

# MANOR

FOOD



*Lascia viaggiare*

I TUOI SENSI

DAL 12.5 AL 20.7.2026

# Portogallo



BIO

24.90

**ESPORÃO  
RESERVA  
TINTO BIO**

Alentejo DOP  
Portogallo  
75 cl (10 cl = 3.32)



Fresco &  
fatto in casa

3.50

**PASTÉIS DE NATA**

Svizzera, 90 g  
(100 g = 3.89)



**12.90**

**QUEIJO DA ILHA  
DE SÃO MIGUEL**

Portogallo, 300 g (100 g = 4.30)



**13.90**

**ÉVORA DOP**

Portogallo, 160 g (100 g = 8.69)



**10.90**

**CHORIZO PICCANTE  
DI MAIALE NERO**

Portogallo, 200 g (100 g = 5.45)



**19.95**

**CARM PEPERONCINI  
RIPIENI DI FORMAGGIO  
CARM**

280 g (100 g = 7.13)



**8.95**

**BACCALÀ ARROSTITO IN  
OLIO EXTRAVERGINE DI  
OLIVA DA MORGADA**

120 g (100 g = 7.46)



**4.95**

**BISCOTTI AI PINOLI  
E CIOCCOLATO  
DURIENSE**

200 g (100 g = 2.48)



**15.95**

**SANDEMAN  
PORTO  
FINE TAWNY**

19,5% vol.  
Portogallo  
75 cl (10 cl = 2.13)



## Meravigliosi Pastéis de Nata



Una pasta sfoglia croccante che cede al primo morso, rivelando un cuore cremoso e vellutato a base di uova e delicata vaniglia.

I Pastéis de Nata evocano Lisbona, i suoi piccoli caffè e le stradine soleggiate. Questa golosità nacque nel XVIII secolo nel monastero dei Geronimiti e fu poi tramandata all'Antiga Pastelaria de Belém.

Da gustare ancora tiepidi, spolverati di cannella e accompagnati da un espresso intenso — il gusto di un piccolo piacere autentico da assaporare con calma.

# Spagna

## Jamón Ibérico

Già al primo sguardo, il Jamón Ibérico conquista con le sue fette sottili e i riflessi delicati. Al palato si scioglie, sprigionando eleganti note di nocciola.

Proveniente dalle terre delle querce dell'Estremadura, sviluppa la sua ricchezza aromatica grazie a un lungo affinamento.

Tagliato finemente, si gusta al naturale con pane e vino rosso.



**22.-**

**PROSCIUTTO  
CRUDO IBERICO  
100% BELLOTA**

Spagna, prezzo per 100 g



**41.90**

**BODEGAS MAURO  
SAN ROMÁN  
GRAN RESERVA**

Toro DO

Spagna

75 cl (10 cl = 5.59)



# Rubia Gallega

## L'ECCELLENZA DELLA FROLLATURA

Una carne d'eccezione proveniente dal nord della Spagna, in Galizia.

La Rubia Gallega è conosciuta per il suo carattere unico e i suoi aromi intensi.

Dopo una lunga frollatura di oltre 60 giorni, rivela tutto il suo sapore ricco.

Nocciola tostata, burro affinato, una delicata nota saporita.

Una consistenza nobile, succosa che esplose in bocca.

Un'esperienza del gusto intensa ed elegante.

Una carne di carattere, pensata per veri buongustai.



**12.50**

**COSTATA DI MANZO  
RUBIA GALLEGA  
DRY-AGED**

almeno 60 giorni  
di maturazione  
sull'osso, Spagna,  
prezzo per 100 g

NEW

El Corte Inglés

PRODUCTOS DE ESPAÑA



**16.95**

**MARQUÉS  
DE CÁCERES  
CRIANZA**

Rioja DOP  
Spagna,  
75 cl (10 cl = 2.26)



