# Gift guide 2022

Gattullo®

2 History

8 A day with us

11 Gift ideas

14 Gold collection

30 New trends

36 Bordeaux Collection

48 Copper Collection

60 Green Collection

72 Patisserie

76 Wine

# Special moments

# 1961

## Le gioie del palato dal 1961

La “Pasticceria Gattullo” inaugura il suo laboratorio di Piazzale di Porta Lodovica a Milano nel 1961; una storia di tradizione e qualità che si lega in modo imprescindibile alla passione per l’arte pasticcera di una famiglia che da oltre sessant’anni rende più dolci e sfiziosi i momenti di gusto di chi entra nella nostra pasticceria o acquista una creazione Gattullo.

# History

## Delighting the palate since 1961

“Pasticceria Gattullo” opened its venue in Piazzale di Porta Lodovica, Milan in 1961. A story of tradition and quality that is inextricably tied to the family’s passion for pastry art, operating for more than sixty years to craft sweet, delicious experiences for everyone who comes into our patisserie or buys a Gattullo creation.

Milano

# New Generation

La famiglia Gattullo unisce le generazioni valorizzando le diverse attitudini; un'armonia che si traduce in eccellenza di qualità.

Oggi, ad occuparsi della pasticceria Gattullo sono il Signor Giuseppe e la moglie Vanessa, che con passione e il loro stile inconfondibile, attuale e dinamico, puntano a raggiungere traguardi ancora più ambiziosi.

The Gattullo family brings together the generations, making the most of their various capabilities and transforming this harmony into outstanding quality.

Giuseppe and his wife Vanessa are now running the Gattullo patisserie with passion and their unmistakable, contemporary and dynamic style, aiming to take it to even greater heights.

# La fiducia dei nostri clienti è la nostra forza!

Our greatest strength
is our customers' loyalty!

Regione Lombardia
ATTIVITÀ STORICHE

# Location

## Quando il gusto si coniuga con eleganza…
## "lo Stile Italiano"

Bar e Pasticceria Gattullo è un locale storico, elegante, raffinato e accogliente.
La pasticceria milanese è un luogo d'incontro, dove godersi un tempo di qualità in un luogo di qualità. Anche grazie alla professionalità dello staff, potrete dire di sentirvi come a casa vostra.

## When taste meets elegance...
## "Italian Style"

"Bar e Pasticceria Gattullo" is a historic, elegant, classy and welcoming patisserie/cafe in Milan, where people get together to enjoy some quality time in quality surroundings.
You can say you feel right at home, also thanks to the professionalism of the staff.

## Consegne e spedizioni a casa vostra.

Deliveries and shipments to your door.

# A day with us

## Colazione

Un momento piacevole per iniziare la giornata con la giusta carica.

Creatività, varietà, qualità, originalità in un'ampia scelta di dolce e salato.

## Pranzo

Ogni giorno un diverso menù.

Freschezza , artigianalità e qualità sono i nostri ingredienti fondamentali.

## Merenda

Un momento di pausa per una coccola senza tempo... dolci tentazioni.

## Breakfast

A pleasurable way to start the day with the right energy.

Creativity, variety, quality, originality in a wide choice of sweet and savoury delights.

## Lunch

A different menu to choose from every day.

Our core ingredients are freshness, craftsmanship and quality.

## Afternoon tea

Taking a break for some timeless indulgence... sweet temptations.

Milano

## Aperitivo

Gattullo Milano...

un drink nella capitale degli aperitivi per eccellenza.

Il nostro team specializzato è pronto a soddisfare i gusti anche dei palati più esigenti.

## Pasticceria

I nostri pasticcini sono deliziosi non solo per gli ingredienti selezionati con cura, ma anche per la dedizione nel realizzarli in un assortimento meraviglioso.

## Eventi

Il dolce è fondamentale per la riuscita di un evento e noi ci crediamo!

Torte curate su misura dai migliori pasticceri, progetti personalizzati, produzione artigianale.

## Aperitivo

Gattullo Milano...

a pre-dinner drink in the capital of the Italian aperitivo par excellence.

Our expert team is on hand to satisfy the tastes of even the most discerning palates.

## Pastries

Our pastries are delicious thanks to our carefully selected ingredients but also to our dedication to making such a wonderful selection.

## Special events

Sweets are paramount to the success of any event and we stand by that!

Individually crafted cakes made by the best pastry chefs, custom designs, handmade production.

Milano

# Christmas time

Il Natale è l'AMORE in azione.
Ogni volta che amiamo,
ogni volta che doniamo,
è Natale.
(Dale Evans Rogers)

...tempo di regali, di panettoni e di lunghi momenti di gioia passati intorno alla tavola in compagnia di parenti e amici.

Christmas is love in action.
Every time we love,
every time we give,
it's Christmas!
(Dale Evans Rogers)

....time for gifts, for traditional Italian panettoni cakes, for endless merry moments spent around the table in the company of family and friends.

# Gift ideas

Il regalo perfetto!
Lasciati stupire dalle nostre collezioni...
Originali ed esclusivi regali pensati per ogni persona.

The perfect gift!
Indulge in the wonder of our collections...
original and exclusive gifts designed for every person.

Milano

# Panettone

La “madre” di tutti i panettoni, ovvero il lievito allo stato puro, naturale, è un patrimonio di pochi pasticceri.

