali

COCKTAIL READY TO DRINK

10cl



MI -TO Bianco*
17,3% -10cl
Codice EL00346-OP16M



Martini Dry
28% -10cl
Cod EL00342-OP12M



Old Fashioned*
28% -10cl
Codice EL00345-OP15M

€ 4,40/bt x 10 ctn
(assortiti)
**customizable
cardboard design pack**



CHRISTMAS GIFT PERSONALIZZABILE



EPICURE'S
LOUNGE



#Bordiga

Aperitivi artigianali

COCKTAIL READY TO DRINK

50cl

Perfetti per party privati dal gusto pop, i tre cocktail più amati, miscelati da Mirko Turconi con spirit e liquoristica Bordiga, garanzia di qualità.

Dal King **Manhattan** a base Whisky, proseguendo con il **Negroni**, a base di Gin, fino al più delicato **Milano-Torino** base Vermouth, che si offre a varianti signature con spirit, mixer e botaniche speciali.



NEGRONI
27% - 50cl
Codice FS4164

INGR: Gin, Vermouth, Bitter rosso, Elisir di Genziana
A piacere:
fetta d'arancia o scorza di limone

MI-TO
20% - 50cl
Codice FS4165

INGR: Vermouth rosso, Bitter rosso, Infuso di Chinotto
A piacere: *fetta d'arancia*



MANHATTAN
35% - 50cl
Codice FS4166

INGR: Whisky, Vermouth, Rabarbaro e Angostura
A piacere:
fetta d'arancia o scorza di limone

1 o 2 cartoni = € 19,90/bt
3-9 cartoni = € 18,50/bt
> 10 crt = € 16,90/bt
> 20 crt = € 14,90/bt



Lazio


EPICURE'S
LOUNGE



 #mixology

Gli essenziali Bitter

Lanciato nel 2019 per i 100 anni del Negroni, re dei cocktail aperitivi, questa medaglia d'oro tra i bitter si propone sia come ingrediente base studiato per la migliore miscelazione, sia come aperitivo in purezza.

Il suo mix di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta, tra le quali assenzio, genziana, genzianella e scorze di arancia amara è lasciato in infusione in una miscela di alcool e acqua, poi macerare, quindi decantare secondo l'antica ricetta di una delle case liquoriste più antiche d'Italia.

Aroma intenso di genziana, nota amaricata e balsamica di rabarbaro, accenno di agrume, colore rosso rubino.

Un prodotto essenziale in ogni lounge anche per l'eccellente rapporto qualità/prezzo nel pratico formato da 1 LITRO.



Medaglia d'Oro 2022 IWSC



€ 13,90/bt (2 ctn)

€ 15,90/bt (1 ctn)

€ 35,00/2 bottiglie

BITTERONE NUMBER 1

28% - 100cl

Codice EL00065-PA04

Francia


EPICURE'S
LOUNGE



#mixology

Gli essenziali

Vermouth

DRY



VERMOUTH DRY
17,5% - 75cl
Codice FS35000

Ottimo rapporto qualità/prezzo. Poco noto in Italia ma rinomato in patria, prodotto da una distilleria che ha ben 200 anni di storia, la Maison Dolin. Viene da Chambéry, nel cuore delle Alpi, capoluogo della Savoia (e sua antica capitale, prima che lo diventasse Torino).

Il colore del Rouge non è dovuto all'impiego di vino rosso, bensì dalle botaniche e dallo zucchero muscovado.

PROFILO: fresco e aromatico, grazie alla macerazione di oltre 50 botaniche alpine raccolte a mano.

Finale lungo, dry e persistente.



€ 12,90/bt 2 ctn
€ 14,90/bt 1 ctn
(assortito)
€ 16,90/bottiglia

RED



VERMOUTH RED
16% - 75cl
FS35001



VINI
PREMIATI



Toscana



EPICURE'S
LOUNGE



Brut



VINO SPUMANTE
MEDAGLIA D'ORO
3 grappoli Veronelli



Alcol 12% - 75cl
Codice BUSW1

Spumanti

Premiati Super
Premium

€ 14,90/bt (1 ctn)
€ 199,00 x 3 ctn

> 3 ctn = € 10,90/bt

Rosé



ROSE' d'ORO 2023
ROSE' d'ARGENTO 2021
MEDAGLIA D'ORO
SPARKLING STAR 2019

2° Posto 2018
1° posto 2017
1° posto 2015
Rosé d'Oro 92 Pt
e ulteriori
12 premi!



Alcol 12% - 75cl
Codice BUSR2

PARTICOLARE Brut Gran Cuvée:
Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano Toscano.

Spumante metodo Charmat dal naso elegante, perlage fine e persistente, morbide sensazioni floreali, sentori di frutti a bacca bianca e, sul finale, pane tostato.

Complesso al gusto, con una spiccata acidità e un equilibrato contenuto zuccherino. Sostanzioso.

Ai vertici della sua categoria, in questa fascia di prezzo compete (e vince) con i migliori spumanti.

PARTICOLARE Rosé Brut Gran Cuvée:
Sangiovese, Syrah.

Uve rosse vinificate in bianco.

Metodo Charmat assolutamente unico per finezza, naso, fragranza, freschezza.

Le note iniziali di rosa canina lasciano il posto a sentori di amarena, lampone e fragola. Non dry, bensì brut al palato. Fresco, equilibrato, raffinato, dal perlage fine e molto persistente. Premiatiissimo.

Presente solo in enoteca e alta ristorazione.



Il Migliore Rosé Brut del Mondo

Bottiglia Demi 37,5!

Rosé

Montecarlo, Toscana



ROSE' d'ORO 2023
ROSE' d'ARGENTO 2021
MEDAGLIA D'ORO
SPARKLING STAR 2019

2° Posto 2018
1° posto 2017
1° posto 2015
Rosé d'Oro 92 Pt
... e ulteriori
12 premi!

1-2 ctn = € 7,77/bt
3-6 ctn = € 6,66/bt
7-12 ctn = € 5,55/bt

> 12 ctn = € 5,10/bt

1 ctn = 12 bottiglie demi

Alcol 12% - 37,5cl
Codice BUSR2DEMI

Talvolta l'Ospite gradirebbe uno spumante, ma non un'intera bottiglia. Opta dunque per un calice, che tuttavia può deludere se la bottiglia non è stappata di fresco.

Un'opzione ottimale è la **demi bottle**, formato raro tra gli spumanti.

Questo Brut Rosé Charmat sorprendentemente raffinato, e non a caso pluripremiato, è la risposta che molti aspettavano: meno *impegnativo* dello Champagne, gratificante come un ottimo spumante.



Vini

Premiati Super
Premium



Bianco



**MEDAGLIA
D'ARGENTO**

**UNO DEI 10 MIGLIORI
VINI BIANCHI DEL
MONDO
(by IWSC 2021)
e ulteriori
30 premi**



Alcol 12,5% - 75cl
Codice BU01

da € 14,90 a € 12/bott
sec. quantità

Rosso



MEDAGLIA D'ORO

**UNO DEI 5 MIGLIORI
VINI ROSSI
DEL MONDO
(by IWSC 2017)**



Alcol 14% - 75cl
Codice BU02

da € 36 a € 24/bott
sec. quantità e annata

IGT TOSCANA:

Vermentino in purezza.

Naso intenso, fresco, floreale, vivace, minerale.
Pieno e sapido al palato, equilibrato, agrumato,
elegante.

Perfetto come aperitivo estivo e ottimo a tutto
pasto, in abbinamento sia ad antipasti di mare e
di verdure, frutti di mare, fritti di pesce, sia a carni
bianche e primi di verdure.

