

# VENTUNO

ITALIAN REGIONAL  
FOOD EXPERIENCE

## Catalogue 2019



VENTUNO  
ITALIAN REGIONAL  
FOOD EXPERIENCE



## Piedmontese Experience Box – Dessert



- 1 Barattolo Bio Nocciole ricoperte di Cioccolato Fondente, Altalanga IGP, 120gr  
(*Organic, dark chocolate – coated Piedmont IGP Hazelnuts*)
- 1 Scatola Baci di Dama, Pasticceria Mauro Allemanni, 200gr  
(*«Lady's Kisses» hazelnut shortbreads*)
- 1 Scatola Krumiri, Pasticceria Mauro Allemanni, 200gr  
(*Krumiri cookies*)
- 1 Scatola Gianduiotti, Spes, 240gr  
(*Gianduiotti Chocolates*)
- 1 Barattolo Crema di Nocciole, Spes, 220gr  
(*Hazelnut Spread*)
- 1 Bottiglia Moscato D'Asti DOCG, Adriano Marco e Vittorio, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content



VENTUNO  
ITALIAN REGIONAL  
FOOD EXPERIENCE

## Sicilian Experience Box – Dessert



- 1 Scatola Amaretti di Sicilia, Pasticceria Campidoglio, 230gr  
*(Artisanal organic and gluten free almond and honey amaretti)*
- 1 Barattolo Arabesque di Pistacchio di Bronte DOP, Vincente Delicacies, 130gr  
*(Arabesque of Bronte Pistachio DOP)*
- 1 Scatola Tocchetti di Croccante al Pistacchio DOP, Vincente Delicacies, 200gr  
*(Chunks of Bronte Pistachio Brittle DOP)*
- 1 Cioccolata Modicana IGP al Peperoncino, Donna Elvira, 70gr  
*(Modica Chocolate IGP with Chili Pepper)*
- 1 Cioccolata Modicana IGP al sale Mirroir della Bolivia, Donna Elvira, 70gr  
*(Modica Chocolate IGP with Mirroir Salt from Bolivia)*
- 1 Bottiglia “Arbaria” Passito di Pantelleria DOP., Vinisola, 50cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

## Apulian Experience Box – Dessert



- 1 Scatola Cioccolatini assortiti, Maglio Arte Dolciaria, 180gr  
*(Assorted Chocolates )*
- 1 Scatola Cupeta Reale, Alda Dolci Tradizioni, 100gr  
*(Cupeta is a typical almond brittle of Salento)*
- 1 Scatola Mirtoli ricoperti di cioccolato, Alda Dolci Tradizioni, 130g  
*(Hand-picked aromatic myrtle berries preserved in alcohol and coated in chocolate)*
- 1 Scatola “Divini Amori” Amaretti alle Mandorle di Puglie e Acqua di Rose, Alda Dolci Tradizioni, 112gr  
*(Soft Amaretti Macaroons from almonds and rose water)*
- 1 Tavoletta Cioccolato Fondente con Mandorle e Nocciole Giffoni IGP, Azienda Maglio, 300gr  
*(Dark Chocolate bar with almonds and nuts of Giffoni IGP)*
- 1 Bottiglia Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG, Attanasio, 50cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

## Tuscany Experience Box – Dessert



- 1 Barattolo Cialde di Montecatini 6.o, Famiglia Desideri, 80gr  
*(Montecatini wafers 6.o)*
- 1 Barattolo Cantucci di Prato IGP, Famiglia Desideri, 300gr  
*(Traditional Cantucci almond biscuits IGP)*
- 1 Barattolo Uovo sotto Vetro, La Molina, 90gr  
*(A chocolate egg filled with gianduja cream)*
- 1 Barattolo Fringes con Miglio Tostato e Peperoncino, La Molina, 66gr  
*(Fringes with toasted millet and chili pepper)*
- 1 Scatola Panforte Margherita IGP, Villa Marta Firenze, 250gr  
*(Traditional Siena dessert made of candied and dried fruit IGP)*
- 1 Bottiglia Vin Santo Di San Gimignano DOC, Tenute Guicciardini Strozzi, 50cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content





