

MANOR

FOOD



IL NATALE  DEI
GRANDI
BAMBINI

DAL 9.12 AL 24.12.2025



STORIA GOLOSA PER LE

FESTE

Natale non è forse l'occasione per tornare bambini?

I ricordi delle tavole imbandite per le feste, quando non solo si gustavano piatti deliziosi, ma si condividevano anche risate e felicità, sono ancora vivi nel cuore. Ora riapriamo per voi questo meraviglioso scrigno del tesoro. Con le nostre specialità uniche, tradizionali e fatte in casa, vi facciamo rivivere lo stupore dell'infanzia.

Per prolungare la magia di dicembre, lasciatevi sorprendere dal calendario dell'Avvento Manor Food: ogni giorno vi aspetta un'offerta eccezionale, in negozio e online.

Scoprite qui
la nostra
selezione:



FRUTTI DI MARE

Per un vassoio di frutti di mare perfetto, variate i sapori: ostriche, crostacei e molluschi.

Aggiungete un pizzico di caviale per un'eleganza irresistibile.

Servite il tutto su ghiaccio, con spicchi di limone e vinaigrette allo scalogno.

Da Manor troverete la più ampia e raffinata selezione della Svizzera — perché la vostra pesca sia sempre straordinaria.

14.50

GAMBE DI GRANCHIO REALE COTTE

Atlantico nord-orientale
prezzo per 100 g

9.95

ARAGOSTA COTTA FRESCA

Atlantico centro-occidentale
prezzo per 100 g





19.50

**OSTRICHE FINES
DE CLAIRES N° 3**

Francia, allevamento
12 pz con coltello per ostriche
in omaggio (pz = 1.63)

59.-

**OSTRICHE
OSTRA REGAL
SELECTION OR N° 2**

Irlanda, allevamento
12 pz (pz = 4.92)

LA PAROLA ALL'ESPERTO



Hugo Boutrais, ostricoltore.

Il mare scandisce il ritmo della nostra vita quotidiana da oltre vent'anni. Insieme alla mia famiglia alleviamo ostriche in Bretagna e in Irlanda, seguendo le maree e cercando sempre di migliorare senza mai tradire la natura.

Ecco qualche consiglio per preservarne intatto il loro sapore raffinato: conservatele orizzontalmente a una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C e apritele subito prima di servirle, su un letto di ghiaccio o di sale grosso.

Per quanto riguarda l'accompagnamento, prediligo i classici: una spruzzata di limone, una vinaigrette allo scalogno o un buon pane di segale con burro salato. Per un tocco più audace, bastano alcune fettine di cetriolo o un pizzico di tartufo. Alcune ostriche, come l'Ostra Régal o l'Amulette, dalla polpa particolarmente aromatica e fruttata, si gustano al meglio al naturale, senza alcun condimento. Ma il vero segreto è la convivialità: assaporare le ostriche con chi si ama, con semplicità e allegria!

- 1. Gamberetti tail-on cotti***
Scongellati, Oceano Indiano orientale, da pesca sostenibile, FOS, prezzo per 100 g 4.75 invece di 5.95 (20%)
- 2. Ostriche Gillardeau N° 2**
Francia, allevamento, 12 pz 45.- (pz = 3.75)
- 3. Astice canadese cotto fresco**
Atlantico nord-occidentale, prezzo per 100 g 6.95
- 4. Gamberetti giganti crudi interi / scongelati**
Atlantico centro-orientale, prezzo per 100 g 8.95
- 5. Caviale EDY*/****
Tibet, Cina, allevamento, 30 g
36.- invece di 45.- (20%) (100 g = 120.-)
- 6. Caviale Beluga Imperial*/****
Bulgaria, allevamento, 30 g
190.40 invece di 238.- (20%) (100 g = 634.67)
- 7. Caviale Osciètre Royal*/****
Bulgaria, allevamento, 30 g
63.20 invece di 79.- (20%) (100 g = 210.67)
- 8. Oona Caviale N° 103 tradizionale*/****
Svizzera, allevamento, 30 g
68.- invece di 85.- (20%) (100 g = 226.67)

CAPELANTE E PESCI

9.95

NOCI DI CAPELANTE SENZA CORALLO

Pacifico nord-occidentale
prezzo per 100 g

CAPELANTE CON ERBA CIPOLLINA E CAVIALE

Un antipasto raffinato per una serata di festa: capesante dorate, un letto di patate soffici, un tocco di caviale – e tutto lo splendore di una sera d'inverno.