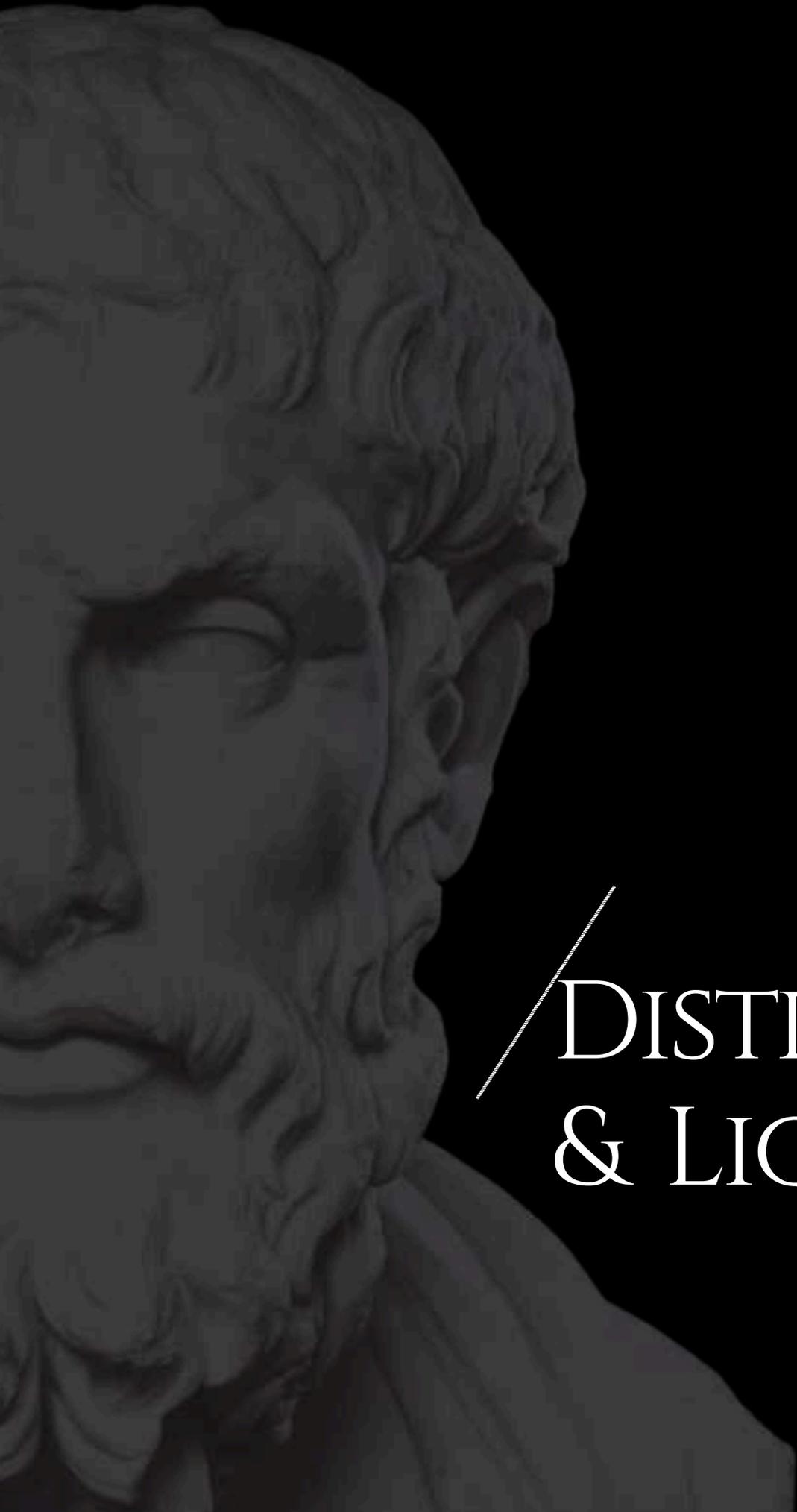
IGT TOSCANA Riserva unica:

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Fermentazione fermentazione in acciaio inox e
un mese di controllo termico.

Fermentazione malolattica in barrique e
successivo affinamento in botti di rovere
francese per circa 18 mesi.

Strutturato, elegantissimo.



DISTILLATI
& LIQUORI

Distillato di Agave sisalana

*Artigianale
Super Premium*



Un distillato di pura agave siciliana di grande carattere, un tributo al territorio da cui proviene e di cui evoca il fascino sensuale.

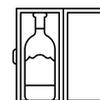
Ideale per essere degustato liscio alla temperatura di servizio di 10°C, è il perfetto protagonista per la creazione di intriganti cocktail (Paloma e Doppia Paloma!) e dissetanti long drink.

AGALIA

43,3% - 50cl
Codice EL00327

€ 42/bt

con confezione regalo





EPICURE'S
LOUNGE

MEXICO

Tequila

Artigianale
Premium



Questa Tequila artigianale, di proprietà della nota Famiglia Fonseca, segue la classica cottura del cuore della pianta, qui la speciale **agave blu** raccolta nel Jalisco tra i 1700 e i 2000 metri di quota.

La fermentazione con lieviti indigeni conferisce un naso fresco, floreale e delicatamente fruttato.

Al palato è secca, con un profilo elegante e pulito, sentori di frutta tropicale e lime.

CIMARRON BLANCO

40% - 100cl

Codice FSA02137

€ 37/bt

€ 33/bt (3 bt)



Mezcal

*Spezie
piccanti*



DERRUMBES SAN LUIS

44,3% - 70cl
Codice FS4509
€ 49,90 (1bt)

Tra i villaggi della regione di Oaxaca, San Luis de Potosi si distingue per il suo carattere tipico, contraddistinto da un bouquet di spezie e da un'intensa freschezza. Oltre al terroir, all'altitudine, alla varietà di agavi (100% Salmiana), questo distillato vanta la maestria del famoso Mezcalero Mr. J. Manuel Peres.

PROFILO: Al naso è affumicato con note minerali di agave cotta, frutta e spezie calde. La bocca è dolce. Il finale inizialmente pepato termina con note affumicate di frutta e agave.

*Artigianale
super Premium*

La parola "MEZCAL" si riferisce solitamente alla bevanda superalcolica ottenuta dalla distillazione dell'agave.

La tequila, un tempo "vino Mezcal de Tequila", è il mezcal ottenuto dalla distillazione di una specifica varietà di agave, l'Agave Blu Weber (o Agave Tequilena), prodotta nello stato messicano di Jalisco. Per questo i distillati delle altre varietà di agave, coltivati in altri stati del Messico, vengono chiamati Mezcal.

DERRUMBES è il marchio più particolare di Mezcal artigianali.

Guida i suoi estimatori in un viaggio tra diversi terroir, specie e tecniche di agave, nelle regioni di Oaxaca, Michoacan, San Luis de Potosi, Durango, Tamaulipas e Zacatecas.

Caramello



DERRUMBES DURANGO

44,9% - 70cl
Codice FS4508
€ 52,90 (1bt)

Derrumbes Durango è prodotto da Urial Simental con Maguey Cenizo, a Nombre de Dios, villaggio noto per la produzione di ottimo mezcal. Questo Derrumbes è molto espressivo, grazie alla cottura dell'agave in fosse di pietra sotterranee alimentate con quercia nera, alla fermentazione in vasche sotterranee di legno di pino e agli alambicchi di legno e rame.

PROFILO: Cuoio, vaniglia, caramello, terra dolce. Ha un palato leggermente affumicato, addolcito dalla fragola, e un finale armonico e complesso.

Mezcal

*Erbe e
burro*



LA VENENOSA TABERNAS

47,5% - 70cl
Codice FS4506
€ 53,90 (1bt)

Le "Tabernas" sono distillerie di raicilla su piccola scala, chiamate "taberneros", che utilizzano solo metodi artigianali. La Venenosa Raicilla Tabernas è una linea speciale ad un prezzo conveniente che può essere sorseggiato o utilizzato per cocktail.

PROFILO: Al naso è dolce succo d'uva bianca, legno di sandalo, burro montato. Sapori davvero vivaci e forti al palato, sempre più ricchi e gratificanti.

*Artigianale
super Premium*

Prodotto da più di 500 anni nello stato messicano di Jalisco, il mezcal è chiamato qui "Raicilla", dove una pletera di specie di agave, seconda solo a Oaxaca, dà vita a numerosi tesori nascosti. La linea VENENOSA è stata creata dallo Chef Esteban Morales per far scoprire e gustare questi speciali distillati al mercato globale.

*Papaia e
avocado*



LA VENENOSA SIERRA DE JALISCO

42,5% - 70cl
Codice FS3618
€ 65,90 (1bt)

Prodotto nella regione occidentale della Sierra de Jalisco da agave coltivata Maximilian (Lechuguilla), cotto in fosse sotterranee e con un'unica distillazione in alambicco filippino del Maestro Tabernero Don Ruben Peña Fuentes.

PROFILO: Note di frutta esotica come papaya e avocado. Al palato, note di cacao, agave, rosmarino e lavanda, mentre il suo finale dalla spiccata acidità lo rende adatto anche alla preparazione di cocktail.



Mezcal

*Sandalo,
mango e
cannella*



AMARÁS CUPREATA
41% - 70cl
Codice FS5360
€ 49,90 (1bt)
€ 44,90/BT 1 ctn

*Artigianale
super Premium*

*Bergamotto
e Ciliegia*



AMARÁS ESPADÌN
41% - 70cl
Codice FS5359
€ 42,90 (1bt)
€ 38,90/BT 1 ctn

Amarás Cupreata dimostra la ricchezza e la complessità delle diverse specie di agavi selvatiche. Prodotto nello stato di Guerrero da agave selvatica Cupreata, un prodotto raro e prezioso.

PROFILO: Al naso morbide note di semi di zucca, cuoio e cacao. Al palato un sapore intenso, brillante ed erbaceo di pepe e spezie.

Finale fresco, con una piccola nota speziata al palato medio.