**7.95**

**CHORIZO IBERICO  
100% BELLOTA**

Spagna, prezzo per 100 g



**19.50**

**LOMO IBERICO  
100% BELLOTA**

Spagna, 100 g



**3.40**

**MANCHEGO DOP**

stagionato minimo 3 mesi,  
Spagna, prezzo per 100 g



**BIO**

**23.90**

**OLIO DI OLIVA  
ORO BAILÉN**

Picual extravergine  
biologico, 500 ml  
(10 ml = 4.78)



**4.95**

**BISCOTTI AL BURRO  
E CIOCCOLATO  
ABBYE**

140 g (100 g = 3.54)



**3.50**

**AUTENTICO**

Picos rústicos premium,  
130 g (100 g = 2.70)



# Provenza

BIO

16.95

CHÂTEAU  
GAIROIRD  
TRADITION BIO

Côtes de Provence AOP  
Francia  
75 cl (10 cl = 2.26)

4.95

COSCIOTTO  
D'AGNELLO  
DI SISTERON

Francia, prezzo per 100 g

9.95

CALISSONS AI FRUTTI  
ROY RENÉ

130 g (100 g = 7.65)



**3.50**

**FORMAGGINI DI CAPRA  
PROVENZA**

Francia, 2 x 30 g (100 g = 5.83)



Fresco &  
fatto in casa

**11.50**

**TROPÉZIENNE**

Svizzera, 580 g (100 g = 1.98)



**14.95**

**CONFETTURA DI  
TIMO SELVATICO  
DOMAINE DE LEOS**

328 g (100 g = 4.56)



**13.95**

**OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
SAVOR & SENS**

20 cl (10 cl = 6.98)



**BIO**

**19.95**

**CHÂTEAU  
L'ESCARELLE  
JARDIN  
DES SECRETS  
BIO**

Côteaux Varois  
en Provence AOP  
Francia  
75 cl (10 cl = 2.66)



**5.95**

**5 BARRETTE DI PASTA DI  
FRUTTA FRANÇOIS DOUCET**

Lamponi e albicocca  
125 g (100 g = 4.76)



## Rosé della Provenza



Fresco e raffinato, lo Château Gairiord Rosé arriva direttamente dalla Provenza per portare nel calice l'atmosfera spensierata del Sud. Sotto il sole di Cuers, ai piedi del Massiccio dei Maures, il Grenache, il Cinsault e il Syrah crescono su terreni calcarei segnati dal maestrale, il vento secco del Nord, e dalla vicinanza al mare. Nel calice emergono note di frutti rossi e agrumi, nitide e vivaci, con una leggerezza che richiama alla mente le giornate di sole. Un rosato che si adatta con naturalezza a ogni occasione: come aperitivo, con leggere insalate estive o con piatti mediterranei.



**22.90**

**MINUTY PRESTIGE**

Côtes de Provence AOP

Francia

75 cl (10 cl = 3.06)

# APEROL<sup>®</sup> SPRITZ



APEROL SPRITZ  
3 x 20 cl, 9% vol.

PRONTO & FINITO

**NEW  
BOTTLE**  
SAME RECIPE



APEROL BITTER  
70 cl / 100 cl, 11% vol.

**3**  
parti di prosecco

**2**  
parti di Aperol

**1**  
parte di soda

Con ghiaccio e una  
fetta d'arancia.

# CAMPARI<sup>®</sup>

## CAMPARI SPRITZ



CAMPARI BITTER  
100 cl, 25% vol.



IL NUOVO

SARTI  
70 cl, 14% vol.