Gattullo è uno di questi.

È sicuramente questo, insieme all’abilità dei pasticceri e alle 30 ore di preparazione, il segreto dei suoi deliziosi e unici panettoni.

Il lievito viene portato a maturazione lavorandolo per qualche ora con farine ed acqua. Il lievito lavorato rappresenta l’8/10% del peso totale degli ingredienti.

La buona conoscenza del processo di fermentazione naturale è la base per ottenere un ottimo panettone.

Il lievito pronto viene poi lavorato con le uova, la farina, lo zucchero e il burro.

Solo dopo essere stato lavorato a lungo l’impasto “prende corda”: la pasta diventa liscia, serica, tenera ma asciutta al tempo stesso, pronta ad accogliere la frutta candita e l’uvetta.

Few patisseries can lay claim to the “mother” of all panettoni, namely pure, natural yeast.

Gattullo is one of them.

This, together with the skill of the pastry chefs and the 30 hours taken to make them, is most definitely the secret behind its delicious and unique panettoni cakes.

The yeast is processed with flour and water for a few hours to activate it. The processed yeast accounts for 8-10% of the total weight of the ingredients.

A sound knowledge of the natural fermentation process is the basis for an excellent panettone.

When the yeast is activated, it is then kneaded with eggs, flour, sugar and butter.

The mixture only “takes hold” after it has been kneaded for a long time: the dough becomes smooth, silky, tender but dry at the same time, ready to receive the candied fruit and sultanas.

Catullo

Milano

# Gold Collection

Una selezione di confezioni ricercate proposte in raffinati accostamenti con prodotti unici dal gusto irresistibile **Made in Italy**.

A selection of exquisite packs proposed in stylish combinations of unique products with that irresistible “Made in Italy” taste.

# Gifts for you

# Gold Collection

## Panettone classico

Traditional Panettone

| | | |
|---|---|---|
| 100 | g | 6,00 € |
| 0,75 | Kg | 32,00 € |
| 1 | Kg | 40,00 € |
| 1,5 | Kg | 60,00 € |
| 2 | Kg | 80,00 € |
| 3 | Kg | 120,00 € |
| 5 | Kg | 220,00 € |

## Panettone farcito

Filled Panettone

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Kg | 48,00 € |

## Panettone decorato ricoperto di cioccolato

Decorated Panettone covered with chocolate

Prezzo a richiesta
Price upon request

## Panettone con gocce di cioccolato

Panettone with chocolate drops

| | | |
|---|---|---|
| 0,75 | Kg | 32,00 € |
| 1 | Kg | 40,00 € |
| 1,5 | Kg | 60,00 € |
| 2 | Kg | 80,00 € |

## Veneziana

Veneziana

| | | |
|---|---|---|
| 0,75 | Kg | 32,00 € |
| 1 | Kg | 40,00 € |
| 1,5 | Kg | 60,00 € |
| 2 | Kg | 80,00 € |

## Pandoro classico

Classic Pandoro

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Kg | 40,00€ |

Le prenotazioni dei panettoni possono essere effettuate entro il 18 dicembre.
You can order panettone cakes until 18 December.

# Gold Navigli

95,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg
**Cà del Bosco Cuvée Prestige**
**Franciacorta DOCG**
75 ml
oppure
**Bellavista Cuvée brut**
**Franciacorta DOCG**
75 ml

Gattullo artisanal panettone
1 Kg
Cà del Bosco Cuvée Prestige
75 cl
or
Bellavista Cuvée brut
Franciacorta DOCG
75 cl

# Gold Duomo

130,00 €

| | |
|---|---|
| **Panettone artigianale Gattullo**<br>1 Kg | Gattullo artisanal panettone<br>1 Kg |
| **Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'**<br>75 cl | Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'<br>75 cl |
| **Pasta "Tagliatelle" artigianali all'uovo**<br>250 g | Tagliatelle artisan egg pasta<br>250 g |
| **Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**<br>180 g | PDO basil Pesto<br>180 g |
| **Mini Lingue di Suocera**<br>100 g | Mini Lingue di Suocera flat bread<br>100 g |
| **Mini grissini Rubatà con acqua di mare**<br>100 g | Mini Rubatà (seawater breadsticks)<br>100 g |
| **Olive snocciolate taggiasche in olio EVO**<br>185 g | Pitted Taggiasca black olives<br>185 g |
| **Verdure in agrodolce**<br>300 g | Sweet and sour mixed pickles<br>300 g |

# Gold Scala

155,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'**
75 cl

**Scatola di gianduiotti**
90 g

**Marmellata di mandarini con zucchero di canna**
350 g

**Nocciole in miele di Acacia**
330 g

**Fette di arance di Sicilia sotto sciroppo**
320 g

**Torrone friabile alla nocciola**
150 g

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
75 cl

Box of gianduiotti (typical hazelnut chocolates from Piedmont)
90 g

Jar of tangerine marmalade
350 g

Hazelnuts in Acacia honey
330 g

Sicilian orange segments in syrup
320 g

Crunchy hazelnut nougat
150 g

# Gold Collection

# Gold Brera

250,00 €

**Panettone artigianale Gattullo da**
1 Kg

**Cà del Bosco Cuvée Prestige**
**Franciacorta DOCG**
75 ml

**Roccia di Parmigiano Reggiano DOP**
**stagionato 24 mesi**
1 Kg

**Peperoncini con acciuga e cappero**
**in olio EVO**
280 g

**Mini Lingue di Suocera**
100 g

**Mini grissini Rubatà**
**con acqua di mare**
100 g

**Funghi Porcini interi Testa Nera**
**in olio d'oliva**
290 g

**Carciofini in olio EVO**
280 g

**Salame felino IGP con tagliere in legno**
390 g

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Cà del Bosco Cuvée Prestige
Franciacorta DOCG
75 ml

