



Authentic italian crafted liqueurs



Liquori classici • Classic liqueurs



- 1 lt
- 700 ml
- 750 ml
- 500 ml
- 50 ml

AMARETTO LAZZARONI 1851, 24°

L'autentico Amaretto Italiano, sin dal 1851, prodotto a Saronno in base a un'antica ed unica ricetta che ha come base l'infusione dei famosi biscotti Amaretti "Chioistro di Saronno".

Da bere freddo, on the rocks, perfetto ingrediente per un amaretto sour di qualità, si accompagna perfettamente a dolci, macedonie e gelati.

The Authentic Italian Amaretto since 1851, made and bottled in Saronno - Italy, according to an old and unique family recipe, by the infusion of the famous Amaretti "Chioistro di Saronno" cookies. Being produced through an infusion process, Amaretto Lazzaroni doesn't need high alcohol levels, it is perfectly balanced with 24% ABV.

Drink it cold, on the rocks, perfect ingredient for top quality amaretto sours, it matches perfectly with cakes and ice-creams.

AMARETTO&PESCA, 24°

Amaretto & Pesca è una fresca variante del nostro Amaretto Lazzaroni 1851. La pesca, unita all'infuso degli Amaretti "Chioistro di Saronno", conferisce al prodotto un gusto fragrante, fresco ed estivo. Si beve freddo, on the rocks o da utilizzare come base per ottimi cocktails.

Amaretto & Peach, a fresh extension of our Amaretto Lazzaroni 1851. Peach blended with the infusion of Amaretti "Chioistro di Saronno" biscuits distinguishes this fine liqueur with a uniquely fresh, fruity and summer flavour. Drink it cold, on the rocks, perfect base for a top quality cocktail.

- 700 ml
- 750 ml



ITALIAN LIQUEURS COLLECTION

- Amaretto 50 ml
- Sambuca 50 ml
- Limoncino 50 ml
- Amaro 50 ml

Le collezioni Duetto Lazzaroni e Mignon racchiudono i migliori liquori italiani in un'elegante confezione regalo. Ogni set celebra l'autenticità e l'eccellenza firmata Lazzaroni, ideale per chi ama i sapori raffinati e le occasioni speciali.

The Duetto Lazzaroni and Mignon Collection bring together the finest Italian liqueurs in elegant, ready-to-gift formats.

Each set showcases the authentic taste and craftsmanship of Lazzaroni, making them perfect for refined palates and special occasions.

Best ingredient for Amaretto sour and other hand-crafted cocktails



DUETTO

- Bott. 50cl
- + 50g di Amaretti del Chioistro di Saronno

Liquori alla frutta • Fruit base liqueurs



Gold Medal
91 points
"EXCEPTIONAL"



• 700ml
32°

• 2 lt
32°

• 1 lt
32°

• 700 ml
32°

• 500 ml
32°

• 50 ml
32°

• 1 lt
28°

• 500 ml
28°

LIMONCINO DEL CHIOSTRO

Tipico liquore mediterraneo, da noi prodotto tramite l'infusione di scorze di limoni non trattati. Offriamo due gamme: il 32°, top di gamma, perfettamente bilanciato e ottenuto dall'infusione di soli limoni italiani selezionati. Il 28°, prodotto che mantiene un'ottima connotazione con un ridotto contenuto alcolico. Il Limoncino del Chiostro deve essere servito ghiacciato.

Typical Mediterranean liqueur, still today made according to our last Century original recipe, through the infusion of non treated lemon peels. We offer 2 different range: the 32°, top quality, perfectly balanced at the palate and coming only from the infusion of selected Italian lemons. The 28°, very good product with reduced alcohol content. It has to be chilled and served ice-cold; recommended as a straight after meal drink or added to long drinks, fruit salads, lemon and fruit ice creams.



• 700 ml • 750 ml
30°

• 500 ml
32°

• 500 ml
21°

MANDARINO, MELA VERDE E NOCINO DEL CHIOSTRO

Linea di liquori alla frutta, possono essere bevuti lisci a fine pasto, ma ottimi anche con macedonie di frutta, gelati e come ingredienti per cocktails.

Liqueurs obtained through the infusion of non treated fruits.

Raccomanded as a straight after meal drink, or added to long drinks, fruit salads, ice creams, etc.

GOCCIA NERA, 25°



• 700 ml

Liquore dal gusto unico e inconfondibile, è il risultato di una sapiente infusione di radici di liquorizia; evoca a sé le qualità digestive note della pianta, ed è indicato da bere a fine pasto. Va servito ad una temperatura di circa 12°.

Liqueur from the unique taste, as a result of a wise infusion of liquorices roots. The well known digestive properties of the plants are transmitted to the liquid. Drink as after meal. Serve at 12° temperature.