VENTUNO  
ITALIAN REGIONAL  
FOOD EXPERIENCE





# Piedmontese Experience Box – Dinner



- 1 Barattolo Funghi Porcini in Olio Extra Vergine d'Oliva, Oliveri, 190gr  
*(Porcini Mushrooms in Extra Virgin Olive Oil)*
- 2 Barattoli Crema a base di Funghi Porcini, Oliveri, 100gr  
*(Cream of Porcini Mushrooms )*
- 2 Scatole Pasta Tajarin tagliati a mano, Marco Giacosa, 250gr  
*(Hand-cut tajarin egg pasta )*
- 1 Bottiglia Olio Extra Vergine di Oliva al Tartufo bianco, Tartufi Ponzio, 50 ml  
*(Extra Virgin Olive Oil with Alba White Truffles)*
- 1 Bottiglia Barbera D'Alba Superiore DOC, Adriano Marco e Vittorio, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

## Sicilian Experience Box - Dinner



- 1 Barattolo Paté di Olive Nere, Kazzen “Oro di Pantelleria”, 85gr  
(*Organic, Black Olives Paté*)
- 1 Barattolo Pesto Pantesco, Kazzen“Oro di Pantelleria”, 180gr  
(*Organic Pantesco Pesto from Pantelleria*)
- 1 Bottiglia Olio Extra Vergine di Oliva Bio, Arkè, 25cl  
(*Organic Extra Virgin Olive Oil*)
- 1 Scatola Cristalli di Salina IGP, Infersa, 300gr  
(*Sea Salt Crystals from the Mozia island*)
- 1 Busta Rigatoni trafilati al Bronzo Bio, La Timpa, 500gr  
(*Organic, Bronze-cut Rigatoni*)
- 1 Bottiglia Etna Rosso DOC, Azienda Agricola Graci, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content



## Apulian Experience Box – Dinner



- 1 Barattolo “Conserva Mara”, I Contadini, 230gr  
*(Mara Preserve – Traditional sauce made from spicy peppers and tomatoes)*
- 1 Busta Torre Brancia Orecchiette di Grano Arso, Azienda Agricola San Matteo, 500gr  
*(Toasted-Flour Orecchiette Torre Brancia)*
- 2 Barattoli Cime di Rapa alla Pugliese, I Contadini, 230gr  
*(Turnip-Green Pesto)*
- 1 Bottiglia Olio Extra Vergine di Oliva “ESSENZA”, Antico Frantoio Muraglia, 25cl  
*(Extra Virgin Olive Oil made from Peranzana olives)*
- 1 Bottiglia Nero di Troia Puglia IGP, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

## Tuscany Experience Box – Dinner



- 1 Barattolo Verdure in Agrodolce, Alla Gusteria, 140gr  
(*Pickled Vegetables*)
- 1 Busta Fusilli di Pisa, Pastificio Martelli, 500gr  
(*Traditional Tuscan pasta*)
- 2 Barattoli Sugo di Carne Chianina IGP, Caccia e Corte, 180gr  
(*Chianina IGP Veal Ragù*)
- 1 Bottiglia “Villa Magra” Olio Extra Vergine di Oliva Selezione Fruttato Intenso, Frantoio Franci, 25cl  
(*Villa Magra Extra Virgin Olive Oil*)
- 1 Bottiglia “Sodole” IGT, Tenute Guicciardini Strozzi, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content





dolcissima  
mandorla Iblea  
the sweet almond from Sicily

kuvà  
tostata

MAGGIORINI  
Luna Nascente  
vino spumante  
extra-dry

Caponata siciliana  
Caponata di melanzane e peperoni  
Made in Italy  
D.O.M. DI PANTUFERITA