Parmigiano Reggiano PDO cheese
aged 24 months
1 kg

Chili peppers stuffed with anchovies
and capers in EVOO
280 g

Mini Lingue di Suocera flat bread
100 g

Mini Rubatà (seawater breadsticks)
100 g

Testa Nera porcini mushrooms in olive oil
290 g

Baby artichokes
280 g jar

PGI Felino salami
with wooden cutting board
390 g

# Gold Collection

# Gold Castello

490,00 €

Panettone artigianale Gattullo
1 Kg

Champagne Brut Blanc de Blancs AOC Ruinart
75 cl

Cioccolatini e cremini assortiti
330 g

Marrons Glacès sotto sciroppo
494 g

Confezione di 3 creme spalmabili al gianduia, pistacchio e cacao
200 g cadauna

Tris Dragées, Tartufati e Bon Bon
390 g

Albicocche e pinoli in miele di Acacia
380 g

Confettura Extra di fichi e mandorle con zucchero di canna
350 g

Roccia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi
1 Kg

Verdure in agrodolce
300 g

Salame felino IGP con tagliere in legno
390 g

Ventresca di tonno in olio di oliva
200 g

Aceto balsamico di Modena
250 ml

Olio extra vergine di oliva
250 ml

Funghi Porcini interi Testa Nera in olio d'oliva
290 g

Tartufini incartati
200 g

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Champagne Brut Blanc de Blancs AOC Ruinart
75 cl

Box of chocolates and cremini layered gianduia chocolates
330 g

Artisinal Marrons Glacès in syrup
494 g

Three gianduia cream spreads: pistachio, chocolate, and hazelnuts
200 g

Tris Dragées, chocolate truffles, Bon Bon
390 g

Apricots and pine nuts in Acacia Honey
380 g

Jar of fig and almond extra jam
350 g

Parmigiano Reggiano PDO cheese, aged 24 months
1 kg

Sweet and sour mixed pickles
300 g

PGI Felino salami with wooden cutting board
390 g

Tuna belly preserved in olive oil
200 g

Balsamic vinegar from Modena
250 ml

Extra virgin olive oil
250 ml

Testa Nera porcini mushrooms in olive oil
290 g

Chocolate truffles
200 g

# Gold Collection

# Rectangular box 01

45,00 €

**Crema da spalmare alla Nocciola**
200 g

Gianduia cream spread
200 g

**Crema da spalmare al Pistacchio**
200 g

Pistachio cream spread
200 g

**Crema da spalmare al Cacao**
200 g

Cacao cream spread
200 g

# Square box 02 46,00 €

**2 Biscotti Pan di Zenzero**
**Confettura di pere e limoni con zucchero di canna**
350 g
**Gherigli di noci**
70 g

2 Gingerbread biscuits
Jar of pear and lemon jam
350 g
Shelled walnuts
70 g

# Square box 03 46,00 €

**2 Biscotti Pan di Zenzero**
**Marmellata di mandarini con zucchero di canna**
350 g
**Nocciole Piemonte I.G.P. tostate**
100 g

2 Gingerbread biscuits
Jar of tangerine marmalade
350 g
PGI hazelnuts from Piedmont
100 g
2 gingerbread biscuits

# Square box 04 46,00 €

**2 Biscotti Pan di Zenzero**
**Miele italiano di Acacia**
250 g
**Mandorle siciliane**
120 g

2 Gingerbread biscuits
Jar of Italian Acacia honey
250 g
Sicilian almonds
120 g

## Gingerbread 01

30,00 €

**3 Biscotti Pan di Zenzero**
3 Gingerbread biscuits

## Gingerbread 02

30,00 €

**3 Biscotti Pan di Zenzero**
3 Gingerbread biscuits

## Gingerbread 03

30,00 €

**3 Biscotti Pan di Zenzero**
3 Gingerbread biscuits

Milano

# Gift ideas

Milano

# New Trends

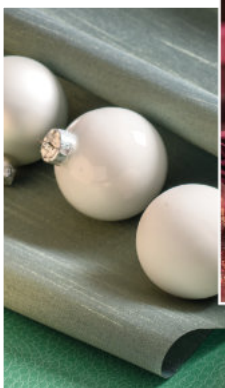
Lavorazioni pregiate e colori esclusivi rappresentano la nostra volontà di rendere unici e indimenticabili i vostri regali più belli.

Splendide interpretazioni che fanno vivere le tentazioni del gusto.

Fine workmanship and stylish colours express our desire to make your most precious gifts unique and unforgettable.

Magnificent creations to tempt your taste buds.

