

Manor

Un Natale stellato

-40%



+44
punti



22.70

37.90

Azienda Agricola
Frescobaldi

Tenuta Perano

Chianti Classico
Riserva DOCG 2018,
Italia,
75 cl (10 cl = 3.03)



19.50

Tacchino
IP-SUISSE
Svizzera,
prezzo al kg

Manor si impegna per il benessere degli animali.

Offerte valide solo fino ad esaurimento scorte.
Prezzi in CHF. Con riserva di variazioni di prezzo, errori di testo e di stampa.

Trovate tutti i nostri prodotti su [manor.ch](https://www.manor.ch)

Valido da mar. 6.12 a sab. 31.12.2022



MANOR[®] FOOD
SPECIAL EVERYDAY

Buone feste!

In questo catalogo, scoprite la portata del nostro assortimento per far scintillare le vostre feste di fine anno. Provate le nostre ricette seguendo i nostri tutorial su manor.ch, trovate idee regalo e approfittate delle nostre promozioni: per le feste, decine di prezzi si rimpiccioliscono per permettervi di progettare grandi cenoni!

Ricette

Scoprite tutte le nostre ricette su manor.ch



SCANSIONATE IL CODICE QR e seguite i video che illustrano nel dettaglio tutte le fasi di preparazione delle nostre ricette.

Cucinate con il vostro ritmo e seguite i consigli dei nostri chef per avere la sicurezza di preparare e presentare i vostri piatti come loro.

Offerte speciali

Scoprite in queste pagine una selezione di prodotti gustosi a prezzi bassi e non perdetevi il nostro famoso Calendario dell'Avvento: non potrete resistere a queste eccezionali offerte, ognuna valida solo per 24 ore.



Carte regalo



Questo Natale, assicuratevi di rendere felici le persone a cui tenete dando loro più di un regalo, una carta regalo Manor!

Un valore sicuro

Inserite l'importo che desiderate offrire. La carta regalo è valida da subito in tutte le filiali e su manor.ch.

Un regalo responsabile

Le carte regalo Manor sono realizzate in cartone FSC o in plastica riciclata.

Il dono della libertà

Assicuratevi di non fare il regalo sbagliato regalando non solo una carta, ma la libertà di scegliere.

I nostri impegni e servizi



Fresco e fatto in casa

Tutte le offerte fatte in casa di Manor Food provengono dai nostri esperti, che ogni giorno cercano i migliori ingredienti e selezionano solo i prodotti migliori da piccoli produttori di fiducia. Le nostre specialità sono preparate fresche e con amore in ogni filiale.



Il meglio del biologico

Assaporate prodotti biologici dalla qualità inimitabile. Provengono da aziende sostenibili certificate, accuratamente selezionate per il loro genuino impegno nei confronti degli animali e della natura.



Raccogliere punti ora

Con ogni acquisto con la Manor World Mastercard® o la carta fedeltà Manor, raccogliete punti preziosi. 500 punti = CHF 5.- da utilizzare in qualsiasi momento presso Manor.

Prezzi in CHF. Con riserva di variazioni di prezzo, errori di testo e di stampa.

Scoprite ogni giorno una nuova offerta su manor.ch



Ricetta di Natale

RISOTTO CON TARTUFI E CAPESANTE

PER 4 PERSONE

Tempo di preparazione: 25 min.
Tempo di cottura: 18 min.

- 450 g di capesante grandi senza guscio (12 pezzi)
- 1 tartufo di 25 g (se possibile nero) oppure olio di tartufo bianco
- 250 g di riso per risotti (possibilmente arborio)
- 1 scalogno
- 2 spicchi d'aglio
- 1 l di brodo di pollo
- 80 g di parmigiano in blocco
- 1 bouquet garni
- 2 rametti di timo fresco
- 5 cl di vino bianco secco
- 50 g di burro
- Olio d'oliva, sale, pepe

Preparazione:

Sbucciate e tritate lo scalogno e l'aglio. Grattugiate il parmigiano. In una casseruola, fate sudare gli scalogni, l'aglio e il bouquet garni con 50 g di burro per 3 minuti. Aggiungete il riso e fate cuocere per altri 20 secondi, mescolando continuamente. Deglassate con il vino bianco e versate $\frac{1}{4}$ del brodo di pollo. Cuocete per 15 minuti, aggiungendo brodo man mano che evapora. Sfogliate il timo fresco, tagliate il tartufo a fettine sottili con una mandolina per tartufo. Tritate con un coltello le fettine di tartufo meno belle. Rosolate le capesante per 2 minuti per lato in una padella antiaderente o su una piastra con un goccio di olio d'oliva e sale.

Mescolate il riso cotto e cremoso con il parmigiano grattugiato e il tartufo tritato. Aggiungete sale e pepe al risotto. Disponete il risotto su 4 piatti. Distribuite le capesante e cospargetele di timo e fettine di tartufo. Infine versate un filo d'olio d'oliva.

Opzione senza tartufo fresco: sostituite il tartufo fresco con un filo di olio al tartufo su ogni piatto appena prima di servire.