SPRITZ FRUTTATO

## SARTI SPRITZ

NOTE DI FRUTTO  
DELLA PASSIONE  
ARANCIA ROSSA  
MANGO

# Italia



**18.95**

**TENUTA GUADO AL TASSO  
SCALABRONE**

Bolgheri DOP  
Italia  
75 cl (10 cl = 2.53)



**22.95**

**OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
TERRA PREGIATA  
GUGLIELMI**  
500 ml (10 cl = 4.59)



**22.50**

**MOZZARELLA  
GIGANTE MIGLIORE**  
Italia, 1 kg (100 g = 2.25)



## Dolcezza generosa



Bianca, delicata e meravigliosamente cremosa: la mozzarella è una delle specialità italiane più conosciute. La «Zizza» di Battipaglia in Campania, una variante più grande della classica mozzarella di bufala, merita una menzione speciale. Il suo nome, in dialetto napoletano, significa «petto generoso» e allude alla sua forma rotonda e generosa. Viene prodotta esclusivamente con latte fresco di bufala: dopo la cagliatura, la pasta viene filata e modellata a mano per conferire al formaggio una consistenza liscia ed elastica e il tipico sapore di latte per il quale la mozzarella è apprezzata in tutto il mondo.

**8.95**

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI

Italia, prezzo per 100 g



**5.95**

### SALAME CONTADINO

Italia, prezzo per 100 g



**3.35**

### STRACCIATELLA PERLA

Italia, 200 g (100 g = 1.68)



**4.95**

### TROFIE CORTE DEL DOME

500 g (100 g = 0.99)



**9.95**

### CRUNCH AL PISTACCHIO CACCELI

220 g (100 g = 4.52)



**22.95**

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CIELO NOBILE GUGLIELMI

500 ml (100 ml = 4.59)



**BIO**

**18.95**

### CASTELLO COLLEMASSARI RISERVA BIO

Montecucco DOP

Italia

75 cl (10 cl = 2.53)



# Grecia

**21.95**

**OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA HELLENIC  
GROCERY**  
500 ml (10 cl = 4.39)



**2.50**

**ORATA REALE**

Grecia, da allevamento sostenibile,  
FOS, prezzo per 100 g



## Il Graviera al pepe del monastero

Prodotto secondo un sapere artigianale ancestrale nel cuore di un monastero, questo formaggio viene affinato lentamente per rivelare tutta la sua ricchezza aromatica. Le note burrose e leggermente nocciolate si fondono con la finezza del pepe, offrendo un'esperienza gustativa delicatamente speziata, autentica e ricca di carattere, che conquista fin dal primo assaggio.

**16.95**

### KIR YIANNI ASSYRTIKO

Florina PGI  
Grecia  
75 cl (10 cl = 2.26)



**3.50**

### GRAVIERA AL PEPE

Grecia, prezzo per 100 g



**4.95**

### HALLOUMI GRECO

Grecia, 200 g (100 g = 2.48)



**1.80**

### YOGURT GRECO AUTENTICO DELTA, 0% DI GRASSI, PISTACCHIO

Grecia, 150 g (100 g = 1.20)



**4.95**

### KOULOURAKI AL LIMONE

115 g (100 g = 4.30)



**8.95**

### KENTRIS PEPERONI RIPIENI DI FORMAGGIO FETA KENTRIS

470 g (100 g = 1.91)



**6.95**

### ORZO HELLENIC GROCERY

500 g (100 g = 1.39)



# Vini estivi

ANCHE SU  
MANOR.CH



- 1. TENUTA GUADO AL TASSO IL BRUCIATO**  
Bolgheri DOP, Italia, 75 cl (10 cl = 3.72) 27.90
- 2. BODEGAS MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL**  
Rioja DOP, Spagna, 75 cl (10 cl = 5.80) 43.50
- 3. ESPORÃO COLHEITA BRANCO BIO**  
Alentejo DOP, Portogallo, 75 cl (10 cl = 1.94) 14.50
- 4. KIR YIANNI CUVÉE VILLAGES XINOMAVRO**  
Naoussa PDO, Grecia, 75 cl (10 cl = 2.26) 16.95
- 5. CHÂTEAU DE FONT VIVE**  
Bandol AOP, Francia, 75 cl (10 cl = 2.13) 15.95

Non si vendono alcolici ai minori di 18 anni. Prezzi in CHF. Con riserva di variazioni di prezzo, errori di testo e di stampa. Secondo disponibilità nei supermercati Manor Food.

MANOR<sup>®</sup>  
FOOD