Liquori classici • Classic liqueurs

Gold Medal
93 points
"EXCEPTIONAL"



• 1 lt

• 700 ml
• 750 ml

• 500 ml

• 50 ml

• 700 ml
• 1 lt

• 700 ml
• 750 ml

SAMBUCA LAZZARONI, 42° • SAMBUCA DEL CHIOSTRO, 38° • INFINITO NERO, 38°

È un liquore dolce e forte, la cui base è costituita dagli oli essenziali ricavati dalla distillazione a vapore dei semi dell'anice stellato, con l'aggiunta di zucchero e altri aromi naturali. La ricetta, inizialmente denominata Anisette nei nostri ricettari del secolo scorso, è ancora prodotta secondo la formula originaria.

It is a sweet and strong liqueur, whose base is made of essential oils extracted through the steam distillation of the star anise seeds, adding a concentrated solution of sugar and other natural aromas. The recipe, which was called Anisette in our recipes books of the last Century, is still made according to the original formula



• 700 ml

ASSENZIO, 60°

Prodotto secondo la ricetta classica di inizio secolo. Da bere diluito con acqua fredda.

Made according to the classic recipe of the beginning of the last Century.

To serve diluted with cold water.



Platinum Medal
97 points
"SUPERLATIVE"



• 500 ml



• 700 ml • 750 ml



• 500 ml



• 500 ml

ANICE, 35°

Ottimo e gradevole digestivo, fortemente aromatico, dal sapore dolce e piccante, che si ricava dall'infusione e distillazione dei semi della Pimpinella Anisum e dai semi dell'anice stellato.

It is a very nice digestif with strong aromatic notes and a sweet and slightly spicy taste, which comes from the infusion and distillation of the star anise and Pimpinella Anisum seeds.

MARASCHINO, 25°

Liquore bianco, dolce, di fine tradizione, ottenuto dall'infusione di marasche dalmate in alcool. Molto apprezzato come liquore e ampiamente utilizzato per la preparazione di dolci.

It is a clear, relatively dry liqueur made from the infusion of marasca cherries and their crushed pits, which give the liquid a slight bitter almond flavour. Maraschino is largely appreciated as liqueur and it is also widely used in pastry.

ALCHERMES, 21°

Preparato macerando in alcool essenze e spezie con una sostanza colorante rossa. Apprezzato sia come liquore da bere, sia nella preparazione di molti dolci.

It is made through the maceration in alcohol of essences and spices. Alchermes is largely appreciated as liqueur and it is also widely used in pastry.



• 700 ml • 750 ml



• 700 ml • 750 ml

BLACK CAFFÈ, 27°

Un modo diverso di assaporare il gusto aromatico del caffè: un liquore leggero ma intenso. Ottimo dopopasto, col dessert, o come ingrediente per cocktail.

A different way to enjoy the aromatic taste of coffee: a light but intense liqueur. Excellent as an after-meal, with dessert, or as ingredient for cocktails.

TRIPLE SEC, 38°

Un liquore forte, trasparente e all'aroma di arancia. Liscio come digestivo, ottimo per la preparazione di cocktails.

A strong, transparent and orange-flavoured liqueur. Smooth as a digestive, excellent for preparing cocktails.

Crema Liquori e guarnizioni • Cream Liqueurs and toppings

OTTERAMA CREMA AMARETTO, CREMA PANETTONE



• 500 ml
17°

Dalla tradizione dolciaria italiana nascono la Crema di Amaretto Otterama e la Crema di Panettone Lazzaroni. La prima unisce la crema di latte all'infusione in alcool dei celebri Amaretti del Chiostro di Saronno, la seconda rende omaggio al simbolo del Natale italiano, trasformandolo in un esclusivo "panettone liquido".

Born from the finest Italian pastry tradition, OTTERAMA Amaretto Cream and Lazzaroni Panettone Cream celebrate the art of sweetness in liquid form. OTTERAMA blends smooth milk cream with the authentic infusion of the famous Amaretti del Chiostro di Saronno, while the Panettone Cream reimagines Italy's most beloved holiday dessert as a rich and indulgent "liquid panettone."

AMARETTO & LIMONCELLO AMARENA CHERRIES

• 400g



Amarene candite allo sciroppo di Amaretto e allo sciroppo di Limoncello Lazzaroni. Accuratamente selezionate e denocciate, adatte per decorare cocktails, guarnire dolci, torte e semifreddi o per arricchire il gelato.

Wild black Amarena cherries soaked in Lazzaroni Amaretto or Limoncello flavored sugar syrup. Only the very best black Amarena cherries are carefully selected, stoned and sweetened to garnish cocktails, desserts, cakes or ice-creams.

CREMA PISTACCHIO 17°



• 500 ml
17°

Dalla tradizione italiana nascono due irresistibili creme liquorose: Pistacchio e Cioccolato.

Il primo preparato con pistacchi di alta qualità, è perfetto da gustare freddo in ogni momento della giornata. Il secondo unisce la morbidezza della crema al gusto intenso del cacao, ideale liscio, con ghiaccio o come ingrediente per dessert dal tocco elegante.