# 2022



# Gift ideas

## Speciale Panettoni

# Bordeaux & Paper

45,00 €

**Panettone con decorazione confezionato in carta operata**
1000 g

Panettone cake with decoration packaged in fancy paper
1000 g

# Bordeaux & Taffetà

36,00 €

**Panettone con decorazione e fascia tessuto**
750 g

Panettone cake with decoration and fabric strip
750 g

# Bordeaux & Velvet

50,00 €

**Panettone con decorazione e tessuto velluto**
1000 g

Panettone cake with decoration and velvet strip
1000 g

# Green & Paper

45,00 €

**Panettone con decorazione confezionato in carta operata**
1000 g

Panettone cake with decoration packaged in fancy paper
1000 g

# Green & Taffetà

36,00 €

**Panettone con decorazione e fascia tessuto**
750 g

Panettone cake with decoration and fabric strip
750 g

# Green & Velvet

50,00 €

**Panettone con decorazione e tessuto velluto**
1000 g

Panettone cake with decoration and velvet strip
1000 g

# Copper & Paper

45,00 €

**Panettone con decorazione confezionato in carta operata**
1000 g

Panettone cake with decoration packaged in fancy paper
1000 g

# Copper & Taffetà

36,00 €

**Panettone con decorazione e fascia tessuto**
750 g

Panettone cake with decoration and fabric strip
750 g

# Copper & Velvet

50,00 €

**Panettone con decorazione e tessuto velluto**
1000 g

Panettone cake with decoration and velvet strip
1000 g

Milano

# Bordeaux Collection

Il tempo delle feste è arrivato: questo colore bordeaux entra ufficialmente nel mood natalizio dai toni eleganti in abbinamento a materiali naturali.

The festive season is here: this burgundy colour officially takes its place in the Christmas mood, pairing its elegant hues with natural materials.

# Gift Idea

Milano

Gattullo
Milano

Ogni giorno lavoriamo
per rendere migliore
la vita dei nostri clienti.
Grazie per averci
scelto!

• CARCIOFINI •
Gattullo

# Cappelliera Vivaldi

120,00 €

**Decoro ghirlanda natalizia con luci**
**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg
**Tartufini incartati**
180 g

Christmas wreath decoration with lights
Gattullo artisanal panettone
1 Kg
Chocolate truffles
180 g

# Bordeaux Collection

# Bordeaux Collection

# Scatola Puccini

245,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG**
75 ml

**Marmellata di mandarini con zucchero di canna**
350 g

**Peperoncini al tonno in olio EVO**
280 g

**Olio extravergine di oliva e basilico**
250 ml

**Frutti del cappero in aceto**
280 g

**Mini grissini Rubatà con acqua di mare**
100 g

**Mandorle siciliane**
120 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

**Cioccolatini e cremini assortiti**
150 g

**Tartufini incartati**
150 g

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG
75 ml

Jar of tangerine marmalade
350 g

Chilli peppers stuffed with tuna
280 g

Extra virgin olive oil with basil
250 ml

Caper fruits in vinegar
280 g

Mini Rubatà (seawater breadsticks)
100 g

Sicilian almonds
120 g

Gingerbread biscuit

Box of chocolates and cremini (layered gianduia chocolates)
150 g

Chocolate truffles
150 g

# Baule Beethoven

315,00 €

Panettone artigianale Gattullo
1 Kg

Champagne "R" de Ruinart Brut
75 cl

Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
75 cl

Confettura di pere e limoni con zucchero di canna
350 g

Nocciole in miele di Acacia
330 g

Biscotto Pan di Zenzero

Quadrotta di torrone friabile con nocciole
150 g

Cri Cri incartati
150 g

Tartufini incartati
150 g

Verdure in agrodolce
300 g

Salame felino IGP
390 g

Mini Lingue di Suocera
100 g

Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO
180 g

Pasta "Fettuccine Senatore Cappelli"
250 g

Filetti di tonno in olio di oliva
300 g

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Champagne "R" de Ruinart Brut
75 cl

Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
75 cl

Jar of pear and lemon jam
350 g

Hazelnuts in Acacia honey
330 g

Gingerbread biscuit

Crunchy hazelnut nougat
150 g

"Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
150 g

Chocolate truffles
150 g

Sweet and sour mixed pickles
300g

PGI Felino salami
390 g

"Mini Lingue di Suocera" flat bread
100g

PDO basil Pesto
180 g

"Fettuccine Senatore Cappelli" artisan egg pasta
250 g

Tuna fillets preserved in olive oil
300 g

# Bordeaux Collection

# Vassoio Chopin

90,00 €

| | |
|---|---|
| **Panettone artigianale Gattullo**<br>750 g | Gattullo artisanal panettone<br>750 g |
| **Pere Martin Sec al Vin Brulè**<br>350 g | "Martin Sec" pears in red wine<br>350 g |
| **Mandorle siciliane**<br>120 g | Sicilian almonds<br>120 g |
| **Torta di cioccolato al latte e mandorle**<br>200 g | Round of milk chocolate with almonds<br>200 g |
| **Miele italiano di Millefiori**<br>250 g | "Millefiori" honey<br>250 g |
| **Tartufini incartati**<br>75 g | Chocolate truffles<br>75 g |
| **Cri Cri incartati**<br>150 g | "Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines<br>150 g |
| **Biscotto Pan di Zenzero** | Gingerbread biscuit |