PATÉ DI  
POMODORI SECCHI  
E CAPPERI  
SUN DRIED TOMATOES  
AND CAPERS

almonds

capers

cinnamon sticks

cactus

white napkin



## Piedmontese Experience Box – Aperitif



- 2 Scatole Croccantine Piemontesi, Oliveri, 100gr  
*(Piedmontese Crispbreads)*
- 1 Barattolo Bio Nocciole Tostate e Salate IGP, Altalanga, 100gr  
*(Organic IGP Hazelnuts, Salted and Toasted )*
- 1 Barattolo Bagna Cauda, Oliveri, 100gr  
*(Hot Dipping Sauce)*
- 1 Barattolo Olive Verdi al Formaggio di Capra e Tartufo, 190gr  
*(Green Olives Stuffed with Goat Cheese and Truffles)*
- 1 Bottiglia Birra Diva Gold, Gilac, 75cl  
*(Artisanal beer produced using the Champenoise method)*
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content



## Sicilian Experience Box – Aperitif



- 1 Barattolo Capperi Bio sott'olio IGP, Kazzen“Oro di Pantelleria”, 90gr  
*(Organic Capers in Extra Virgin Olive Oil from Pantelleria IGP)*
- 1 Scatola Mandorle Tostate e leggermente salate, Dolcissima Mandorla Iblea, 130gr  
*(Organic, Roasted Kuva Almonds)*
- 1 Barattolo Caponata di Melanzane e Peperoni Bio, Kazzen“Oro di Pantelleria”, 280gr  
*(Organic Eggplant and Bell Pepper Caponata)*
- 1 Barattolo Paté di Pomodori Secchi e Capperi IGP, La Nicchia, 100gr  
*(Dried Tomatoes and Caper Paté IGP)*
- 1 Barattolo Biscotti Salati Capperi delle Eolie DOP e Origano, I Biscotti di Lory, 130gr  
*(Savory Biscuits with Capers of the Aeolian Islands DOP and Oregano)*
- 1 Bottiglia “Luna Nascente” Extra Dry Rosé Sparkling Wine Terre Siciliane IGT, Maggiovini, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

## Apulian Experience Box – Aperitif



- 1 Barattolo Lampascioni alla Pugliese, I Contadini, 230gr  
(*Apulian-style Lampascioni*)
- 2 Scatole Taralli Schiacciati “Taralli Calt” –Tenuta Cocevola,  
300gr  
(*Pressed Taralli*)
- 1 Barattolo Paté di Peperoni, I Contadini, 230gr  
(*Paté of Bell Peppers, spicy and very aromatic*)
- 1 Barattolo Paté di Pomodori secchi, I Contadini, 230gr  
(*Dried Tomato Paté*)
- 1 Bottiglia Olio D’Oliva Extravergine Affumicato “FUMO”,  
Antico Frantoio Muraglia, 25cl  
(*Fumo Smoked Extra Virgin Olive Oil*)
- 1 Bottiglia “Terra Rara” Bombino Brut Sparkling Wine Puglia  
IGP, Valentina Passalacqua, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content



## Tuscany Experience Box - Aperitif



- 1 Barattolo Crema di Lardo e Tartufo, Antica Lardereria Mafalda, 100gr  
*(Cream of Lardo di Colonnata IGP and Black Truffles)*
- 1 Barattolo Crostino Toscano, Caccia e Corte, 180gr  
*(Tuscan Crostino)*
- 1 Barattolo Paté di Fagiano alla Vernaccia di S.Gimignano DOCG, Caccia e Corte, 135gr  
*(Pheasant Paté with Vernaccia di San Gimignano DOCG)*
- 1 Scatola Cantuccini Salati, Villa Marta Firenze, 200gr  
*(Savory Cantuccini)*
- 1 Bottiglia Vernaccia Riserva di San Gimignano DOCG, Tenute Guicciardini Strozzi, 75cl
- 1 Elegant Hand-crafted in sustainable wood Box
- Multimedia content

# VENTUNO

ITALIAN REGIONAL  
FOOD EXPERIENCE

Via Legnone, 4  
20158 Milano

Telephone: +390283422410  
Mobile Phone: +393347763651  
Email: [info@ventunoitaly.com](mailto:info@ventunoitaly.com)

[www.ventunoitaly.com](http://www.ventunoitaly.com)