Seguite la ricetta completa nel video.

VINO CONSIGLIATO



-31%

+32 punti



16.95

24.90

Famille Hugel Estate
Riesling
Alsace AOC 2017
Francia, 75 cl (10 cl = 2.26)

Gli antipasti

FORMAGGI NOBILI PER UN MENÙ FESTIVO

Il famoso Stilton inglese, un nobile formaggio di pecora con tartufo o un Gorgonzola al cucchiaio: i nostri formaggi selezionati sono un vero e proprio fiore all'occhiello per le feste.

-40%*

CREMOSO AL TARTUFO

Brie de Meaux con
1,3 % di tartufo, Francia
3.75 invece di 6.30
per 100 g

GUSTO GARANTITO

Stilton al Porto,
Inghilterra
4.50 per 100 g



TAGLIERE LUISIER

Box speciale Luisier
Natale,
Francia/Svizzera
4.50 per 100 g

1. Moliterno al tartufo**, Italia, -30% **4.50** invece di 6.45 per 100 g |

2. Gorgonzola al cucchiaio dolce, Caseificio Brusati, Italia, **2.55** per 100 g |

3. Brillat-Savarin, Francia, **3.95** per 100 g | 4. Tagliere Luisier: Brillat-Savarin, Fromage

du Val d'Hérens, Comté, Gletscherbach, Maroilles, Fourme d'Ambert, Svizzera e Francia, **4.50** per 100 g

VINO CONSIGLIATO



-28%

+58
punti



29.90

41.90

Château de Pressac
Grand Cru Classé
Saint-Émilion AOC 2017
Francia, 75 cl (10 cl = 3.99)

COME RENDERE I VOSTRI AFFETTATI SUBLIMI?

Per le feste, rendete omaggio ai salumi migliori accompagnandoli con il più nobile dei funghi. Elevate il vostro aperitivo a base di affettati a un livello stellare grattugiando tartufo bianco sui vostri piatti o aggiungendo il sapore intenso del tartufo nero.



-21%

+28
punti



14.95

18.95

Château Cesseras

Minervois La Livinière AOC 2019

Francia, 75 cl (10 cl = 2.-)



ROSETTE DI MORTADELLA

Un gusto così unico dato dalla preparazione: legata con la cotenna e cotto lentamente in un forno di pietra.
4.90 per 100 g

TARTUFI BIANCHI O NERI?

I tartufi bianchi, con il loro aroma intenso e il loro gusto discreto, possono essere grattugiati sui risotti, tagliolini, uova o patate, ma non devono essere cotti. Più costosi e più rari dei tartufi neri, si acquistano da ottobre a dicembre. Venduto da dicembre a marzo, il tartufo nero, caratterizzato da un sapore forte, può essere cucinato con piatti di carne, paté o pollame.

1. Mortadella Favola Gran Riserva in cotenna*, Italia, **4.90** per 100 g | 2. Salame La Prosciutta*, senza conservanti, Italia, **5.90** per 100 g | 3. Paté di Fegato, Svizzera, **3.75** per 100g | 4. Prosciutto crudo della Val Piora**, Svizzera, -30% **5.50** invece di 7.90 per 100 g | 5. Salame al tartufo Villani***, Italia, ca 220 g, -20% **5.30** invece di 6.65 per 100 g | 6. Slinzega di manzo, Svizzera, **6.55** prezzo per 100 g | 7. Tartufi neri e bianchi, Italia, **prezzo del giorno**

* Non disponibili nei supermercati Manor Food di Balerna e S. Antonino. ** valido dal 20.12.-26.12.2022 *** valido dal 13.12.-19.12.2022

Che caviale scegliere?

Exclusive
at MANOR

Non è necessario essere ricchi sfondati per concedersi un po' di caviale durante le feste. Degustatelo con un cucchiaino o con accompagnamenti neutri come i blini, la crème fraîche o patate per cambiare un po'.

Lo sapevate?
Oggi ordinato,
domani consegnato
in tutta la Svizzera.*
Ordinate adesso online:



20x
punti



Dal 19.12 al 31.12.2022
profite della nostra Offerta
sul caviale Manor Everyday

LA LEGGENDA

Caviale Beluga
Impérial Manor, Bulgheria
30 g 238.-, 50 g 395.-,
100 g 785.-, 200 g 1560.-

CAVIAR

BELUGA IMPÉRIAL

Frais salés et séchés sans gros grains

100g e

MANOR

Frais

LA STAR

Caviale Everyday Manor,
Tibet / RPC
30 g 39.50, 50 g 59.50,
100 g 115.-, 200 g 225.-,
500 g 540.-

IL VIRTUOSO

Caviale Oscietre Royal Manor,
Uruguay
30 g 79.-, 50 g 120.-,
100 g 230.-, 200 g 450.-

CAVIAR

OSCIÈTRE ROYAL

Frais salés et séchés sans gros grains

100g e

MANOR

Frais

VINO CONSIGLIATO



-10.-

+78
punti



39.90

49.90

Champagne Delamotte
Blanc de Blancs
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 5.32)

*Consegna gratuita per un ordine superiore a CHF 200.- / Nessuna consegna la domenica e il lunedì.