# Bordeaux Collection

# Vassoio Schubert

200,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'**
75 cl

**Roccia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi**
1 Kg

**Marmellata di mandarini con zucchero di canna**
350 g

**Mandorle siciliane**
120 g

**Pasta "Pappardelle"**
250 g

**Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**
180 g

**Carciofini "Violetto d'Albenga" in olio EVO**
260 g

**Mandorlato morbido al gianduia**
150 g

**Olio extravergine di oliva all'arancia**
250 ml

**Mini Lingue di Suocera**
100 g

**Tartufini incartati**
150 g

**Cri Cri incartati**
150 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
75 cl

Parmigiano Reggiano PDO cheese aged 24 months
1 kg

Jar of tangerine marmalade
350 g

Sicilian almonds
120 g

"Pappardelle" artisan egg pasta
250 g

PDO basil Pesto
180 g

"Violetto d'Albenga" baby artichokes
260 g

Fine almond and gianduia nougat bar
150 g

Extra virgin olive oil with orange
250 ml

"Mini Lingue di Suocera" flat bread
100 g

Chocolate truffles
150 g

"Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
150 g

Gingerbread biscuit

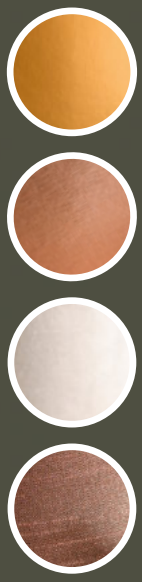
# Bordeaux Collection

Milano

# Copper Collection

Il tempo per sognare, storie fantastiche...
Quando i sogni diventano realtà!

Copper, il colore che illumina la nostra creatività, giocando con accessori luminosi e prodotti che accompagnano il periodo più dolce dell'anno.



The time for dreaming, fantastical stories...

when dreams come true!

Copper, the colour that lights up our creativity, playing with bright accessories and products to accompany the sweetest time of the year.

# Gifts for you

Milano

# Cappelliera Botticelli

120,00 €

**Decoro ghirlanda natalizia con luci**
**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg
**Tartufini incartati**
180 g

Christmas wreath decoration with lights
Gattullo artisanal panettone
1 Kg
Chocolate truffles
180 g

# Copper Collection

# Copper Collection

# Scatola Caravaggio

260,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Bellavista Cuvée brut Franciacorta DOCG**
75 cl

**Filetti di acciughe in olio Evo**
210 g

**Olive snocciolate taggiasche in olio EVO**
185 g

**Verdure in agrodolce**
300 g

**Confettura Extra di fichi e mandorle con zucchero di canna**
350 g

**Cri Cri incartati**
150 g

**Cioccolatini e cremini assortiti**
150 g

**Albicocche e pinoli in miele di Acacia**
380 g

**Tartufini incartati**
150 g

**Quadrotta di torrone friabile con nocciole**
150 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Bellavista Cuvée brut Franciacorta DOCG
75 cl

Anchovy fillets
210 g

Pitted Taggiasca black olives
185 g

Sweet and sour mixed pickles
300g

Jar of fig and almond extra jam
350 g

"Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
150 g

Box of chocolates and cremini (layered gianduia chocolates)
150 g

Apricots and pine nuts in Acacia Honey
380 g

Chocolate truffles
150 g

Crunchy hazelnut nougat
150 g

Gingerbread biscuit

# Baule Michelangelo

310,00 €

- **Panettone artigianale Gattullo**
  1 Kg
- **Champagne "R" de Ruinart Brut**
  75 cl
- **Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'**
  75 cl
- **Peperoncini con acciuga e cappero**
  280 g
- **Carciofini in olio EVO**
  280 g
- **Mini Lingue di Suocera**
  100 g
- **Salame felino IGP**
  390 g
- **Olio extravergine di oliva all'arancia**
  250 ml
- **Pasta "Pappardelle"**
  250 g
- **Torrone friabile alla nocciola**
  150 g
- **Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**
  180 g
- **Tartufini incartati**
  150 g
- **Cri Cri incartati**
  150 g
- **Biscotto Pan di Zenzero**

- Gattullo artisanal panettone
  1 Kg
- Champagne "R" de Ruinart Brut
  75 cl
- Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
  75 cl
- Chilli peppers stuffed with anchovies and capers
  280 g
- Baby artichokes
  280 g
- "Mini Lingue di Suocera" flat bread
  100g
- PGI Felino salami
  390 g
- Orange-flavoured extra virgin olive oil
  250 ml
- "Pappardelle" artisan egg pasta
  250 g
- Crunchy hazelnut nougat
  150 g
- PDO basil Pesto
  180 g
- Chocolate truffles
  150 g
- "Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
  150 g
- Gingerbread biscuit

# Copper Collection

# Vassoio Giotto

90,00 €

| | |
|---|---|
| **Panettone artigianale Gattullo**<br>750 g | Gattullo artisanal panettone<br>750 g |
| **Cri Cri incartati**<br>150 g | "Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines<br>150 g |
| **Tartufini incartati**<br>75 g | Chocolate truffles<br>75 g |
| **Mandorlato Gran Riserva classico**<br>70 g | "Gran Riserva"<br>almond and honey nougat bar<br>70 g |
| **Marmellata di mandarini con zucchero di canna**<br>350 g | Jar of tangerine marmalade<br>350 g |
| **Torta cioccolato fondente e mandorle**<br>200 g | Round of dark chocolate with almonds<br>200 g |
| **Biscotto Pan di Zenzero** | Gingerbread biscuit |