Preparazione: ca. 40 min

Cottura: ca. 1 ora | Riposo: 10 min

Ingredienti per 4 persone

12 capesante fresche
4 cucchiaini di caviale
6 patate farinose
(tipo Agria)
Brodo di pollo, panna fresca, burro,
olio d'oliva, olio aromatizzato
all'erba cipollina,
erba cipollina fresca, sale, pepe

Preparazione

Lessate le patate in un po' di brodo e burro fino a renderle morbide. Aggiungete la panna e l'erba cipollina tritata finemente. Salate, pepate, tenete al caldo.
Saltate le capesante a fuoco vivo per 1-2 minuti per lato: dorate fuori, morbide e cremose dentro.

Formate un letto di patate al centro del piatto, metteteci sopra le capesante e guarnite con un cucchiaino di caviale. Terminate con un goccio di olio all'erba cipollina e qualche filo fresco di erba cipollina.

Un piatto elegante, perfetto per le feste: semplice, raffinato e delicato.

20%

4.75

5.95 SOGLIOLE INTERE*

Atlantico nord-orientale
prezzo per 100 g

5.95

BRANZINO

Atlantico nord-orientale
prezzo per 100 g

5.95

ROMBO INTERO

Atlantico nord-orientale
prezzo per 100 g

TARTARE DI SALMONE

5.95

TARTARE DI SALMONE

Norvegia, allevamento
prezzo per 100 g



LA STORIA DEL SALMONE AFFUMICATO MANOR, UN VERO GIOCO DI DOMINO

Fresco &
fatto in casa

Passo dopo passo il delicato salmone affumicato Manor prende vita. Tutto ha inizio nel nord della Scozia, dove i nostri salmoni vivono in acque fredde e selvagge. Appena pescato, ogni pesce si trasforma in protagonista grazie alla nostra maestria: sfilettato a mano, viene delicatamente massaggiato con fleur de sel e una presa di zucchero. Dopo una notte di riposo viene affumicato a freddo su legno Hickory, che gli conferisce quel suo gusto unico e incomparabile.

8.90

SALMONE AFFUMICATO PEPE AL LIMONE

Fatto in casa, Scozia,
da allevamento sostenibile,
FOS, prezzo per 100 g



8.90

SALMONE AFFUMICATO ANETO

Fatto in casa, Scozia,
da allevamento sostenibile,
FOS, prezzo per 100 g



FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PEPE, SALSA BORDOLESE E VERDURE AL FORNO

Un grande classico delle feste: la morbidezza del manzo, il brio del pepe e la dolcezza di una salsa bordolese preparata con il midollo, unisce eleganza e sicurezza, come una promessa d'inverno.

Preparazione: ca. 40 min

Cottura: ca. 40 min

Riposo: 15 min

La ricetta:



10.80

FILETTO DI MANZETTA ANGUS WET-AGED

Argentina, prezzo per 100 g



4.95

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA

Svizzera, prezzo per 100 g



8.95

FILETTO DI MANZO WELLINGTON

Svizzera, prezzo per 100 g



FONDUE CHINOISE

25%

6.90

9.25
**FONDUE CHINOISE
DI SCAMONE
DI MANZETTA***

Argentina
prezzo per 100 g

6.45

**FONDUE CHINOISE
DI MANZETTA,
SPEZIATA**

Svizzera
prezzo per 100 g

4.40

**FONDUE BRESSANE
DI POLLAME, PETTO DI
POLLO E TACCHINO**

Svizzera
prezzo per 100 g

**Fresco &
fatto in casa**

*Offerta valida dal 9.12 al 29.12.2025

TACCHINO RIPIENO



1. **Cappone ruspante d'Auvergne**
Bianco o giallo, Francia, prezzo per 100 g 3.25
2. **Tacchino ruspante di Challans**
Confezione da circa 3,1 kg, Francia, prezzo per 100 g 3.55