Amarás Espadìn è un'ulteriore espressione dell'intensità distintiva creata da tutte le diverse specie di agavi.

Prodotto nello stato di Saint Luis, è un mezcal raffinato ed eccellente.

PROFILO: Morbido, gustoso, facile da bere, leggero e sottile, piacevole.



Sicilia
DRY



*Disponibile
anche nella
dimensione
minibar
(vedi pag. 69)*

ETNA GIN
40% - 70cl
Codice FS4909
€ 38 (1bt)
€ 34/bt 1 ctn

ETNA GIN, omaggio alle meraviglie della Sicilia, racchiude l'incantevole essenza delle terre vulcaniche.

Le botaniche, infuse con la magia della terra, tessono un incantesimo di splendore senza pari. L'irraggiungibile carciofo selvatico qui regna sovrano, circondato da finocchio, limone, arancia, salvia, menta e coriandolo, il tutto legato in armonia, per un ammaliante elisir di rara intensità, dolcezza e persistenza.

Uno sguardo nell'anima ancestrale della Sicilia, una testimonianza indimenticabile della magia mediterranea.

Gin

*Artigianale
super Premium*

Sardegna
POMODORO



*1 dei 5
al
mondo!*

POMO JUICY GIN
40% - 70cl
Codice FS2941
€ 46,90 (1bt)
(MIN. 2 bt)
€ 43/bt 1 ctn

POMO JUICY GIN è un rarissimo elisir di Tomato Gin, realizzato con i migliori raccolti delle terre incontaminate della Sardegna.

La sua anima è un omaggio al ginepro selvatico dell'isola, infuso con l'essenza delle bacche di pomodoro verde e le note sensoriali di artemisia e timo, regalando un'essenza autenticamente mediterranea.

La sua consistenza vellutata e il finale minerale ricordano il fresco abbraccio della brezza marina. Questo elisir è una mistica fusione dei quattro elementi.



EPICURE'S
LOUNGE



Toscana



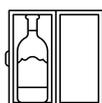
WINESTILLERY LONDON DRY GIN

42% - 70cl
Codice FS3024

€ 49,90 (1 bt)

con CUSTODIA REGALO RIGIDA
(MIN. 2 bt)

€ 43,90 /bt (ctn)



Gin

*Artigianale
super Premium*



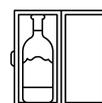
WINESTILLERY OLD TOM GIN

42% - 70cl
Codice FS3025

€ 49,90 (1bt)

con CUSTODIA REGALO RIGIDA
(MIN. 2 bt)

€ 43,90/bt (ctn)



Raccolta dai vigneti di famiglia, l'essenza di questo incantevole gin viene distillata attraverso l'alchimia di "Bacco", un regale alambiccico in rame da 500 litri appositamente forgiato per quest'impresa.

Le tecniche di distillazione impiegate, Head e Bennet Carter, sono prova di antica sapienza, per una pozione senza zuccheri aggiunta o filtrazione a freddo. Le botaniche sono tutte toscane.

PROFILO: Un bouquet ricco e complesso di note vinose, ginepro, coriandolo e scorza di agrumi. Al palato permane una sensazione vellutata, ricca di oli essenziali, erbe officinali, accompagnata dalla freschezza degli agrumi.

Finale balsamico e intenso.

Ecco l'apice di Enrico, mastro distillatore.

I segreti della sua alchimia sono mirabilmente espressi in questo elisir, dolcemente, succulento, che ricorda "the old Tom", per la sua dolcezza naturale che aggiunge corpo a un'essenza priva di dolcificanti artificiali.

PROFILO: Le note di noce moscata incontrano la cannella, il macis e il coriandolo.

L'invecchiamento in botti ravvivate dal vino aggiunge profondità eterea alla sua essenza, reinterpretando il grande classico con un twist incredibile.



EPICURE'S
LOUNGE



Toscana

Gin

DRY



DEL PROFESSORE
43,5% - 70cl
Codice A02721P
(MIN. 2 bt)
€ 38,60/bt (ctn)

Il Gin del Professore "Monsieur" nasce da una ricetta misteriosa di botaniche umbre e toscane - camomilla, cannella, vaniglia - e un ingrediente segreto. Il processo di distillazione segue tecniche ancora artigianali. Il naso si apre su note floreali, arricchite da richiami di ginepro, erbe aromatiche e cannella. All'assaggio ha un sorso dal gusto secco, che riprende i profumi già avvertiti al naso. Chiude con un finale di ottima persistenza. Un distillato secco, intenso e persistente, perfetto per una mixology di alto profilo.



Piemonte

COMPOUND



LUIS 8
40,8% -100cl
Codice BE8

€ 16,90 (1bt)
(MIN. 2 bt)

€ 15,90 /bt (1 crt)

Gin

Line Mixology



Toscana

DRY



*Bottiglia ed etichetta
in restyling*

J.BERRY
40% -100cl
Codice A02721

€ 23,90/bt

€ 20,90 /bt (1 crt)

LUIS 8 è una proposta dei Fratelli Gancia, la leggendaria e pluripremiata casa vinicola italiana, che ha consolidato la propria maestria enologica nei 170 anni della sua impareggiabile storia.

Grazie alle competenze dei più rinomati enologi a livello mondiale, come il Dr. Donato Lanati, l'azienda ha integrato di recente la gamma degli spumanti che l'hanno reso famosa con questo Dry Gin, concepito per la migliore mixology. Delicato e fresco, grazie alle note agrumate della scorza di arancia e limone, vanta note di coriandolo e salvia, equilibrato e morbido al naso come al palato. Fantastico rapporto qualità-prezzo.

J. BERRY è un nuovo gin di grande eleganza, semplice e puro, realizzato sulle colline toscane, dai grani antichi di una terra vocata.

Osserva la maestosità del ginepro italiano, da cui deriva il nome stesso del gin, l'incantevole elicriso e il sapore agrodolce dell'arancia.

Il sapiente mix di botaniche e l'arancia, con il suo sapore rinfrescante, si fondono perfettamente con le note balsamiche e amare dell'elicriso, dando vita ad una sinfonia di sapori, esaltando l'anima mediterranea.

Gin

Mixology



DRY



THE BLUE BEETLE

40% - 70cl

Codice FS2047

€ 23,90 (1bt)

(minimo 2 bt)

€ 119/ctn 6 bt

€ 19,90/bt

Il Blue Beetle offre un eccellente rapporto qualità-prezzo nel mercato internazionale del gin.

Concepito per i lounge più evoluti, attenti alla qualità e desiderosi di offrire una mixology non omologata, distintiva, in edizione limitata (prodotta in lotti di sole #6000 bt).

Accessibile. Realizzato con grande cura e ricerca delle migliori materie prime attraverso una ricetta segreta di 18 botaniche ed erbe. Più 1 segreta.

PROFILO: Secco e deciso, in perfetto stile London Dry, con una punta sui generis data dal cardamomo, e una nota speziata: pepe d'India, pepe cubeba, coriandolo, liquirizia, bergamotto, menta, scorza di limone, lavanda, geranio, cardamomo, ginepro, arancia.

DRY



APIUM

40% - 70cl

Codice FS2712

€ 19,90 (1bt)

(minimo 3 bt)

€ 100/ctn 6 bt

€ 16,90/bt

Apium Gin è lo spirit che i professionisti chiedevano da tempo, per la facilità di miscelazione, la versatilità e il prezzo imbattibile.

Ottimo anche il look artigianale.

Prodotto in Inghilterra da un'azienda storica del gin, Apium è il classico London dry style, delicato e leggero, con un pizzico di lavanda.

Alle forti note aromatiche della lavanda si affiancano botaniche più classiche come ginepro, rosmarino, pepe cubeba, angelica, verbena, coriandolo.

Al naso persiste il ginepro unito all'aroma della lavanda aprendo ad un palato secco ma molto ricco. Nel finale note speziate di pepe, coriandolo e ancora di lavanda lo rendono morbido e complesso.



EPICURE'S
LOUNGE

MADE IN USA
★ ★ ★ ★ ★

Gin

Premium
100%
naturale

DRY



UNCLE VAL'S ZESTED

45% - 70cl
Codice A04933

€ 45 (1bt)

(MIN. 2 bt)

€ 39/bt (1 ctn)

Distillato in Oregon su una base di alcol di grano, questo liquore Premium presenta una miscela naturale al 100% di botaniche premium.

La varietà "Zested" evidenzia il ginepro, un componente chiave di Uncle Val's, insieme al bergamotto che fornisce profumi che ricordano il tè Earl Grey. Coriandolo e malto d'orzo aggiungono sfumature tostate.

PROFILO: L'aroma è caratterizzato da agrumi freschi e coriandolo, completati da sentori di tè al bergamotto, scorza di mandarino e chiodi di garofano. Al palato è vibrante e tonificante. Finale speziato e persistente.