# Copper Collection

# Vassoio Raffaello

230,00 €

| | |
|---|---|
| **Panettone artigianale Gattullo**<br>1 Kg | Gattullo artisanal panettone<br>1 Kg |
| **Bellavista Cuvée brut Franciacorta DOCG**<br>75 cl | Bellavista Cuvée brut Franciacorta DOCG<br>75 cl |
| **Salame felino IGP**<br>390 g | PGI Felino salami<br>390 g |
| **Pere Martin Sec al Vin Brulè**<br>350 g | "Martin Sec" pears in red wine<br>350 g |
| **Tavoletta cioccolato fondente e mandorle**<br>100 g | Bar of dark chocolate with almonds<br>100 g |
| **Tavoletta di cioccolato al latte e nocciole**<br>100 g | Bar of milk chocolate with hazelnuts<br>100 g |
| **Torrone friabile alla nocciola**<br>150 g | Crunchy hazelnut nougat<br>150 g |
| **Mini grissini Rubatà con acqua di mare**<br>100 g | Mini Rubatà (seawater breadsticks)<br>100 g |
| **Mini Lingue di Suocera**<br>100 g | "Mini Lingue di Suocera" flat bread<br>100g |
| **Pasta "Tagliatelle" artigianali all'uovo**<br>250 g | "Tagliatelle" artisan egg pasta<br>250 g |
| **Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**<br>180 g | PDO basil Pesto<br>180 g |
| **Carciofini in olio EVO**<br>280 g | Baby artichokes<br>280 g |
| **Verdure in agrodolce**<br>180 g | Sweet and sour mixed pickles<br>180g |
| **Carciofini "Violetto d'Albenga" in olio EVO**<br>260 g | "Violetto d'Albenga" baby artichokes<br>260 g |
| **Nocciole in miele di Acacia**<br>330 g | Hazelnuts in Acacia honey<br>330 g |
| **Gherigli di noci**<br>70 g | Shelled walnuts<br>70 g |
| **Biscotto Pan di Zenzero** | Gingerbread biscuit |

# Copper Collection

Milano

# Green Collection

Il tempo per equilibrare...

Green è il colore della natura; trasmette amore ed equilibrio.

Noi l'abbiamo abbinato alle nostre confezioni perchè possano essere un dono speciale.

Time to balance...

Green is the colour of nature; it communicates love and balance.

We have combined it with our packs to make them a special gift.

# Gift idea

Milano
CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
GRAND BRUT

Gattullo
Locale Storico
Merry Christmas

# Cappelliera Pascoli

120,00 €

**Decoro ghirlanda natalizia con luci**
**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg
**Tartufini incartati**
180 g

Christmas wreath decoration with lights
Gattullo artisanal panettone
1 Kg
Chocolate truffles
180 g

# Green Collection

# Green Collection

# Scatola Manzoni

260,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Champagne Perrier Jouet Grand Brut**
75 cl

**Confettura di pere e limoni con zucchero di canna**
350 g

**Nocciole in miele di Acacia**
330 g

**Cioccolatini e cremini assortiti**
150 g

**Tartufini incartati**
150 g

**Mini Lingue di Suocera**
100 g

**Peperoncini con acciuga e cappero**
280 g

**Cri Cri incartati**
150 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Champagne Perrier Jouet Grand Brut
75 cl

Jar of pear and lemon jam
350 g

Hazelnuts in Acacia honey
330 g

Box of chocolates and cremini (layered gianduia chocolates)
150 g

Chocolate truffles
150 g

"Mini Lingue di Suocera" flat bread
100 g

Chilli peppers stuffed with anchovies and capers
280 g

"Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
150 g

Gingerbread biscuit

# Baule Carducci

280,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
1 Kg

**Bellavista Alma Grande Cuvée Non Dosato Franciacorta DOCG**
75 cl

**Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'**
75 cl

**Mini grissini Rubatà con acqua di mare**
100 g

**Confettura Extra di fichi e mandorle con zucchero di canna**
350 g

**Verdure in agrodolce**
300 g

**Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**
180 g

**Pasta "Tagliatelle" artigianali all'uovo**
250 g

**Albicocche e pinoli in miele di Acacia**
380 g

**Olive snocciolate taggiasche in olio EVO**
185 g

**Olio extravergine di oliva e basilico**
250 ml

**Tartufini incartati**
150 g

**Quadrotta di torrone friabile con nocciole**
150 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

Gattullo artisanal panettone
1 Kg

Bellavista Grande Cuvée Alma Non Dosato Franciacorta DOCG
75 cl

Andreola Valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut 'Col del Forno'
75 cl