Il caviale consegnato a casa vostra. Ordinate su [manor.ch](https://www.manor.ch)



4 ostriche, 4 sapori

Non sapete nulla dell'allevamento di ostriche? Noi sì! E se abbiamo selezionato queste quattro varietà eccezionali, che potete gustare con una goccia di limone o di aceto allo scalogno, oppure gratinate al forno.

-20%

POTENTE E IODATA

Ostriche Boutrais Ostra
Regal, * Irlanda,
allevamento, cesto da 12 pz.
31.- invece di 39.-
(1 pz. = 2.59)

-25%

CROCCANTE E DOLCE

Ostriche fines de claires**,
Boutrais, Francia,
allevamento, cesto da 12 pz.
con coltello gratuito.
14.50 invece di 19.50
(1 pz. = 1.21)

-20%

DELICATAMENTE AGRODOLCE

Ostriche Boutrais Celine*,
Francia, allevamento,
cesto da 12 pz.
20.- invece di 25.-
(1 pz. = 1.67)

SALINA E MINERALE

Ostriche Krystale,
Francia, allevamento,
cesto da 12 pz.
31.90 (1 pz. = 2.66)

VINO CONSIGLIATO



-20%

+54
punti



27.90

~~34.90~~

L&S

Lucie Cheurlin

Brut Bio

Champagne AOC

Francia, 75 cl (10 cl = 3.72)

Il pesce



Non è per vantarsi, ma nessuno ha reparti pescheria migliori dei nostri:
il nostro pesce ha una freschezza, una varietà e una qualità eccezionali e proviene da pescherie o allevamenti sostenibili.

CARNE FINE E DELICATA

Sogliola, pescata
nell'Atlantico
nord-orientale
5.95 per 100 g



CRUDO O SCOTTATO

Filetto di tonno
albacora, pesca al
palamito, pescato
nell'Oceano Indiano
orientale, Oceano
Indiano occidentale,
Oceano Pacifico
occidentale, da pesca
sostenibile, FOS
6.45 per 100 g



TENERO E MAGRO

Filetto royal di merluzzo,
pesca al palamito,
pescato nell'Atlantico
nord-orientale, da pesca
sostenibile, FOS
4.95 per 100 g



SAPORE SOTTILE

Branzino, pescato
nell'Atlantico nord-orientale
5.95 per 100 g



CARNE SODA E SAPORITA

Filetto di rana pescatrice,
pescata nell'Atlantico
nord-orientale,
da pesca sostenibile
8.95 per 100 g



GUSTO DELICATAMENTE SPEZIATO

Filetto di salmone, Scozia, da
allevamento sostenibile, FOS
4.95 per 100 g



VINO CONSIGLIATO



44.90

Champagne
Clarevallis Extra Brut Bio
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 5.99)

Salmone affumicato fatto in casa

NEW

IL NOSTRO SALMONE AFFUMICATO



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

**1. Salmone affumicato
pepe al limone**
Scozia, allevamento, fatto in casa

2. Salmone affumicato al naturale
Scozia, allevamento, fatto in casa

3. Salmone affumicato aneto **8.50**
Scozia, allevamento, fatto in casa per 100 g

Pascal Antion

Esperto di pesce Manor Food Ginevra

**Siamo famosi per
il nostro salmone affumicato.
È della migliore qualità e
lo affumichiamo noi stessi
in casa.**

Il nostro delizioso salmone proviene da un allevamento sostenibile in Scozia. I salmoni vengono allevati nelle acque fredde e nelle forti correnti della punta settentrionale della Scozia.

Non appena arriva la consegna, il filetto di salmone tagliato a mano viene immediatamente lavorato. Per la salatura, il filetto di salmone viene massaggiato con una miscela di Fleur de sel e zucchero. Dopo una notte di riposo, si procede all'affumicatura. L'affumicatura avviene con legno di Hickory, tradizionalmente affumicato a freddo, che conferisce al salmone un gusto inimitabile. Poi mariniamo una parte dei filetti di salmone con varie spezie ed erbe, mentre l'altra parte rimane al naturale. La scelta è vostra in base alle vostre preferenze.



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

8.50 per 100 g

Piatto di salmone affumicato

Salmone affumicato al naturale, con aneto e pepe al limone, limone, capperi (frutto del capper),
Quantità raccomandata a persona: 100 g

VINO CONSIGLIATO



-23%

+38
punti



19.95

25.95

**Les Frères Dubois
Dézaley-Marsens**

Lavaux AOC 2021

Svizzera, 70 cl (10 cl = 2.85)

I frutti di mare

NEW

PRODOTTI ECCEZIONALI PER FESTE DAL GUSTO INFINITO

CARNOSO E MORBIDO

Astice americano cotto fresco, pescato nell'Atlantico nord-occidentale
6.95 per 100 g