DRY



UNCLE VAL'S BOTANICAL

45% - 70cl
Codice A00753

€ 45 (1bt)

(MIN. 2 bt)

€ 39/bt (1 ctn)

Ispirata alle radici toscane della stimata famiglia Sebastiani, questo mix di botaniche richiama i rigogliosi giardini di Zio Valerio a Lucca.

Nelle mistiche terre dell'Oregon, su una base di alcol di grano, l'essenza di questo distillato prodotto in piccoli lotti, sprigiona note di salvia, limone e lavanda, intrecciate con la freschezza del cetriolo.

Un gin davvero unico, tra il cuore dell'Europa e quello degli Stati Uniti.

Gin

Scozia

DRY



ISLE OF HARRIS

45% - 70cl

Codice A02438

€ 66 (1bt)

€ 58/bt (1 ctn)

Harris è un capolavoro alchemico. Realizzato in alambicco di rame con nove botaniche, questo elisir evoca l'essenza degli elementi naturali dell'isola e il suo legame primordiale con l'Oceano. La magia risiede nella Sugar Kelp, un'alga che cresce in profondità, raccolta da un abile team di subacquei. Note fresche di ginepro e pino incontrano una sfumatura agrumata, con un delicato sentore di pompelmo e una nota secca che permane come un ricordo prezioso. Un elemento di umami colpisce la lingua e persiste una nota calda di pepe. Indimenticabile.

Olanda

DRY

*Artigianale
eccezionale*



*14
distillazioni!*



DUTCH COURAGE

44,5% - 100cl

Codice EL00030-FS-DUTCH

€ 47 (1bt)

€ 41/bt (1 ctn)

La fama del gin Zuidam è dovuta alle sue molte peculiarità: un mix unico di botaniche dal mondo: ginepro e radice di iris dall'Italia, coriandolo dal Marocco, angelica e agrumi dalla Spagna, vaniglia dal Madagascar, liquirizia dall'India e cardamomo dallo Sri Lanka. Poi una rara (e costosa!) distillazione discontinua che prevede una distillazione ad hoc per ognuna delle 14 botaniche. Non meno notevole la macinazione dei cereali nei mulini a vento, capaci di una frantumazione più delicata rispetto a quella dei mulini meccanici. Ci vuole del coraggio per seguire un protocollo produttivo come questo, ma il "Dutch Courage" che dà il nome a questo superbo gin è dovuto alla "dose di coraggio" che i soldati olandesi, durante la Guerra dei Trent'anni, bevevano per darsi cuore prima delle battaglie.



EPICURE'S
LOUNGE

Gin

Preziose
Rarità
Artigianali

Giappone

DRY

*lotti di
sole 400
bt.*



TATSUMI

45% - 50cl

Codice FS5366

€ 89 (1bt)

€ 77/bt (1 ctn)

Gin tra i più rari, intensi e preziosi al mondo. Creato dal mastro distillatore Tatsumi San nell'antica città di Gujo Hachiman, alle pendici delle Alpi giapponesi.

L'Innaki Gin, creato dalla base alcolica di Sochu (fecce di sake e cicoria) e ginepro come unica botanica, viene distillato in un Kabutogama di legno, tipo "elmo da samurai" risalente al XVII secolo, e oggi quasi scomparso in Giappone.

Un metodo artigianale fedele alla tradizione, non redditizio, ma capace di complessità e ricchezza rare, incomparabile a qualsiasi altro gin. Solo piccoli lotti di 400 bt.

PROFILO: Legnoso al naso, con sentori di pino e agrumi. Palato speziato e di ginepro, con un retrogusto di grande intensità.

India, Himalaya

DRY



JAISALMER INDIAN CRAFT

43% - 70cl

Codice FS3770

€ 47 (1bt)

€ 39/bt (1 ctn)

Dai pendii ventosi dell'Himalaya emerge questo maestoso elisir, realizzato a mano.

Distillato tre volte in un alambicco di rame, la distilleria Rampur ha affinato nei decenni questo Gin super Premium. Il suo fascino risiede nella complessa lavorazione artigianale e nella sofisticata miscela di undici botaniche asiatiche. Tra queste, spiccano il pepe di Giava, ricco dell'essenza delle bacche di Cubeba, e il tè verde Darjeeling, profumatissimo.

L'essenza del vetivèr, noto come Khus, e la piccante citronella, insieme ai semi di cumino, tessono un arazzo incantevole per i sensi.

Un omaggio all'antica alchimia dell'Himalaya.



EPICURE'S
LOUNGE



Toscana

Vodka

di GRANO



Artigianale super
Premium

100% organic

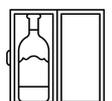
di VINO



VKA
40% - 70cl
Codice FS2014
€ 44/bt
con CUSTODIA REGALO
€ 40/bt (1 ctn)



TUSCAN VODKA
42%, - 70cl
Codice FS2728
€ 44/bt
con CUSTODIA REGALO
€ 40/bt (1 ctn)



VKA è una Vodka purissima, realizzata con Grano Tenero Toscano Biologico Certificato e acqua pura dell'Appennino. La distillazione genera un alcol puro a 96,6° utilizzando un processo tecnologico all'avanguardia: distillazione continua sotto vuoto con 4 colonne.

PROFILO: Il gusto è leggermente graffiante al palato, ma mai aggressivo, sprigiona note di pepe fresco ed elicriso, rimandi alla farina e al verde del ginepro, sapido e avvolgente. Un autentico spirito toscano.

Dai vigneti di famiglia, distillato nell'alambicco di rame su misura "Bacco", 500 litri di tecnica alchemica basata su Head e Bennet, questo elisir senza zuccheri aggiunti, né filtrazione fredda, offre un naso di grande intensità e complessità, dove gli aromi di uva e ginepro si intrecciano con note di coriandolo e scorza di agrumi.

Palato vellutato, ricco di oli essenziali, ma puro, con note di frutta ed erbe medicinali e una rinfrescante brezza agrumata. Finale balsamico e intenso.



Sicilia



EPICURE'S
LOUNGE

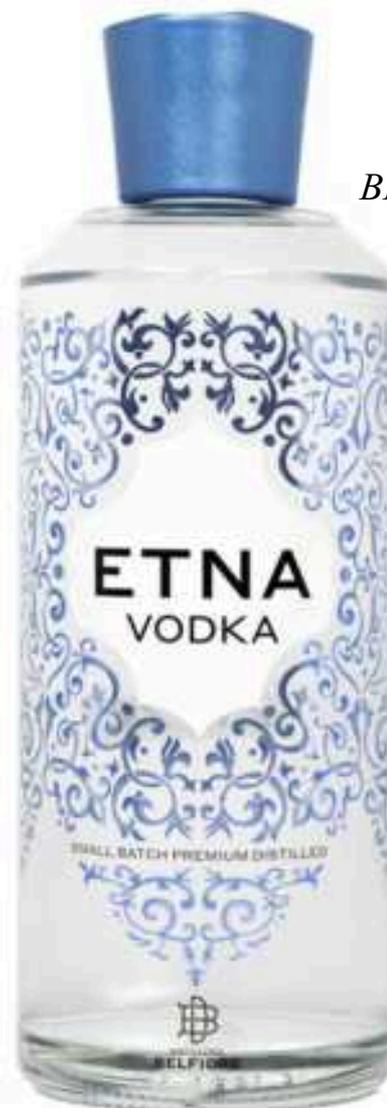


Vodka

Artigianale super
Premium

Disponibile anche nel
formato mignon per minibar
(pag. 101)

BLEND



ETNA VODKA
40% - 70cl
Codice FS4910
€ 42/bt

€ 37/bt (1 ctn)

La prima Vodka prodotta alle pendici del Vulcano Etna, in Sicilia, raccoglie tutte le prelibatezze organolettiche delle materie prime, nate e cresciute sotto l'influenza benefica del clima isolano. Pura acqua di sorgente, cereali e patata di Giarre, tubero tradizionale e peculiare dell'area vulcanica, sono gli ingredienti principali del distillato.

La patata di Giarre è messa in infusione in alcool di cereali e successivamente filtrata.

Beneficiando di un clima e di un terroir unici, la coltivazione della patata sfugge alle gelate e ne permette la crescita indisturbata su un rigoglioso terreno vulcanico che ne caratterizza l'aspetto e il gusto.

PROFILO: Profumo calibrato e gusto vellutato, morbido e rotondo al palato.

Vodka

GRANO



CHOPIN WHEAT VODKA

40% - 70cl

Codice FS4514

€ 37/bt

€ 33/bt (1 crt)

Il must del momento. Il suo grano proviene da aziende agricole a conduzione familiare situate entro 18 miglia dalla distilleria e coltivate senza prodotti chimici o pesticidi. Dopo la cottura e la fermentazione viene distillato in piccoli lotti da gennaio a maggio, seguendo la stagionalità della materia prima. Grano, acqua e lievito sono gli unici ingredienti, distillati quattro volte nella colonna datata 1896. Chopin Wheat è la vodka più leggera e dolce della gamma, perfetta da sorseggiare, è la base ideale per cocktail sofisticati.