Mini Rubatà (seawater breadsticks)
100 g

Jar of fig and almond extra jam
350 g

Sweet and sour mixed pickles
300g

PDO basil Pesto
180 g

Artisan tagliatelle egg pasta
250 g

Apricots and pine nuts in Acacia Honey
380 g

Pitted Taggiasca black olives
185 g

Extra virgin olive oil with basil
250 ml

Chocolate truffles
150 g

Crunchy hazelnut nougat
150 g

Gingerbread biscuit

# Green Collection

# Green Collection

# VassoioMontale

105,00 €

**Panettone artigianale Gattullo**
750 g

**Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG**
37,5 ml

**Torta di cioccolato al latte e nocciole**
200 g

**Tartufini incartati**
75 g

**Cri Cri incartati**
150 g

**Confettura Extra di fichi e mandorle con zucchero di canna**
350 g

**Cubetti di zenzero**
130 g

**Biscotto Pan di Zenzero**

Gattullo artisanal panettone
750 g

Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG
37,5 ml

Round of milk chocolate with hazelnuts
200 g

Chocolate truffles
75 g

"Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines
150 g

Jar of fig and almond extra jam
350 g

Mini Ginger cubes
130 g

Gingerbread biscuit

# Vassoio Leopardi

230,00 €

| | |
|---|---|
| **Panettone artigianale Gattullo**<br>1 Kg | Gattullo artisanal panettone<br>1 Kg |
| **Bellavista Alma Grande Cuvée Non Dosato Franciacorta DOCG**<br>75 cl | Bellavista Grande Cuvée Alma Non Dosato Franciacorta DOCG<br>75 cl |
| **Mini grissini Rubatà con acqua di mare**<br>100 g | Mini Rubatà (seawater breadsticks)<br>100 g |
| **Roccia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi**<br>1 Kg | Parmigiano Reggiano PDO cheese aged 24 months<br>1 kg |
| **Cri Cri incartati**<br>150 g | "Cri Cri" dark chocolate hazelnut pralines<br>150 g |
| **Fette di arance di Sicilia sotto sciroppo**<br>320 g | Sicilian orange segments in syrup<br>320 g |
| **Cubetti di zenzero**<br>130 g | Mini Ginger cubes<br>130 g |
| **Olio extravergine di oliva e basilico**<br>250 ml | Extra virgin olive oil with basil<br>250 ml |
| **Peperoncini con acciuga e cappero**<br>280 g | Chilli peppers stuffed with anchovies and capers<br>280 g |
| **Carciofini in olio EVO**<br>280 g | Baby artichokes<br>280 g |
| **Pesto con basilico genovese DOP in olio EVO**<br>180 g | PDO basil Pesto<br>180 g |
| **Pasta "Tagliatelle" artigianali all'uovo**<br>250 g | Artisan tagliatelle egg pasta<br>250 g |
| **Tartufini incartati**<br>150 g | Chocolate truffles<br>150 g |
| **Biscotto Pan di Zenzero** | Gingerbread biscuit |

# Green Collection

Milano

# Pastry shop

Utilizziamo soltanto materie prime di alta qualità.

Nel nostro laboratorio artigianale si può trovare cioccolato e pasticceria fresca di ogni tipo.

We only use premium quality ingredients.

You will find chocolate and a complete range of fresh pastries in our artisan venue.

# Pasticceria

Patisserie

**Gelatine**
Fruit jellies

| | |
|---|---|
| 242 g | **€ 30,00** |
| 572 g | **€ 45,00** |
| 818 g | **€ 60,00** |

**Marron Glacés**
Marron Glacés

| | |
|---|---|
| 222 g | **€ 30,00** |
| 494g | **€ 60,00** |
| 750 g | **€ 90,00** |
| 400g | **€ 25,00 Vaso** Jar |

**Rocchetti di mandorlato**
Almond nougat
**€ 50,00** Kg

**Praline**
Pralines

| | |
|---|---|
| 209 g | **€ 30,00** |
| 430 g | **€ 55,00** |
| 666 g | **€ 65,00** |

**Cioccolatini & Cremini**
Chocolates and Cremini

| | |
|---|---|
| 152 g | **€ 30,00** |
| 333 g | **€ 45,00** |
| 493 g | **€ 55,00** |

**Gianduiotti**
Gianduiotti

| | |
|---|---|
| 90 g | **€ 25,00** |
| 220 g | **€ 35,00** |
| 300 g | **€ 45,00** |

Cattullo

Cattullo

Cattullo
Milano

# Sweet Truffles

Orange package

## Octagonal box 01

**Tartufini dolci al gianduia** **22,00 €**
250 g
Gianduia truffles
250 g

Tartufino dolce al Gianduja: il nome che evoca un gusto tipicamente piemontese i cui ingredienti principali sono cioccolato e Nocciole.

Tartufino dolce al Gianduja: the name - sweet gianduja truffle - conjures up the typical flavour of Piedmont, where chocolate and hazelnuts reign supreme.

Brown package

## Octagonal box 02

**Tartufini dolci fondenti** **22,00 €**
250 g
Dark chocolate truffles
250 g

Tartufino dolce fondente: un gusto ottenuto rafforzando il sapore deciso di sopraffino cioccolato contenente il 70% di cacao, con schegge di fave di cacao grezzo.

Tartufino dolce fondente: a flavour obtained by intensifying the strong bite of superfine chocolate containing 70% cocoa, with raw cocoa beans.

Cream package

## Octagonal box 03

**Tartufini dolci classici** **22,00 €**
250 g
Classic sweet truffles
250 g

Tartufino dolce classico: l'impasto delle nostre Nocciole con il cioccolato più raffinato origina un sapore dal raro equilibrio che rende il nostro Tartufo Dolce una delle eccellenze del made in Italy.

Tartufino dolce classico: our hazelnuts and finest chocolate blend burst forth in a rarely balanced flavour that makes our sweet truffle a "Made in Italy" excellence.