POLPA TENERA E SPEZIATA

Gamberi giganti crudi, pescati nell'Atlantico centro-orientale
8.95 per 100 g



-20%*

GUSTO DI NOCCIOLA

Noci di capesante senza corallo, pescate nell'Atlantico nord-occidentale
7.15 invece di 8.95 per 100 g

1. Mezza aragosta, 6.95 per 100 g |

2. Vongole Veraci, Italia, da allevamento sostenibile, 2.90 per 100 g |

3. Vongole Lupini, pescate nel Mediterraneo, 2.40 per 100 g

VINO CONSIGLIATO



-20%

+38 punti



19.90

24.90

Louis Jadot Chablis
Chablis AOC 2021
Francia, 75 cl (10 cl = 2.66)

*prezzo valido dal 20.12.2022 fino al 2.1.2023



PIATTO ASTICE ROYAL

Astice cotto fresco, gamberi interi cotti, scampi cotti, chele di granciporro cotte, buccini cotti, littorine cotte, gamberi grigi cotti, limone (1,7 kg per 4 persone) **75.-** (100 g = 4.42)



FONDUE DI PESCE PREMIUM

Filetto di tonno albacore, gamberi tail-on cotti, filetto di rana pescatrice, filetto di pesce spada, noci di capesante, filetto di salmone **6.95** per 100 g



MANOR[®]
Fresco & fatto in casa

MANOR[®]
Fresco & fatto in casa



85.-

Piatto di aragosta

Aragosta appena cotta, gamberi cotti interi, scampi cotti, chele di granciporro cotte, buccini cotti, littorine cotte, gamberi grigi cotti, limone per 4 persone 1,7 kg (100 g = 5.-)



55.-

Piatto granciporro

Granciporro cotto, gamberi interi cotti, scampi cotti, chele di granciporro cotte, buccini cotti, littorine cotte, gamberi grigi cotti, limone per 4 persone 1,5 kg (100 g = 3.67)

VINO CONSIGLIATO



-22%

+38 punti



19.95

25.90

Jean-René Germanier

Petite Arvine

Valais AOC 2021

Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.66)

La macelleria

CASA VOSTRA AVRÀ UN PROFUMO BUONISSIMO



1.

2.

4.

3.

-20%

**GUSTO
INTENSO**

20% su tutto
l'assortimento Sashi-Beef,
p. es. costata di manzo Sashi-
Beef dry aged, Finlandia
7.90 invece di 9.90 per 100 g

-35%

**TENERO E
SUCCOSO**

Filetto di manzo, Irlanda
6.95 invece di 10.80** per 100 g

VINO CONSIGLIATO



-11%

+92
punti



46.90

52.90

Tenuta dell'Ornellaia
Le Serre Nuove
Bolgheri DOC 2020
Italia, 75 cl (10 cl = 6.26)

1. Maialino da latte (senza testa)*, Germania, **2.80** per 100 g | 2. Cosciotto d'agnello Sisteron*, Francia, -20% **3.95** invece di 4.95*** per 100 g | 3. Entrecôte di manzo dry aged Swiss Angus, Svizzera, **9.95** per 100 g | 4. Racks di vitello ****, Svizzera, **6.50** per 100 g

* Non disponibile nel supermercato Manor Food di San Antonino. ** In azione dal 13 al 26.12.2022. *** In azione dal 20 al 26.12.2022. **** Tranne locale.

QUALE POLLAME SCEGLIETE PER LE FESTE?

Nella macelleria di Manor troverete tra il nostro pollame sicuramente il pezzo d'eccezione per il vostro pasto festivo.



-34%

CARNE MORBIDA CHE SI SCIOLGIE IN BOCCA

Cappone ruspante, bianco o giallo, Francia
2.10 invece di 3.20** per 100 g

VINO CONSIGLIATO



-16%

+38 punti



19.95

23.90

Tenuta di Biserno
Insgoglio del Cinghiale

Toscana IGT 2020
Italia, 75cl (10cl = 2.66)

1. Cappone di Bresse, arrotolato, selezione Miéral*, Francia, **7.55** per 100 g
2. Pollastra di Bresse, selezione Miéral*, Francia, **5.55** per 100 g
3. Quaglia farcita, vari tipi, p.es con uvetta, Francia, **5.25** per 100 g
4. Faraona farcita con spugnole & armagnac, Francia, **3.60** per 100 g
5. Faraona ruspante, selezione Miéral*, Francia, **3.50** per 100 g

Le migliori carni per fondue

Che sia una bourguignonne, con piccoli pezzi, o cinese, a strisce sottili, le fondue a base di carne sono le protagoniste delle feste! Carni eccezionali tagliate secondo le vostre preferenze, da immergere in olio vegetale o in un brodo fatto in casa.