PROFILO: Un bouquet leggero e floreale con note di caramello e un finale gentile.

Premium

**LA VODKA PIÙ
PREMIATA AL
MONDO**



SEGALE



CHOPIN RYE VODKA

40% - 70cl

Codice FS7084

€ 37/bt

€ 33/bt (1 crt)

La segale proviene da aziende agricole a conduzione familiare situate entro 18 miglia dalla distilleria e coltivate senza prodotti chimici o pesticidi. Dopo la cottura e la fermentazione, viene distillato in piccoli lotti da gennaio a maggio, seguendo la stagionalità della materia prima. Segale, acqua e lievito sono gli unici ingredienti, distillati quattro volte nell'alambicco a colonna datato 1896.

Chopin Rye ci regala il sapore complesso e speziato della segale polacca. È la base perfetta per un Bloody Mary e il suo profilo aromatico speziato si abbina anche a cocktail dolci a base di frutta.

PROFILO: speziato, con note di pepe nero e segale.



EPICURE'S
LOUNGE



Vodka

POTATO



Premium

BLENDED



**LA VODKA PIÙ
PREMIATA AL
MONDO**



CHOPIN POTATO VODKA

40% - 70cl
Codice FS4513
€ 37/bt

€ 33/bt (1 crt)

CHOPIN GOLD EDITION VODKA

40% - 70cl
Codice FS5101
€ 42/bt

€ 35/bt (1 crt)

La vodka di patate più premiata al mondo. Anche in questo caso la materia prima proviene da aziende agricole del circondario, da coltivazioni che non fanno uso di prodotti chimici né pesticidi.

Dopo la cottura e la fermentazione, vengono distillati in piccoli lotti da settembre a dicembre, seguendo la stagionalità della materia prima. Patate, acqua e lievito sono i soli ingredienti, distillati 4 volte nell'alambicco a colonna del 1896.

PROFILO: Al naso sottili note di mela verde e vaniglia. Al palato è cremoso e terroso. Finale lungo e pulito, che non brucia.

Questa nuova referenza nasce dalla miscela di distillati di patate, segale e frumento, provenienti dalla proprietà di famiglia intorno alla distilleria, coltivati senza l'impiego di prodotti chimici.

Dopo la cottura e la fermentazione vengono distillati in piccoli lotti da gennaio a maggio, seguendo la stagionalità, poi distillati quattro volte nell'alambicco a colonna di fine Ottocento.

PROFILO: Elegante e raffinato, con un delicato finale floreale.

Whisky

Artigianale Premium



KINAHAN'S SINGLE MALT

45% - 70cl

Codice FS4149

€ 45/bt

€ 40/bt (1 ctn)

Dopo 80 anni, Kinahan's ha riaperto i battenti nel 2013 per rilanciare le incredibili espressioni del whisky che l'avevano resa così famosa. Concentrata oggi sul legno e sui diversi metodi di maturazione, la distilleria tuttora crea whisky eccezionali e innovativi.

La serie Kasc utilizza botti ibride composte da legni diversi: rovere americano, francese, portoghese, ungherese e nocciolo.

PROFILO: Al naso mango e ananas appena tagliati, pera speziata, melassa e vaniglia. Al palato albicocca, frutti tropicali caramellati, uva secca e caffè.

Sul finale ancora ananas e cereali tostati, con piacevoli note di tannino. Per intenditori.



KINAHAN'S CLASSIC

43% - 70cl

Codice FS2904

€ 38/bt

€ 33/bt (1 ctn)

Fondata nel 1779, Kinahan's è conosciuta in tutto il mondo per il suo approccio non convenzionale al whisky. Kinahan's, anzitutto, non distilla, ma raccoglie i migliori whisky d'Irlanda non invecchiati per dedicarsi alle fasi di invecchiamento, maturazione e blending.

Il primo riconoscimento data 1807, quando il Lord Luogotenente d'Irlanda iniziò a far marchiare le sue botti con L.L. per garantirne l'uso esclusivo.

Nel 1862 era già ampiamente conosciuto, tanto da guadagnarsi una menzione nel famoso manuale del professor Jerry Thomas "Guida su come miscelare le bevande", considerato il primo manuale di miscelazione della storia.



Whisky

Premium

Single Malt



WEST CORK GLENGARRIFF SERIES

43% - 70cl

Codice FS5343

€ 32/bt

€ 29/bt (1 ctn)

Questo whisky single malt irlandese a tripla distillazione viene invecchiato in botti di sherry e poi rifinito in botti tostate con torba locale per altri 4-6 mesi.

PROFILO: Al naso note affumicate con sentori dolci di frutta matura. Al palato è gradevole con frutta secca e note di spezie.

Single Malt



WEST CORK SINGLE MALT

46% - 70cl

Codice FS5344

€ 32 (1bt)

€ 29/bt (1 ctn)

Questo whisky irlandese Single Malt a tripla distillazione è invecchiato in botti di rovere.

Questa bottiglia speciale è in vetro soffiato e si ispira alle palline galleggianti che un tempo venivano utilizzate come galleggiamento per le reti da pesca. Maturato prima in botti First Fill Bourbon e poi in botti Sherry.

PROFILO: Aroma pieno di frutta, con note speziate. Gusto di spezie calde accompagnate da aromi fruttati. Finale persistente.



EPICURE'S
LOUNGE

● MADE IN JAPAN

Single Malt



TSUNUKI
50% - 70cl
Codice FS4184
€ 128/bt
€ 110/bt (ctn)

50° di pura magia giapponese. Dal mistico Tsunuki nasce questo whisky dal carattere unico, prodotto in alambicchi a forma di cipolla. Qui, dove l'aria è più calda, il mastro distillatore tesse un arazzo di complessità, creando un'edizione limitata di essenza agrodolce con gustose note umami. Invecchiato in botti ex bourbon e imbottigliato a 50°, questo elisir è un tesoro del Giappone. L'alito di fumo al naso si mescola alle spezie di cucina e all'essenza delle arance, il palato sarà stuzzicato da un mélange di amarezza e frutta, una danza che indugia, calda e lunga, fino al lungo finale. Questi distillati sono raffinati e complessi, intrecciati con l'essenza della terra stessa.

Whisky
Artigianale super
Premium

Serie Mars



TSUNUKI
Edizione 2022

Blended



KASEI
Giappone, 40%, 70cl
Codice FS2143
€ 39/bt
€ 33/bt (ctn)

Realizzato con la massima cura, Kasei, che in giapponese prende il nome dal corpo celeste Marte, è un whisky di impareggiabile finezza. Una miscela magistrale di malto e frumento, che incarna l'essenza della distillazione tradizionale nipponica. **PROFILO:** Delicate note di fiori e frutti succulenti accolgono i sensi, mentre un delicato aroma affumicato permane sullo sfondo. Al palato caldi sentori di miele, uva e mela verde croccante si mescolano ai toni affumicati. Il finale è opulento, agrumato, vanigliato, indimenticabile.



EPICURE'S
LOUNGE

● MADE IN JAPAN

Whisky

Serie Mars Cosmo



MARS COSMO

43%- 70cl

Codice FS1390

€ 62/bt

€ 51/bt (ctn)

Ecco l'ultima creazione della distilleria MARS, battezzata "Cosmo". Questo incantevole elisir, una miscela di malti della distilleria e single malt selezionati delle isole scozzesi, intesse un arazzo di sapori e aromi inediti.

Dal profilo delicato ma intenso, porta il segno distintivo di uno spirito maturato alla perfezione, pur conservando l'essenza rinfrescante e floreale della sua giovinezza. Vera e propria testimonianza dell'arte della lavorazione del whisky, Cosmo è una miscela che trascende i confini della tradizione e presenta una nuova era dell'alchimia del malto.



MARS COSMO MANZANILLA

42% - 70cl

Codice FS3845

€ 85/bt

€ 74/bt (1 ctn)



Questa edizione limitata di Cosmo Blended Malt Whiskey si è crogiolata per un anno nel dolce abbraccio di Manzanilla Sherry Cask, infondendogli l'essenza magica del tempo.

PROFILO: Il suo bouquet è ricco dell'essenza di frutta secca e zucchero di canna, creato dalle botti. Nelle sue profondità permane un pizzico di amarezza, con sentori di cocco e sapori di cioccolato che vorticano in una meravigliosa armonia.

Whisky

Blend



YELLOW ROSE PREMIUM

40% - 70cl

Codice FS4460

€ 40/bt

€ 35/bt (1 ctn)

Una miscela di tre diversi distillati: Bourbon, Light Whiskey e Corn Whisky, tutti invecchiati per più di tre anni (la percentuale di ciascuno è rigorosamente custodita e può variare a seconda del lotto).