Milano

# Wine

Vini rossi, bianchi e champagne di alta qualità.

Da sempre il vino è un simbolo di prestigio.

Una bella bottiglia accompagnata da un nostro panettone è un regalo perfetto!

Finest quality red and white wines, and champagnes.

Wine has always been a symbol of prestige.

An elegant bottle accompanied by one of our panettone cakes makes a perfect gift!

Ca'del Bosco
Corte del Lupo
Ca'del Bosco
Ruinart

# Spumanti italiani metodo classico

Italian sparkling wines, made using the classic method

| | | |
|---|---|---|
| Prosecco Gattullo | 75 cl | 20,00 € |
| Alma Bellavista Cuvée Brut Franciacorta DOCG | 75 cl | 45,00 € |
| Alma Non Dosato Bellavista Grande Cuvée Franciacorta DOCG | 75 cl | 45,00 € |
| Cà del Bosco Cuvée Prestige 44ª edizione Franciacorta DOCG | 75 cl | 45,00 € |
| Contadi Castaldi (Satèn) Franciacorta DOCG | 75 cl | 45,00 € |
| Bellavista Rosé Brut Franciacorta DOCG | 75 cl | 65,00 € |
| Cà del Bosco Cuvée Prestige Rosé 43a edizione€ Franciacorta DOCG | 75 cl | 65,00 € |
| Cà del Bosco Annamaria Clementi 2013 Franciacorta DOCG | 75 cl | 110,00 € |
| Cofanetto contenente 3 bottiglie Cà del Bosco Cuvée Prestige edizione R.S. 35 Franciacorta DOCG | 75 cl | 160,00 € |

# Champagne

Champagne

| | | |
|---|---|---|
| Perrier Jouët Grand Brut | 75 cl | 70,00 € |
| “R” de Ruinart Brut | 75 cl | 70,00 € |
| Ruinart Rosé | 75 cl | 110,00 € |
| Perrier Jouët Blanc de Blancs | 75 cl | 110,00 € |
| Ruinart Blanc de Blancs Brut | 75 cl | 110,00 € |
| Perrier Jouët Belle Epoque | 75 cl | 180,00 € |
| Dom Pérignon | 75 cl | 210,00 € |
| Krug Grand Cuvéeda | 75 cl | 240,00 € |
| Cristal | 75 cl | 235,00 € |
| Dom Pérignon Rosé | 75 cl | 650,00 € |

# Vini dolci
Dessert wines

| | | |
|---|---|---|
| Moscato DOCG “Bricco Quaglia” La Spinetta<br>Castagnole delle Lanze - Asti | 75 cl | 20,00 € |
| Brachetto d’Acqui DOCG “Braida”<br>Rocchetta Tanaro - Asti | 75 cl | 20,00 € |
| Moscato di Trani DOC “Kaloro” Tormaresca<br>Trani - Bari | 37,5 cl | 25,00 € |

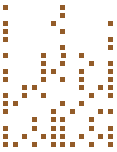
# Vini bianchi
White wines

| | | |
|---|---|---|
| Cà del Bosco Corte del Lupo Bianco<br>Curtefranca DOC<br>Lombardia | 75 cl | 35,00 € |
| Vistamare Cà Marcanda - Gaja<br>Toscana IGT | 75 cl | 35,00 € |
| Monterotondo Gavi - Villa Sparina<br>Gavi DOCG<br>Piemonte | 75 cl | 50,00 € |

# Vini rossi

Red wines

| | | |
|---|---|---|
| Sito Moresco Langhe DOC - Gaja Barbaresco - Cuneo | 75 cl | 45,00 € |
| Promis Cà Marcanda - Gaja Toscana IGT | 75 cl | 45,00 € |
| Cà del Bosco Corte del Lupo Rosso Curtefranca DOC Lombardia | 75 cl | 30,00 € |
| Cà del Bosco Carmenero Sebino IGT Lombardia | 75 cl | 45,00 € |
| Giudalberto IGT Tenuta San Guido Bolgheri Livorno | 75 cl | 50,00 € |
| Badia a Passignano DOCG Marchesi Antinori Firenze | 75 cl | 50,00 € |
| Magari Cà Marcanda Gaja Bolgheri DOC Toscana | 75 cl | 60,00 € |
| Cà del Bosco Maurizio Zanella Sebino IGT Lombardia | 75 cl | 75,00 € |
| Tignanello IGT Marchesi Antinori Firenze | 75 cl | 80,00 € |
| Guado al Tasso DOC Marchesi Antinori Firenze | 75 cl | 110,00 € |
| Amarone Stella DOC Selezione Gattullo Aneri Valpolicella - Verona | 75 cl | 150,00 € |
| Sassicaia DOC Tenuta San Guido Bolgheri Livorno | 75 cl | 200,00 € |
| Solaia IGT Marchesi Antinori Firenze | 75 cl | 230,00 € |



Ogni giorno lavoriamo per rendere
migliore la vita dei nostri clienti.

Grazie per averci scelto!

Cattullo®

We work each and every day to make the
lives of our customer's lives better.

Thank you for choosing us!

Gattullo®

Piazzale di Porta Lodovica, 2 20136 Milano
Tel. +39 02 58 310 497 Fax +39 02 58 311 600
info@gattullo.it www.gattullo.it

@pasticceriaGattullo @pasticceriagattullo