-27%

MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

**GOLOSA E
GUSTOSA**

Fondue cinese di scamone di manzo, tagliata a mano, Irlanda 6.45 invece di 8.90* per 100 g



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

8.90

Fondue bourguignonne di scamone di manzo
scamone di manzo, Svizzera,
circa 800 g per 4 persone, prezzo per 100 g



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

14.-

Grigliata da tavola di manzo Royal Krøwa
entrecôte di manzo, Polonia,
circa 600 g per 4 persone, prezzo per 100 g

VINO CONSIGLIATO



Bio

-31%

+24
punti



12.95

18.95

Castello ColleMassari

Riserva Bio

Montecucco DOC 2017
Italia, 75 cl (10 cl = 1.73)



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

**FINE E SUPER
TENERA**

Fondue chinoise
di vitello, Svizzera
8.95 per 100 g



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

**MARINATA
ALLE SPEZIE**

Fondue chinoise di manzo,
speziata, fatto in casa, filetto di
fesa di mano, Svizzera
6.45 per 100 g



NEW

**ARTIGIANALI E
SENZA ADDITIVI**

Salse diverse secondo
ricetta casa*, Svizzera,
coppa da 140 g 4.50
p. es. salsa al curry



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

4.40

**Fondue chinoise di pollo
IP-SUISSE**
petto di pollo IP-SUISSE,
circa 800 g per 4 persone, prezzo per 100 g



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

4.40

**Fondue bressane di pollame
fatto in casa**
petto di pollo e tacchino IP-SUISSE,
circa 800 g per 4 persone, prezzo per 100 g

VINO CONSIGLIATO



-20%

+34
punti



17.50

21.90

**Tenuta San Guido
Le Difese**
Toscana IGT 2019
Italia, 75 cl (10 cl = 2.34)

* Non disponibile nel supermercato Manor Food di San Antonino.

Ricetta di Natale

TACCHINO ARROSTO ALLE ERBE, ORTAGGI A RADICE ALL'ARANCIA
E HUMMUS CALDO ALLA BARBABIETOLA

NEW

PER 8-10 PERSONE

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 min.

Tempo di cottura: 3 ore e 30 min.

Tempo di riposo: 30 min.

Arrosto di tacchino alle erbe

- 1 tacchino da 4 kg
- 5 cl di olio d'arachidi
- 50 g di burro non salato
- 1 mazzetto di timo, rosmarino, salvia
- 6 foglie di alloro
- 1 spicco d'aglio
- Sale, pepe

Preriscaldate il forno a 210°C.

Condite l'interno e l'esterno del tacchino con sale e pepe. Inserite nel tacchino 50 g di burro, 6 spicchi d'aglio tritati, 3 rametti di timo, 3 rametti di rosmarino, 2 ciuffi di salvia e 3 foglie di alloro.

Sistamate il tacchino in una grande pirofila. Bagnate con un abbondante filo d'olio di arachidi. Spargete l'aglio rimanente intorno al tacchino, insieme a 3 rametti di timo, 3 rametti di rosmarino e 3 foglie di alloro. Cuocete per 30 minuti. Con un cucchiaio

grande o un mestolo piccolo, bagnate il tacchino con il succo del fondo della pirofila. Abbassate la temperatura del forno a 150°C e fate cuocere per 3 ore. Bagnate il tacchino con i suoi succhi ogni 30 minuti. Sfogliate e tritate il timo e il rosmarino rimanenti. Il tacchino è cotto quando i succhi che fuoriescono quando viene girato non sono più rosso sangue. A fine cottura, togliete l'aglio e le erbe cotte dalla pirofila.

Aggiungete le erbe fresche tritate per aromatizzare il succo.



Seguite la ricetta completa nel video.



Hummus caldo alla barbabietola

- 1,3 kg di ceci cotti (peso sgocciolato)
- 1 cucchiaio di cumino in polvere, paprica in polvere, curcuma in polvere
- 3 limoni
- 5 spicchi d'aglio
- 20 g di semi di sesamo
- 20 g di pistacchi tritati
- 5 rametti di prezzemolo piatto
- 18 cl di olio d'oliva
- 1 piccola barbabietola rossa (150 g)

Sbucciate e tagliate a fette sottili le barbabietole. Aggiungete sale e pepe e soffriggete le fette di barbabietola per 10 minuti con 3 cl di olio d'oliva. Voltatele a metà cottura. Spremete und limone e aggiungete a fine cottura il succo

di limone. Condite con sale e pepe. Tenete in caldo nella padella.

Scolate i ceci. Sbucciate e tritate l'aglio. Grattugiate la scorza di un limone e spremete i 2 limoni. Filtrate il succo di limone. Sfogliate il prezzemolo.

Disponete i ceci su una grande teglia da forno. Bagnate con 5 cl di olio d'oliva, cospargete con cumino, paprica, curcuma, peperoncino e aglio grattugiato. Cuocete per 10 minuti a 150°C.

Mescolate i ceci con il succo e la scorza di limone, il tahini, un po' di sale e il restante olio d'oliva. Se necessario, aggiustate di sale e spezie.

Disponete l'hummus caldo in un piatto. Guarnite con barbabietola, foglie di prezzemolo fresco, pistacchi e semi di sesamo. Aggiungete alla fine le foglie di prezzemolo. Servite caldo.