TACCHINO RIPIENO DI CASTAGNE, VERDURE AL FORNO E FUNGHI

La croccantezza dell'arrosto, la dolcezza delle castagne, il profumo del rosmarino – tutto il calore del Natale, in un unico piatto.

La ricetta:



Preparazione: ca. 50 min
Cottura: ca. 2 h 30
Riposo: ca. 30 min

TACCHINO AL LIMONE, SPEZIE E PATATE DOLCI

Note raffinate di agrumi e spezie, una carne di tacchino delicatamente sono gli ingredienti per un pranzo delle feste equilibrato e gustoso.

La ricetta:



Preparazione: ca. 45 min
Cottura: ca. 2 h 20
Riposo: ca. 30 min

5.50

**PATÉ IN CROSTA
DI VITELLO COCKTAIL**
Svizzera, prezzo per 100 g

7.95

**PATÉ IN CROSTA
AI TARTUFI
COCKTAIL BIO**
Svizzera, prezzo per 100 g

4.50

**PATÉ IN CROSTA
RICHELIEU**
Francia, prezzo per 100 g

PATÉ IN CROSTA

CONSIGLIO GOURMET

Se volete che il vostro paté in crosta sembri come quello di un ristorante stellato, servitelo con una deliziosa confettura di cipolle o con una salsa ai mirtilli rossi.

Guarnite il piatto con una manciata di tenere foglie di insalata ed erbe aromatiche come il prezzemolo.

FORMAGGI E SALUMI

6.60

**MOLITERNO
AL TARTUFO**

Italia, prezzo per 100 g

3.95

BRILLAT SAVARIN

Francia, circa 500 g
prezzo per 100 g



1. **Brie con 1,3% di tartufo**, Francia, prezzo per 100 g 6.95
2. **Blu Cheese al pistacchio**, Italia, 180 g 11.- (100 g = 6.11)
3. **Ricotta dolce di latte di bufala con pistacchio**, Italia, 200 g 4.90 (100 g = 2.45)



34.50

**CARNE SECCA
DI WAGYU**

Giappone
prezzo per 100 g

1. Salame Gran Riserva, Italia, prezzo per 100 g 6.95
2. Culatello, Italia, prezzo per 100 g 10.90
3. Mortadella con 1,2% di tartufi, Italia, prezzo per 100 g 6.95

1. **Physalis**
Colombia, 100 g 1.95
2. **Carambola**
Malesia, Indonesia
Secondo la disponibilità
Prezzo per pezzo 3.20
3. **Kiwano**
Francia
Prezzo per pezzo 2.50
4. **Pitahaya rossa**
Spagna, Ecuador
Secondo la disponibilità
Prezzo per pezzo 4.95



2.

3.

1.

4.95

PITAHAYA GIALLA

Colombia, Ecuador
Secondo la disponibilità
Prezzo per pezzo

3.95

MANGO XXL

Perù
Prezzo per pezzo

4.

3.20

PAPAYA

Spagna, Brasile
Secondo la disponibilità
Prezzo per pezzo

FRUTTA ESOTICA

TRONCHI DI NATALE

I TRONCHI CHE CREANO L'ATMOSFERA NATALIZIA

Fresco &
fatto in casa

Questi deliziosi tronchi, preparati con cura dai pasticceri Manor, uniscono cioccolato fondente, frutta fresca e creme leggere per sublimare tutta l'arte della pasticceria. Fatti in casa ogni giorno, rappresentano l'espressione di un savoir-faire in cui precisione e creatività si uniscono alla magia delle feste. Creazioni raffinate e generose, da condividere nella più dolce tradizione natalizia.