CREMA CIOCCOLATO 17°



• 500 ml
17°

Inspired by Italian tradition, Pistachio and Chocolate Cream Liqueurs offer pure indulgence. The Pistachio delights with its smooth, delicate flavor, while the Chocolate combines creamy richness with deep cocoa notes—perfect chilled, on the rocks, or in desserts.

Amari

FERNET, 40°



E' un liquore forte e amaro, ottenuto dalla prolungata infusione e tintura in alcol di erbe. Appartiene alla famiglia degli "amari" ma allo stesso tempo si distingue da questi per una maggiore gradazione alcolica. Note le sue funzioni digestive. Servito con ghiaccio e soda è un ottimo dissetante.

This is a strong and bitter liqueur made by the prolonged infusion in alcohol of many different herbs. It belongs to the "amari" family but at the same time it distinguishes itself by an higher ABV %. Drink neat as digestif, on the rocks with soda as a refreshing cocktail.

- 700ml
- 750ml

APERITIVO, 11°



Un aperitivo ottenuto da un'infusione ben bilanciata di erbe e radici. Data la sua bassa gradazione alcolica, è ideale liscio, con ghiaccio, o combinato con vino o succo di frutta. Ottimo ingrediente per il classico aperitivo Spritz.

Result of a well balanced infusion of herbs and roots. Its mild alcoholic content grants an ideal mix with several fruit juices and wines. To be served neat, chilled with a sprinkling of seltz or on the rocks, garnished with a slice of orange or lemon.

- 700ml

AMARO, 25°



Amaro ottenuto tramite l'infusione di particolari e selezionate erbe e piante officinali, radici e bacche provenienti dalla Valtellina (Teglio), luogo di origine della Famiglia Lazzaroni. È ancora uno dei più classici digestivi italiani, oggi riscoperto come base per cocktails.

It is a delicious bitter liqueur made through the infusion of selected herbs, roots and berries grown up in Valtellina (Teglio), Lazzaroni's family hometown. It is the most common Italian digestif, rediscovered today as cocktail ingredient.



- 50ml
- 700ml

**Gold Medal
94 points
"EXCEPTIONAL"**



Grappa • Marsala • Cremovo

GRAPPA BIANCA, 37,5°



Grappa giovane, ottenuta dalla distillazione di vinacce di vitigni diversi provenienti dal Veneto. È un prodotto tradizionale, genuino, dal colore limpido e cristallino, dal profumo spiccato e deciso e dal sapore morbido e delicato.

It is a young grappa of pure marc, obtained from the distillation of mashed skins of different grape varieties coming from the Venetian area. It is a traditional and genuine product, crystal clear colour, with a marked and decisive bouquet and a soft, delicate flavour.

• 700ml

MARSALA, 17°



Il famoso vino liquoroso della Sicilia, ricco e corposo: un prodotto tradizionale ma elegante e sofisticato. Ottimo per accompagnare il dessert o per la degustazione del cioccolato; ingrediente fondamentale per ricette saporite e originali.

The famous fortified Sicilian wine, rich and full-bodied: a traditional but elegant and sophisticated product. Excellent to accompany dessert or for tasting chocolate; fundamental ingredient for tasty and original recipes.

• 750ml
• 1 lt

CREMOVO, 16°



Cremovo, o Marsala all'uovo. Ottenuto aggiungendo tuorli di uovo al classico Marsala siciliano. Ottimo se bevuto liscio o con ghiaccio, ideale per la degustazione della pasticceria classica siciliana e per la preparazione della crema zabaglione.

Cremovo: Marsala with egg. Obtained by adding egg yolks to the classic Sicilian Marsala. Excellent if drunk straight or with ice, ideal for tasting classic Sicilian pastries and preparation of zabaglione cream.

• 750ml
• 1 lt



La qualità come tradizione

Le generazioni portanti il nome Lazzaroni si sono succedute esprimendo imprenditori che hanno dato personalissime impronte allo sviluppo aziendale: Giuseppe, Carlo, Pietro, Paolo, Luigi, Mario sono i nomi dietro i quali è nata la leggenda Lazzaroni.

Le nuove tecnologie di produzione, la qualità e l'originalità dei prodotti, sono sempre stati oggetto di grande interesse e ricerca per Paolo Lazzaroni e per i suoi discendenti portando la realtà aziendale agli attuali livelli di prestigio e riconoscimento in Italia e all'estero.

L'importanza della qualità nella linea di prodotti Paolo Lazzaroni è sempre stata al primo posto nella scala dei valori: le medaglie d'oro, gli stemmi e i premi lo testimoniano nel passato; il successo internazionale nella realtà attuale.

La ricerca e la selezione delle materie prime più genuine, il "sacro" rispetto per antiche formule e i severi controlli durante tutte le fasi di lavorazione impegnano la Paolo Lazzaroni e Figli, con tutti i suoi collaboratori, in una dimostrazione continua di professionalità ed efficienza al passo con le più nuove tecnologie.

Paolo Lazzaroni & Figli

Via Gorizia 41 – 21047 Saronno – Italia • tel. +39 02 96701021

www.lazzaroni.it - info@lazzaroni.it