VINO CONSIGLIATO



-21%

+34
punti



17.95

~~22.90~~

Maison Alexandrins
Crozes-Hermitage
Crozes-Hermitage AOC 2018
Francia, 75cl (10cl = 2.40)

I dessert

MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

21.50

Tronchetto esotico

fatto in casa, Svizzera, 500 g
(100 g = 4.30)

INDISPENSABILI, ANCHE QUANDO NON SI HA PIÙ FAME

MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

1.20

Mignons

fatto in casa, Svizzera,
prezzo per pezzo

MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

17.50

**Tronchetto al
cioccolato**

fatto in casa, Svizzera,
400 g (100 g = 4.37)

MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa

21.50

**Tronchetto
alla fragola**

cioccolato bianco,
vaniglia, fatto in casa,
Svizzera, 500 g
(100 g = 3.90)



12.-

Macarons 10 p.z assortiti
Svizzera, 125 g (100 g = 9.60)



MANOR[®]
Fresco &
fatto in casa



15.95

Panettone pera e cioccolato
fatto in casa, Svizzera, 500 g
(100 g = 3.19)

VINO CONSIGLIATO



-33%

+18
punti



9.95

14.95

**Tenuta il
Falchetto Moscato d'Asti**

Moscato d'Asti DOCG 2021,
Italia, 75 cl (10 cl = 1.33)

Alla scoperta dei frutti esotici

Il sole e l'esotismo si uniscono per rendere il vostro cenone un momento caldo come un pomeriggio su una spiaggia caraibica.

ANANAS DAL BENIN

Fruttato e succoso
Benin
4.95 / pz.

TAMARILLO

Tra il melone e il
pomodoro ramato.
Colombia
1.95 / pz.

-25%*

MARACUJA

Polpa trasparente
dal sapore agrodolce.
Colombia
1.65 invece di 2.20 / pz

FRUTTO DELLA PASSIONE

Acido, perfetto
per i dessert.
Colombia
9.50 / kg

KIWANO

Tanto bello quanto
buono. Tra lime e
frutto della passione.
Francia
2.50 / pz.

PITAHAYA ROSSA

Il frutto di una
pianta che cresce
solo di notte!
Marocco, Vietnam
5.95 / pz.

PHYSALIS

Piccola sfera succosa,
tra prugna e lampone.
Colombia
2.95 / pz.

Exclusive
at MANOR

I dolci

REGALI DI BUON GUSTO

Non c'è Natale senza panettone o pandoro italiano. Leggeri e ariosi, sono disponibili in otto ricette che vorrete sicuramente regalare e assaggiare (vi conosciamo).

20x
punti

Dal 05.12 al
19.12.2022 profitate
della nostra offerta
su tutta la gamma
panettone e
pandoro



16.95

Panettone
il Viaggiator Goloso
Italia, 750 g (100 g = 2.26)



15.95

~~19.95~~
Panettone
pere e cioccolato
il Viaggiator Goloso
Italia, 750 g (100 g = 2.13)



21.95

Panettone
con frutti esotici
il Viaggiator Goloso
Italia, 1 kg



23.95

Pandoro
di Verona con gocce
di cioccolato fondente
il Viaggiator Goloso
Italia, 1 kg



29.95

Panettone
con marrons glacés
Sélection Manor
Italia, 1 kg



32.95

Panettone
con crema di limoncello
Sélection Manor
Italia, 1 kg



Exclusive
di MANOR



19.95
Confezione regalo
con panettone Lindt
6 pezzi



21.95
Pralinés Surfins
Exclusive Cailler
Svizzera, 244 g (100 g = 9.-)



19.95
Collezione di cioccolatini al liqueur
Anthon Berg
328 g (100 g = 6.09)



20.90
Chocolats à la liqueur
Villars
Svizzera, 250 g (100 g = 8.36)



15.95
Marrons glacés
il Viaggiator Goloso
confezione da 12 pz., Italia, 240 g (100 g = 6.65)



-20%



47.95
~~59.95~~
Pralinés du Confiseur
Lindt
Svizzera, 1 kg



15.95
Bâtonnets Pralinés Connaisseurs
Lindt
Svizzera, 255 g (100 g = 6.26)



29.95
Tartufini
assortiti
Italia, 400 g (100 g = 7.49)



24.95
Box di tartufini assortiti
La Perla
Italia, 310 g (100 g = 8.05)



I vini svizzeri



I NOSTRI MIGLIORI CRU

I migliori vini del Vallese, del Ticino e dei Grigioni sono riuniti
nella nostra selezione convalidata dal nostro punto di riferimento per eccellenza: Paolo Basso, il miglior sommelier del mondo.