29.50

TRONCO MOUSSE 3 CIOCCO

Svizzera
580 g (100 g = 5.09)

20.95

TRONCO FORESTA NERA

Svizzera
500 g (100 g = 4.19)

20.95

TRONCO LAMPONE

Svizzera
500 g (100 g = 4.19)



PANETTONE

Savoir-faire italiano,
spirito natalizio.



Fresco &
fatto in casa

19.95

**PANETTONE
TRADIZIONE**

Svizzera, 750 g (100 g = 2.66)

47.95**PANETTONE CLASSICO
CIPRIANI**

1 kg (100 g = 4.80)

Fresco &
fatto in casa**17.50****PANETTONE PISTACCHIO**

Svizzera, 500 g (100 g = 3.50)

Fresco &
fatto in casa**17.50****PANETTONE MARRONI**

Svizzera, 500 g (100 g = 3.50)

**19.95****PANETTONE AGRUMI E
ZAFFERANO D&G**

100 g

**ESCLUSIVA****19.95****PANETTONE
IL VIAGGIATOR GOLOSO**

750 g (100 g = 2.66)

**ESCLUSIVA****26.95****PANDORO DI VERONA
CIOCCOLATO
IL VIAGGIATOR GOLOSO**

1 kg (100 g = 2.70)

**39.95****PANETTONE CON
GELATINE DI FRUTTA LEONE**

750 g (100 g = 5.33)

**ESCLUSIVA****44.95****PANETTONE CAFFÈ E
CIOCCOLATO GENTILE**

1 kg (100 g = 4.50)



PECK

L'eleganza milanese



NEW ESCLUSIVA**49.95****PANETTONE
CLASSICO
PECK**

1 kg (100 g = 5.-)

**9.95****CANTUCCINI
ALLE MANDORLE
PECK**

200 g (100 g = 4.98)

**5.50****PECK SPAGHETTI**

500 g (100 g = 1.10)

**16.50****PECK OLIO
EXTRA- VERGINE
DI OLIVA**

250 ml (100 ml = 6.60)

**12.95****PECK ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP**

250 ml (100 ml = 5.18)

**15.95****PECK MOSCATO
CANELLI DOCG***

Italia, 75 cl (10 cl = 2.13)

**12.50****CREMA SPALMABILE
AL PISTACCHIO PECK**

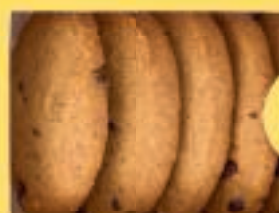
190 g (100 g = 6.58)

**9.95****PECK
CAPPERI
AL SALE
DI SALINA**

140 g (100 g = 7.11)

**6.95****BISCOTTI AL
CIOCCOLATO
FONDENTE,
CANNELLA
E ARANCIA PECK**

110 g (100 g = 6.32)



CIOCCOLATO

NEW**19.95**

**NOCCIOLE RICOPERTE
DI CIOCCOLATO LEONE**

130 g (100 g = 15.35)

**64.95**

**PRALINE CONNAISSEURS
COLLECTION DU CONFISEUR
LINDT**

820 g (100 g = 7.93)

**NEW****ESCLUSIVA****13.95**

**SNOW GLOBE
MIX LINDT**

135 g (100 g = 10.34)

**29.95**

FÉMINA CAILLER

428 g (100 g = 7.-)

**NEW****24.95**

TARTUFI MIX LA PERLA

300 g (100 g = 8.32)

**22.95**

**PRALINE ASSORTITE AL
LIQUORE ANTHON BERG**

328 g (100 g = 7.-)