L'invecchiamento avviene in botti di rovere americano nuove ed ex bourbon. Orgogliosamente prodotto in Texas.

PROFILO: Al naso leggero aroma di banana e caramello. Al palato è morbido con note di frutta candita. Finale medio e piacevole.

*Artigianale super
Premium*

Rye



YELLOW ROSE RYE

45% - 70cl

Codice FS4461

€ 40/bt

€ 35/bt (1 ctn)

Prodotto dal 95% di segale americana di alta qualità e dal 5% di malto d'orzo.

Meno piccante di altri whisky di segale, nonostante l'alto contenuto di cereali.

La sua morbidezza lo rende ottimo per ogni tipo di cocktail classico.

La proposta più versatile di Yellow Rose.

PROFILO: Al naso delicata vaniglia e pino con sentori di zucchero di canna. Al palato è leggermente dolce, con menta verde, peperone dolce e acero. Finale medio meno pepato di altri whisky rye.



EPICURE'S
LOUNGE



Bourbon

Bourbon



YELLOW ROSE HARRIS COUNTY

46% - 70cl

Codice FS4458

€ 40/bt

€ 36/bt (1 ctn)

*Artigianale super
Premium*

Bourbon



YELLOW ROSE OUTLAW BOURBON

46% - 70cl

Codice FS4459

€ 50/bt

€ 44/bt (1 ctn)

L'Harris County Straight Bourbon è prodotto con il 67% di Yellow Corn (mais), il 25% di Elbon Rye (segale) e l'8% di orzo maltato St Jacinto. Distillato due volte e invecchiato per almeno 30 mesi in botti di rovere americano.

PROFILO: Al naso torta di mele, agrumi, fragole e noci pecan. Al palato è dolce con note di ribes nero, spezie cotte, noci pecan e mela caramellata.

Finale medio-lungo, equilibrato e complesso.

Yellow Rose Outlaw Bourbon è prodotto artigianalmente con mais giallo texano al 100%. Invecchiato per almeno 18 mesi in botti di rovere americano.

PROFILO: Al naso profumo intenso, ricco di caramello e vaniglia con sentore di fiori.

Al palato è leggermente dolce ed estremamente ricco, con un pizzico di fumo.

Finale leggermente affumicato, morbido e speziato.

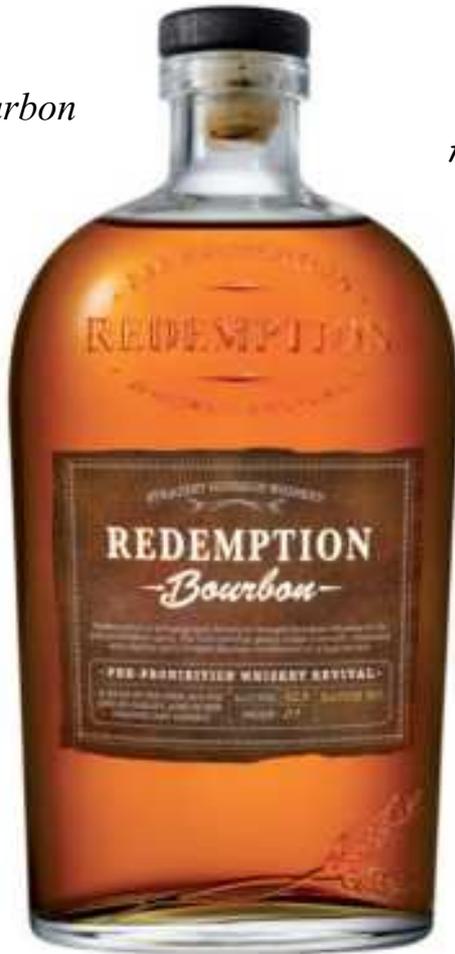


EPICURE'S
LOUNGE



Bourbon

Bourbon



REDEMPTION BOURBON

42% - 70cl
Codice FS5432

€ 40/bt
€ 35/bt (1 ctn)

*Artigianale super
Premium*

Rye



REDEMPTION RYE

46%, - 70cl
Codice FS3385

€ 40/bt
€ 35/bt (1 ctn)

Oltre al famoso rye whisky, non poteva mancare un bourbon: realizzato secondo le caratteristiche tipiche del più grande distillato dei nativi americani: imbottigliato al 46% e composto da 75% mais, 21% segale e 4% orzo maltato.

Perfetto con ghiaccio o da utilizzare nella preparazione di cocktail.

PROFILO: Naso di caramello, con un tocco di spezie e banana matura. Al palato caramello dominato da sentori di anice e pepe nero.

Finale morbido e ben bilanciato, tra note di mais e pepe.

Realizzato artigianalmente nella città costiera di Lawrenceburg, Indiana, nello storico distretto di MGP. L'obiettivo di Redemption Rye è ripristinare il gusto autentico della segale americana. Sebbene per legge sia sufficiente utilizzare il 51% di segale, Redemption sceglie una miscela composta dal 95% di segale e dal 5% di orzo maltato, per un gusto unico e deciso.

Perfetto per la preparazione di cocktail.

PROFILO: le note speziate della segale si sposano con sentori floreali e agrumati.

Finale leggero di menta.

Perfetto da degustare liscio.

Whisky

Stati Uniti

Blended

Iconico Premium



**MARY'S
PRESCRIPTION,**
45% - 70cl
Cod. FS5335

€ 40/bt

€ 33,90/bt
(1 ctn)

Anni '20, Illinois. Mary amava il buon Whisky e, in pieno proibizionismo, voleva aprire il suo speakeasy a Chicago. Poiché l'unico modo (semi) legale per ottenerlo era farne un farmaco, lo chiamò ironicamente "la medicina di Mary", destinato ad uso curativo. Fu così che il suo locale divenne il luogo d'incontro preferito di tanti... Pazienti.

80% mais, 10% segale e 10% orzo maltato, con eucalipto, questo whisky dolce e balsamico è distillato in alambicchi a colonna, invecchiato tre anni in botti di quercia bianca americana, e filtrato con carbone di legno d'acero per renderlo più delicato e pulito.

PROFILO: Menta, canfora, eucalipto, scorza d'arancia e anice, chiodi di garofano, noce moscata, liquirizia e tabacco. E brava Mary!

La fine del proibizionismo - 1933



Rum

Mixology



TAKAMAKA RUM BIANCO

38% - 70cl
Codice FS5591

€ 21/bt (min. 2 bt)

€ 16,90/bt

(1 ctn anche assortito)

La serie "Seychelles" è stata il punto di partenza della produzione Takamaka, composta da distillati di melassa a colonna continua diluiti con acqua di sorgente naturale proveniente dal Parco Nazionale delle Seychelles.

Il Rum Blanc, leggero e tropicale, si sposa bene con la miscelazione di classici come Mojito, Cuba Libre, Daiquiri o Piña Colada.

PROFILO: Un carattere morbido e cremoso con sfumature tropicali che ci catapultano nell'Oceano Indiano.



TAKAMAKA RUM ZENN

40% - 70cl
Codice FS4400

€ 21/bt (min. 2 bt)

€ 16,90/bt

(1 ctn anche assortito)

Questo esotico e giovane Zenn Rum della serie "Seychelles" è una miscela di alambicchi a colonna e discontinui.

Si tratta di un rum non invecchiato che è stato poi pressato con legno proveniente da botti di rovere ex bourbon.

PROFILO: Il legno di rovere dona un delicato sentore di vaniglia, spezie pepate e miele.



AMACARDO RED

30% - 50cl
Codice FS4911

€ 23,90 (1 bt) con CONF. REGALO (MIN. 2 bt)

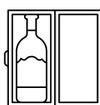
€ 19,90/bt
(1 ctn anche assortito)

Il carciofo selvatico dell'Etna è l'anima della Collezione Amacardo. Pianta endemica delle zone collinari etnee, già in voga fin dall'antichità e protagonista della tavola fin dall'Ottocento, rinomata per le sue straordinarie virtù antiossidanti e depurative, diventa materia prima indispensabile per i due amari di pura essenza siciliana.

Durante la produzione, Amacardo Rosso incontra scorze d'arancia siciliane ed erbe aromatiche per un profilo morbido e armonico.

PROFILO: Al naso un profumo agrumato ed intenso, seguito al palato da equilibrate note di caramello ed erbe aromatiche.

Amaro



AMACARDO BLACK

30% - 50cl
Codice FS4912

€ 23,90 (1 bt (MIN. 2 bt)

€ 19,90/bt
(1 ctn anche assortito)

Al cuore della capsule collection Amacardo, il carciofo selvatico dell'Etna, enigma della magia della natura.