-15%

+76
punti



38.90

~~45.90~~

Jean-René Germanier
Cayas Syrah
Valais AOC 2019
Svizzera, 75cl (10cl = 5.19)



-16%



+40
punti



20.90

~~24.95~~

Les Frères Dubois
Château Glérolles
Grand Cru
Réserve Blanc
Lavaux AOC 2020
Svizzera,
75cl (10cl = 2.79)



-15%



+96
punti



48.90

~~58.-~~

Jean-René
Germanier
Cornalin Champmarais
Valais AOC 2018
Svizzera, 75cl (10cl = 6.52)



-15%

+98
punti



49.90

~~59.-~~

Quattromani
Ticino DOC 2019
Svizzera, 75cl (10cl = 6.66)



-20%

+68
punti



34.90

~~43.90~~

Brivio Riflessi d'Epoca
Ticino DOC 2019
Svizzera, 75cl (10cl = 4.66)



-20%

+44
punti



22.90

~~28.90~~

Trapletti Ló Merlot
Ticino DOC 2020
Svizzera, 75cl (10cl = 3.06)



**LA SELEZIONE
DI PAOLO BASSO**

Miglior sommelier al mondo 2013
Miglior sommelier d'Europa 2010



+20%

+30 punti



15.95

19.95

**Maison Gilliard Johannisberg
Porte de Novembre**
Valais AOC 2021
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.13)



+20%

+36 punti



18.95

23.90

**Obrist
Château de Chardonne**
Lavaux AOC 2020
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.53)



+20%

+30 punti



15.95

19.95

**Les Frères Dubois
Braise d'Enfer**
Lavaux AOC 2021
Svizzera, 70 cl (10 cl = 2.28)



+22%

+38 punti



19.95

25.90

**Vinattieri Ticino Roncaia
Bianco di Merlot**
Bianco del Ticino DOC 2020,
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.66)



+20%

+38 punti



19.90

24.90

**Domaine des Muses
Heida**
Valais AOC 2020
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.66)



+25%

+28 punti



14.95

19.95

**Domaine Rouvinez
Nez Noir Blanc**
Valais AOC 2020
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.-)



+22%

+26 punti



13.95

17.95

Hubert Germanier Syrah
Valais AOC 2019
Svizzera, 75 cl (10 cl = 1.86)



+25%

+28 punti



14.95

19.95

**Les Fils Charles
Favre Favi Rouge**
Valais AOC 2020
Svizzera, 75 cl (10 cl = 2.-)



+22%

+54 punti



27.90

35.90

**Jean-René Germanier
Humagne Rouge Barrique**
Valais AOC 2018
Svizzera, 75 cl (10 cl = 3.72)



I vini premium

L'ECCELLENZA O NIENTE

Cucinerete con tanto impegno, perciò perché non accompagnare i vostri piatti con ottimi vini?

I nostri esperti vi aiuteranno a trovare i migliori accordi che trasformeranno il vostro pasto in una leggenda.



-15%

+122 punti



61.-

72.-

Donnafugata
Mille e una Notte
Sicilia DOC 2018
Italia, 75 cl
(10 cl = 8.14)



-20%

+86 punti



43.90

55.-

Frescobaldi
Castel-
giocondo
Brunello di
Montalcino
DOCG 2016
Italia, 75 cl
(10 cl = 5.86)



-10%

+106 punti



53.90

59.90

Braida Bricco
dell'Uccellone
Barbera d'Asti DOCG 2018
Italia, 75 cl (10 cl = 7.19)



-20%

+54 punti



27.90

34.90

Corte Giara Amarone
Amarone della Valpolicella
DOCG 2017
Italia, 75 cl (10 cl = 3.72)



-20%

+98 punti



49.50

62.-

Malvirà Barolo
Barolo DOCG 2013
Italia, 75 cl (10 cl = 6.60)



-20%

+82 punti



41.50

52.-

La Spinetta Barbaresco
Vigneto Bordini
Barbaresco DOCG 2019
Italia, 75 cl (10 cl = 5.54)



LA SELEZIONE DI PAOLO BASSO

Miglior sommelier al mondo 2013
Miglior sommelier d'Europa 2010

 2022-2025	 16 °C
 Uve coltivate su terrazze di granito che si affacciano sul Rodano	 Syrah
 Cucina semplice e gustosa con carni alla griglia, selvaggina, arrosti e stufati di vitello e manzo.	 Spiccati aromi di vaniglia, spezie dolci, mora, liquirizia e pepe nero, con una leggera sfumatura affumicata. Al palato è ricco e generoso, con sapori intensi e persistenti, tipici dello stile mediterraneo. Un vino piacevole dal carattere spontaneo.



-20%

+32 punti



16.95

24.90

Maison les Alexandrins
Saint-Joseph AOC 2020
Francia, 75 cl (10 cl = 2.26)



-25%

+58 punti



29.90

39.90

Finca Martelo Reserva
Rioja DOCa 2015
Spagna, 75 cl (10 cl = 3.99)



-25%

+50 punti



25.90

34.90

Els Vil-lusionistes
Unànim Simbiosi
Priorat DO 2018
Spagna, 75 cl (10 cl = 3.46)



-20%

+54 punti



27.90

34.90

Louis Jadot Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fuissé AOC 2021
Francia, 75 cl (10 cl = 3.72)



NEW



-20%

+94 punti



47.90

59.90

Louis Jadot
Gevrey-Chambertin
Gevrey-Chambertin AOC 2018
Francia, 75 cl (10 cl = 6.39)



-20%

+92 punti



46.90

59.-

E. Guigal
Brune et Blonde
Côte Rôtie AOC 2018
Francia, 75 cl (10 cl = 6.26)



-20%

+78 punti



39.90

49.90

Echo de Lynch-Bages
Pauillac AOC 2018
Francia, 75 cl (10 cl = 5.32)



-20%

+70 punti



35.90

44.90

Château Grand Puy
Ducasse
Pauillac AOC 2019
Francia, 75 cl (10 cl = 4.79)



-16%

+70 punti



35.90

42.90

Clémentin de
Pape Clément Rouge
Pessac-Léognan AOC 2018
Francia, 75 cl (10 cl = 4.79)



Le bollicine

LE REGINE DELLA FESTA

Approfittate delle feste per scoprire nuovi champagne e spumanti con i nostri esperti.