VILLARS

PUR CHOCOLAT SUISSE

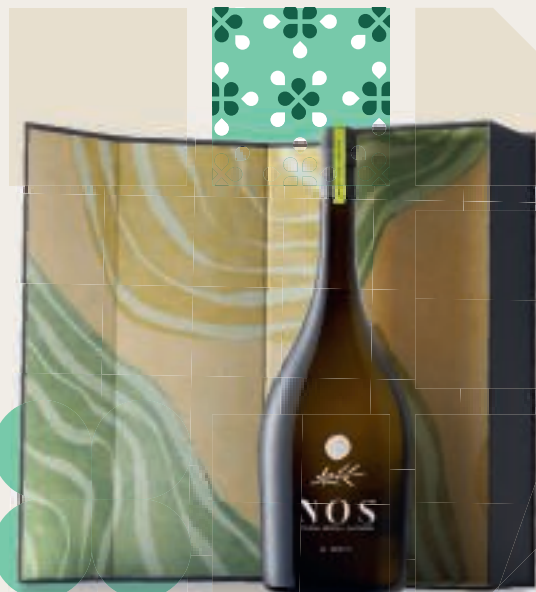
Buone feste cioccolatose!



CIOCCOLATINI CON RIPIENO
AL LIQUORE

IDEE REGALO

Lasciatevi ispirare e scoprite tante altre idee incantate nei nostri negozi.



69.95

**NOS MAGNUM
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA**
1,5 L (10 cl = 4.66)

14.95

**LECCA-LECCA
PIERROT
GOURMAND
SCATOLA**
262 g (100 g = 5.71)



149.-

**NEIT MELLOW SPICE
SINGLE GRAIN
IRISH WHISKEY**
46% vol.* 70 cl (10 cl = 21.29)



NEW

ESCLUSIVA

69.95

**PANETTONE
CLASSICO
MOSCHINO**
1 kg (100 g = 7.-)



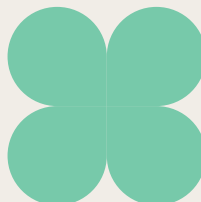
19.95

**SUA MAESTÀ
ACETO
BALSAMICO**
250 ml (10 cl = 7.98)



16.90

**BISCOTTI SABLÉS
ALL'ARANCIA,
CRANBERRY E
ALLE SPEZIE**
Catwright Fudge
200 g (100 g = 8.45)



**ESCLUSIVA****18.95****AMARETTI
CHIOSTRO
DI SARONNO**

190 g (100 g = 9.98)

**ESCLUSIVA****37.50****NICOLAS FEUILLATTE BRUT
EDITION MIKA
CHAMPAGNE AOP***

Francia, 75 cl (10 cl = 5.-)

**29.95****DISTRIBUTORE
CARMELLE
GOMMOSE**23 cm, 360 g
(100 g = 8.32)**49.-****COFANETTO NATALIZIO
PRESTIGE KUSMI «LES
VOYAGES EXTRAORDI-
NAIRES», 48 BUSTINE**

100 g

**29.90****POPCORN SHED**
Kit di aromi
per popcorn 625 g
(100 g = 4.78)**9.95****CAFFÈ IN GRANI
ESPRESSO
CLASSICO
SIROCCO**Confezione da 250 g
(100 g = 3.98)**ARRIVO**

VINI

20%

46.90~~59.-~~**QUATTROMANI
MERLOT**TICINO DOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 6.26)

20%

18.95~~23.90~~**TENUTA DI
BISERNO
INSOGLIO DEL
CINGHIALE**TOSCANA IGP, ITALIA
75 cl (10 cl = 2.53)

20%

21.50~~26.90~~**VINATTIERI
RONCAIA
RISERVA
MERLOT**TICINO DOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 2.87)

20%

34.90~~43.90~~**BRIVIO RIFLESSI
D'EPOCA
MERLOT**TICINO DOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 4.66)

25%

14.95~~19.95~~**DOMAINES
ROUVINEZ
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE
ROUGE**VALAIS AOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 2.-)

20%

26.90~~33.90~~**DOMAINES
ROUVINEZ
LE TOURMENTIN**VALAIS AOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 3.59)

20%

31.90~~39.90~~**JEAN-RENÉ
GERMANIER
CORNALIN**VALAIS AOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 4.26)

20%

23.90~~29.90~~**BRIVIO BIANCO
ROVERE**TICINO DOC, SVIZZERA
75 cl (10 cl = 3.19)