Per la creazione di Amacardo Black, questo carciofo selvatico viene lasciato macerare, per creare un mélange di corposa intensità e intensa ma armoniosa amarezza.

Il profilo dell'Amacardo Black è a dir poco deciso e giustamente amaro, un ammaliante elisir dei sensi.

Amaro



AMARO VIRGILIO
32% - 100cl
Codice PA4969



€ 25,90/bottiglia

€ 16,90/bt (ctn)

Dal capo fecondo dell'amato fondatore Virgilio Pallini sono germogliate idee di straordinario successo. A lui è dedicato questo amaro tradizionale e insieme innovativo, grazie al mix di botaniche amaricanti e spezie, tra le quali spiccano la china calissaia, l'eccellenza tra le chine, l'arancia dolce di Sicilia, il rabarbaro cinese, la liquirizia calabrese e note di legno quassio.

Da degustare con ghiaccio, ma meglio se già ghiacciato, con un ciuffetto di menta o una scorza d'arancia. Prezioso nel formato da Litro.

Limoncello

20cl



LIMONCELLO PALLINI
26% - 20cl
Codice EL00120

€ 6,90/bt
(> 4 ctn 12bt)

€ 10,90/bottiglia

Azienda italiana di secolare tradizione e brand Numero 1 al mondo nel segmento Super Premium, Pallini produce questo tipico liquore del Sud impiegando limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana, dove sono coltivati senza l'uso di additivi chimici, raccolti a mano, e lavorati secondo l'antica ricetta.

La gradazione di 26%, la macerazione e basso grado zuccherino sono il risultato di un accurato studio organolettico per ottenere un limoncello squisito, fresco, intenso al naso, ma che non bruci al palato.

Perfetto after dinner, e per signature mixology.

Il formato 20cl si colloca bene nel minibar, come welcome gift e give away.

50cl



LIMONCELLO PALLINI
26% - 50cl
Codice EL00122

€ 10,90/bt
(> 4 ctn 12bt)

€ 14,90/bottiglia



MIXERS



EPICURE'S
LOUNGE

Bevande analcoliche

Mixology



CLASSIC LONDON

Codice: FS 2551

VIOLET BLOSSOM

Codice: FS 2553

SKINNY LONDON

Codice: FS 2552

BUBBLY SODA

Codice: FS 3470

AMALFI LIME

Codice: FS 3471

YUZU TONIC

Codice: FS 4928

Cartoni: 24 bottigliette 20 cl - 24 lattine 20cl

vassoio singolo: € 1,54/bt

2/5 vassoi (assortiti): € 1,44/bt

6/10 vassoi (assortiti): € 1,34/bt

11/20 vassoi (assortiti): € 1,29/bt

TONICHE e SODA by ARTISAN

quotazione riservata per PALLET

Le Artisan sono nate in Australia dall'ispirazione di tre esperti del settore, Steve Cooper imprenditore del beverage, Alan Walsh, artista, e Mikey Enright, gestore di un noto lounge bar di Sydney. Pluripremiate con il Great Taste 2021 e il Best Drink 2022, le Artisan stanno crescendo grazie alla qualità ricercata, non omologata, London style, tanto del contenuto quanto dell'etichetta.



EPICURE'S
LOUNGE

Mixer

Mixology



CLASSIC LONDON TONIC

lattina 200ml (crt 24 lattine)

con import label

Cod. EL00089-FS21551C

vassoio singolo: € 1,54/bt

2/5 vassoi (assortiti): € 1,44/bt

6/10 vassoi (assortiti): € 1,34/bt

11/20 vassoi (assortiti): € 1,29/bt

quotazione riservata per PALLET



Sicilia



EPICURE'S LOUNGE



Mixer

Mixology



Codice BE0012



Codice BE0013



Codice BE0014



Codice BE0011

Cartoni: 24 bt 20 cl

vassoio singolo: € 1,44/bt
2/5 vassoi (assortiti): € 1,34/bt
6/20 vassoi (assortiti): € 1,24/bt

quotazione riservata per PALLET

Etna Mixers, la linea artigianale di bevande delicate, poco gassate e poco zuccherine, perfetta per soddisfare ogni palato, anche il più esigente, ed esaltare ogni drink, anche i più raffinati, con un tocco di puro stile italiano, anzi mediterraneo, anzi vulcanico! A un prezzo molto competitivo.

MINIBAR



Minibar

Snack monodose



Codice: FO0355AR
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz

Codice: FO0355
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz

Codice: FO0356
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz

Minibar

Snack monodose



Codice: FO0359
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz

Codice: FO0358
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz

Codice: FO0357
Peso netto: 20g
VASSOIO 20 pz
1 ctn = 4 Vassoi = 80 pz



EPICURE'S
LOUNGE



Toscana

Il Migliore Rosé Brut del Mondo

Bottiglia Demi 37,5!

Rosé



PREMIATISSIMO



Alcol 12% - 37,5cl
Codice BUSR2DEMI

Le carte dei vini riportano talvolta un formato 37,5cl, ma tipicamente di vini Bianchi e Rossi, talvolta Champagne, mai Spumanti.

Questo perché la "demi" richiede uno sforzo produttivo non ordinario, e la domanda non è mai stata sollecitata in modo specifico.

Questo Brut Rosé sorprendentemente raffinato, e come abbiamo osservato pluripremiato, è una proposta interessante per svariati contesti, ma assolutamente perfetta nel Minibar dove si staglia per unicità e *value for money*.

Quotazioni a pag. 24.



EPICURE'S
LOUNGE



Sicilia

Minibar

Soft Drink



**Codice
BE0012**



**Codice
BE0013**



**Codice
BE0014**



**Codice
BE0011**

Cartoni: 24 bt 20 cl

Etna Mixers, la linea di bibite e toniche poco gassate, perfetta per soddisfare ogni palato esigente, ed esaltare anche i distillati più raffinati, con un tocco di puro stile italiano, vulcanico.



EPICURE'S
LOUNGE

Bevande analcoliche
Bibite per Mixology



CLASSIC LONDON
Codice: FS 2551

VIOLET BLOSSOM
Codice: FS 2553

SKINNY LONDON
Codice: FS 2552

BUBBLY SODA
Codice: FS 3470

AMALFI LIME
Codice: FS 3471

YUZU TONIC
Codice: FS 4928

Cartoni: 24 bottigliette 20 cl - 24 lattine 20cl

TONICHE e SODA by ARTISAN

DISPONIBILI ANCHE IN LATTINA 20cl
(minimo d'ordine)

Pluripremiate con il Great Taste 2021 e il Best Drink 2022, le Artisan stanno crescendo grazie alla qualità ricercata, non omologata, London style, tanto del contenuto quanto dell'etichetta.





Minibar

EPICURE'S LOUNGE

Cocktails

Home-Made



Italia

Toscana

READY TO DRINK

I cocktail più amati al mondo, in una produzione artigianale da Mastro Distiller. Un laboratorio votato all'eccellenza realizza drink superiori, grazie a mix di botaniche locali, macerazione, distillazione, maturazione e affinamento. Irripetibili al banco.

LARGE MONODOSE



Negroni Piccante
20% -10cl
Codice EL00341-OP11M



Negroni Classico
23% -10cl
Codice EL00340-OP10M



Americano Ginger
16% -10cl
Codice EL00343-OP13M



Martini Dry
28% -10cl
Cod EL00342-OP12M



Hanky Panky
22% -10cl
Codice EL00344-OP14M



MI -TO Bianco
17,3% -10cl
Codice EL00346-OP16M



Hold Fashioned
28% -10cl
Codice EL00345-OP15M

10cl

quotazioni riservate per ordini continuativi
e personalizzazioni



EPICURE'S
LOUNGE



Italia
Sicilia



Minibar

Spiriti Premium



5cl = 1 serving



40% -5cl
Codice MINIBE0001
CRT 72 bt - € 4,29/bt

40% - 5cl
Cod. MINIBE0002
CRT 72 bt - € 4,29/bt



4 CRT = 120 bt
= € 549,99 (€ 4,29 / bt)



EPICURE'S
LOUNGE



Italia
Sicilia



Minibar

Spiriti Premium

10cl = 2 serving



30% - 10cl
Codice MINIBE0003

€ 149,90 x CRT 30 bt
(€ 4,99 /bt)



30% - 10cl
Codice MINIBE0004

€ 149,90 x CRT 30 bt
(€ 4,99 /bt)



4 CRT 120 bt Codice MINIBE0005
€ 549,99 (€ 4,29 / bt)



EPICURE'S
LOUNGE



Italia
Sicilia



Minibar

Spiriti Premium
10cl = 2 porzioni



€ 4,58/ 4,90 bt



30% - 10cl
Codice MINIBE0007



30% - 10cl
Codice MINIBE0008



30% - 10cl
Codice MINIBE0009

CONDIZIONI

Ogni ordine è soggetto alle presenti condizioni, se non diversamente concordato e regolato da atto scritto.