Commencez tôt: notre sélection comporte 160 références.

 **-14%**

+96
punti



48.90

~~56.90~~

Champagne
Deutz Brut Rosé
Champagne AOC
Francia,
75 cl (10 cl = 6.52)



 **-12%**

+108
punti



54.90

~~62.90~~

Champagne R
de Ruinart Brut
Champagne AOC
Francia, 75 cl
(10 cl = 7.32)



 **-10.-**

+88
punti



44.90

~~54.90~~

Champagne Duval
Leroy Extra Brut
Prestige 1^{er} Cru
Champagne AOC
Francia,
75 cl (10 cl = 5.99)



 **-10.-**

+104
punti



52.95

~~62.95~~

Champagne
Moët & Chandon
Rosé Impérial
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 7.06)



 **-10.-**

+126
punti



63.50

~~73.50~~

Champagne
Perrier-Jouët
Blason Rosé
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 8.47)



 **-26%**

+32
punti



16.90

~~22.90~~

Champagne
Montaudon
Champagne Brut
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 2.26)





-30%

+24 punti



12.50

~~17.95~~

**Zonin Cuvée Prestige
1821 Extra Dry & Etui**
Prosecco DOCG
Italia, 75 cl (10 cl = 1.67)



-30%

+18 punti



9.75

~~13.95~~

Pronol Brut
Prosecco DOC
Italia, 75 cl (10 cl = 1.30)



-26%

+24 punti



12.50

~~16.95~~

**Sensi Prosecco
18K Gold Brut**
Prosecco DOC
Italia, 75 cl (10 cl = 1.67)



-26%

+24 punti



12.90

~~17.50~~

Bottega
Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Italia, 75 cl (10 cl = 1.72)



-20%

+38 punti



19.90

~~24.90~~

**Franciacorta Berlucchi
Cuvée Impériale Brut**
Franciacorta DOCG
Italia, 75 cl (10 cl = 2.66)



-24%

+24 punti



12.50

~~16.50~~

Mauler
Cordon Or Brut
Neuchâtel AOC
Svizzera, 75 cl (10 cl = 1.67)



-21%

+72 punti



36.95

~~46.95~~

Champagne
Taittinger Brut Réserve
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 4.93)



-15%

+74 punti



37.95

~~44.95~~

Champagne
Moët & Chandon
Impérial Brut
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 5.06)



-14%

+88 punti



44.95

~~52.50~~

Champagne
Veuve Clicquot
Carte Jaune Brut
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 6.-)



-14%

+78 punti



39.90

~~46.90~~

Champagne
Deutz Brut Classique
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 5.32)



-20%

+72 punti



36.95

~~46.50~~

Champagne
Laurent-Perrier
La Cuvée Brut
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 4.93)



Pensate in grande: quando sono buoni, si vuole bere di più.

- Consegna a domicilio per acquisti a partire da CHF 200.-
- Fatevi consegnare i vini direttamente a casa vostra
- Grazie a click & collect express, ordinate online e ritirate i prodotti in negozio un'ora dopo
- Più di 2400 vini disponibili online su manor.ch
- Seguite i consigli di degustazione di Paolo Basso
- Trovate informazioni dettagliate su ogni vino
- E molto altro ancora...



+82 punti



41.90

51.90

Champagne Tribaut Cuvée
Champagne AOC
Francia, 75 cl
(10 cl = 5.59)



+168 punti



84.95

94.95

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Rosé Special Edition
Champagne AOC
Francia, 75 cl
(10 cl = 11.33)



+78 punti



39.90

Champagne Drappier Carte d'Or
Champagne AOC
Francia, 75 cl
(10 cl = 5.32)



Offerte valide fino ad esaurimento scorte. Prezzi in CHF. Con riserva di variazioni d'annata e di prezzo, errori di testo e di stampa.



+218 punti



109.-

129.-

Champagne Thiénot Cuvée La Vigne aux Gamins Grand Cru Blanc de Blancs
Champagne AOC 2010
France, 75 cl (10 cl = 14.54)



+158 punti



79.90

Champagne Drappier Grande Sèndrée
Champagne AOC 2010
Francia, 75 cl (10 cl = 10.66)



+118 punti



59.90

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut & 2 bicchieri
Champagne AOC
Francia, 75 cl (10 cl = 7.99)



manor.ch