25%

14.95

19.95
MAISON GILLIARD
LA PORTE DE
NOVEMBRE
JOHANNISBERG
 VALAIS AOC, SVIZZERA
 75 cl (10 cl = 2.-)



15%

19.95

23.95
TENUTA
DELL'ORNELLAIA
LE VOLTE
 TOSCANA IGP, ITALIA
 75 cl (10 cl = 2.66)



BIO

25%

14.95

19.95
DOMAINES ROUVINEZ
NEZ NOIR PETITE
ARVINE BIO
 VALAIS AOC, SVIZZERA
 75 cl (10 cl = 2.-)



33%

19.95

29.95
FEUDI DI
SAN MARZANO
SESSANTANNI
 PRIMITIVO DI
 MANDURIA DOP
 ITALIA
 75 cl (10 cl = 2.66)



30%

15.95

22.95
CHÂTEAU
CITRAN
 HAUT-MÉDOC AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 2.13)



31%

32.90

47.95
CHÂTEAU DE
PRESSAC
 SAINT-ÉMILION
 GRAND CRU AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 4.39)



21%

12.50

15.95
DONNAFUGATA
ANTHILIA
BIANCO
 SICILIA DOP, ITALIA
 75 cl (10 cl = 1.67)



21%

18.50

23.50
CERETTO
BLANGÉ ARNEIS
 LANGHE DOP
 ITALIA
 75 cl (10 cl = 2.47)



20%

43.90

55.-
BODEGAS AALTO
 RIBERA DEL DUERO DO
 SPAGNA
 75 cl (10 cl = 5.86)



20%

28.90

36.50
LOUIS JADOT
POUILLY-
FUISSÉ
 POUILLY-FUISSÉ AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 3.86)



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



17%
47.95 CHF
~~57.95 CHF~~

Perrier-Jouët Grand Brut
Champagne AOC
France / 75 cl (10 cl = 6.40)



Fill your world with wonder

ENJOY RESPONSIBLY

CHAMPAGNE



12%

42.50

48.50
MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL
LIMITED EDITION
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 5.67)



20%

39.95

49.95
LAURENT-PERRIER
LA CUVÉE BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 5.33)



12%

49.50

56.50
VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 6.60)



25%

25.90

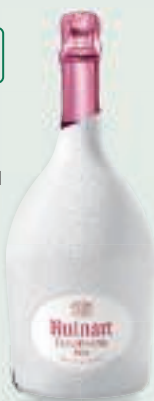
34.90
TRIBAUT
PREMIER CRU
EXTRA BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 3.46)



11%

77.95

87.95
RUINART
ROSÉ
SECOND SKIN
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 10.40)



15%

53.50

62.95
R DE RUINART
BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 7.14)



15%

79.95

94.95
LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 10.66)



20%

39.90

49.90
LALLIER
RÉFLEXION
R.020
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 5.32)



25%

23.95

31.95
MONTAUDON
LA GRANDE
ROSE
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCIA
 75 cl (10 cl = 3.20)



15%

33.95

39.95
CA' DEL BOSCO
CUVÉE PRESTIGE
 FRANCIACORTA DOCG
 ITALIA
 75 cl (10 cl = 4.53)



23%

19.95

25.95
BERLUCCHI
CUVÉE
IMPÉRIALE BRUT
 FRANCIACORTA DOCG
 ITALIA
 75 cl (10 cl = 2.66)



20%

13.50

16.95
SENSI PROSECCO
18K GOLD BRUT
 PROSECCO DOP
 ITALIA
 75 cl (10 cl = 1.80)





FINO AL
25%

**UN'AMPIA SELEZIONE
DI CHAMPAGNE**

Offerta valida solo fino a esaurimento scorte
dal 1° al 31 dicembre 2025



25%

44.90

~~59.90~~

**PHILIPPONNAT BRUT
ROYAL RESERVE**

CHAMPAGNE AOP, FRANCIA
75 cl (10 cl = 5.99)

* 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[®]
FOOD