IL TITOLARE DELLA EPICURE'S LOUNGE E' LA SOCIETA' BODANZA & PARTNERS SAS.
ESSA PRESTERÀ LA MASSIMA CURA NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ, GARANTENDO AL CLIENTE QUALITÀ DELLA MERCE, COMPLETEZZA INFORMATIVA E PROFESSIONALITÀ LUNGO TUTTO IL PROCESSO.

SCHEDE TECNICHE E NUTRIZIONALI DISPONIBILI SU RICHIESTA.

IL TITOLARE GARANTISCE AL CLIENTE IL RISPETTO DI ACCURATI PROTOCOLLI DI CONSERVAZIONE E MASSIMA ATTENZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE.

IL CLIENTE E' RESPONSABILE DELLE CONDIZIONI DI STOCKAGGIO E CONSERVAZIONE DELLA MERCE, UNA VOLTA ENTRATO IN SUO POSSESSO.

PREZZI: Un listino nazionale è stato definito per offrire margini di cooperazione con realtà diverse.

MINIMO VALORE ORDINE (per il singolo operatore professionale):

Italia: € 690,00 (+ IVA, EXW);

Europa: € 1090,00 (+ IVA, se dovuta, EXW)

Extra-UE: € 1.990,00 (+ IVA se dovuta, EXW)

MINIMO ORDINE PER CODICE/ARTICOLO:

1 CARTONE o 1 VASSOIO, se non diversamente specificato.

I cartoni possono essere assortiti solo ove specificato.

I cartoni di merce alimentare non possono mai essere spaccchettati.

La suddivisione su ordini diversi di materiali di servizio quali bicchieri, ciotole e simili sarà a cura del Cliente, per evitare ogni rischio di contaminazione.

ACCISA:

In Italia è stata pagata alla fonte, come definito per le transazioni su superalcolici e bevande alcoliche.

IVA:

viene pagata in Italia come definito per il commercio italiano, a seconda della specifica categoria di prodotto, in conformità con la legge nazionale: 4%, 5%, 10% o 22%.

Pertanto i Clienti/Acquirenti italiani devono considerare il PREZZO IVA esclusa (percentuale dovuta).

I Clienti/Acquirenti Esteri, sia UE/EXTRA-UE dovranno aggiungerlo se così definito localmente.

Nessuno sconto verrà effettuato in caso di aliquota IVA locale inferiore a quella italiana applicata.

QUALSIASI % DI DOGANALI, DAZI TEMPORANEI E QUALSIASI ALTRO COSTO DOVUTO NEL PAESE DELL'ACQUIRENTE SARÀ DA LUI PAGATO NEL SUO PAESE.

I prezzi indicati sono soggetti a modifiche, così come le offerte speciali, in base alla disponibilità in continua evoluzione.

Qualsiasi modifica sarà applicabile dopo 1 mese dal primo invio, salvo diverso accordo.

Epicure's Lounge e il suo proprietario, BODANZA & PARTNERS sas, manterranno la proprietà dei beni venduti fino al completo pagamento del prezzo di acquisto e di eventuali oneri aggiuntivi.

ORDINI:

Tutti gli ordini sono soggetti all'approvazione da parte dell'azienda che garantisce di emettere un ordine contenente esattamente la merce che verrà consegnata e di emettere relativa fattura.

CONDIZIONI

TRASPORTO e INCOTERMS:

Tutta la merce è venduta franco magazzino (EXW), salvo diversi accordi (es. FOB).

Il contributo di trasporto è di 10€ sul minimo d'ordine in Lombardia, 20€ sul minimo d'ordine extra regione, da 35€ a 70€ per Isole e Venezia.

ASSICURAZIONE MERCI:

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del Cliente, indipendentemente dai termini di pagamento.

Il Cliente è pertanto tenuto, se lo desidera, a coprirlo con un'assicurazione su misura.

Nel caso di pagamento tramite lettera di credito nessun danno subito dalla merce durante il trasporto potrà costituire eccezione all'integrale pagamento della stessa nei tempi concordati.

DANNI E RECLAMI:

Reclami per rotture e ammanchi riscontrati all'arrivo della merce devono essere immediatamente contestati al corriere con riserva scritta sul documento di consegna. Devono altresì essere tempestivamente notificati e documentati fotograficamente al Titolare Bodanza & Partners, entro e non oltre 5 giorni dal ricevimento. In ogni caso il cliente decade da ogni diritto di reclamo di qualsiasi genere oltre i 5 giorni dal ricevimento della merce e non potrà effettuare resi se non autorizzati, previo accordi con Epicure's Lounge e la sua Titolare, BODANZA & PARTNERS sas.

TERMINI DI PAGAMENTO:

Per ogni nuovo Cliente, i primi 3 ordini sono inderogabilmente pagati in via anticipata.

Tartufi, caviale e zafferano sono sempre pagati anticipatamente.

A partire dal 4° ordine, potranno essere concordati termini diversi, fino a un massimo di 60gg FMDF solo per accordi quadro e forniture continuative.

Per ordini di importo superiore a 3.000,00€, e comunque a partire dal quarto ordine, il Cliente ha la facoltà di pagare il 50% dell'ordine in anticipo e il 50% a saldo con lettera di credito a 21-30 giorni.

Il termine massimo di pagamento con una lettera di credito bancaria è di 60 giorni.

I pagamenti dovranno essere effettuati esclusivamente a nostro nome e presso la nostra sede bancaria in Milano presso Banca Intesa Sanpaolo entro i termini stabiliti indicati in fattura.

Decorsi i suddetti termini di pagamento, e per ogni giorno di ritardo, verranno addebitati gli interessi di mora, convenzionalmente pari al tasso ufficiale di sconto maggiorato di sei punti.

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Milano.

Tutte le condizioni di pagamento sono soggette all'approvazione di Epicure's Lounge e del suo Titolare, BODANZA & PARTNERS sas.

CONDIZIONI

SERVIZI EXTRA:

• MATERIALI AL COSTO O GRATUITI SU ACCORDI DI FORNITURA:

Menu aggiornato (design | revamping | stampa in piccola tiratura e su accordi continuativi)

Sottobicchieri con QRcode (brandizzati con il logo Cliente, in piccola tiratura e su accordi continuativi)

Portabottiglie (allestimento | design), produzione al costo

Dépliant e volantini (progettazione e stampa gratuite in piccola tiratura)

Contenuti editoriali e brandizzati: fun facts, storie, immagini, post e grafiche per i social del Cliente

• MATERIALI ESPOSITIVI:

Display: progettazione di design ad hoc gratuita, anche per eventi.

Realizzazione e consegna al costo, o in cost sharing, in relazione al rapporto commerciale in corso.

Qualsiasi display eventualmente offerto in comodato d'uso potrà essere impiegato per esporre i soli prodotti forniti da Epicure's Lounge, non altri. Dovrà essere conservato con cura, in condizioni di integrità, e restituito a cura e costo del Cliente entro i termini di volta in volta pattuiti. Eventuali danneggiamenti saranno addebitati nella misura del costo di produzione del display ridotto del 10% per ogni stagione di utilizzo, salvo riparazioni ove possibili, a cura del Cliente. Faranno fede i documenti fiscali e le informazioni documentate.

• CAMPIONI OMAGGIO:

La sola campionatura gratuita di merce è prevista in sede di degustazione riservata, presso la sede Epicure's Lounge di Milano.

Solo per il primo ordine, a titolo di test, è consentito un minimo d'ordine del 50% e una scontistica ad hoc.

Campioni omaggio sono possibili per la promozione di nuovi prodotti, a titolo di degustazione, e potranno essere inseriti negli ordini con l'indicazione "Complimentary".

BODANZA & PARTNERS SAS

P.IVA: IT08499590969

REA: MI2030573

FONDAZIONE: 16/1/2014

DUNS: 434802373

CODICE FATTURAZIONE: 66OZKW1

VIA BALESTRIERI 5 - 20154 MILANO (IT)

UFFICI: VIA ASCANIO SFORZA 17 - 20136 MILANO (IT)



PREVENTIVI SU MISURA: info@epicureslounge.it +39 338 4752670

SCHEDE TECNICHE: urso@bodanza.it +39 340 3714013

BANCA E LOGISTICA: valeria@bodanza.it +39 02 36525447

PRIVACY - Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 Regolamento UE 2016/679

Conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, desideriamo fornirle ogni informazione utile in merito al trattamento dei tuoi dati personali, in relazione alla fruizione dei nostri servizi commerciali e/o alla registrazione al nostro sito web. [sito/App](http://www.epicureslounge.it) “Epicure's Lounge” e all'eventuale acquisto di prodotti/servizi.

Trova il testo completo nel footer della home page del nostro sito: <https://www.epicureslounge.it/>