



*La primavera
in tavola*

iperal
SUPERMERCATI

Dal 15 marzo all'11 aprile 2023



Colore e allegria nei tuoi piatti!

La Pasqua segna l'arrivo della primavera, della bella stagione; diventa l'occasione perfetta per portare un po' di freschezza, colore e allegria nei piatti che serviamo a tavola.

Le ricette primaverili sono vivaci, fresche e genuine e con i nostri prodotti potrai realizzarle al meglio spaziando con la tua fantasia.

Sul nostro catalogo troverai tante idee e ispirazioni per i tuoi piatti e potrai scegliere tra una vasta gamma di proposte, realizzate direttamente da noi, a cui sarà difficile resistere!



All'interno trovi le ricette di CaroteViola, la food blogger che ha collaborato con noi! Scopri come abbiamo valorizzato i nostri prodotti.

 @caroteviola_official

04 Antipasti



16 Pesce



18 Carne



21 Formaggi



23 Contorni



12 Primi Piatti



25 Frutta



26 Dolci



29 Vini e spumanti



RICETTA

Pancakes di patate con salmone

TEMPO DI
PREPARAZIONE
30 MINUTI

TEMPO
DI COTTURA
10 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

4 patate gialle
1 uovo intero
80 g di farina tipo 1
45 ml di latte intero
30 g di Parmigiano
Reggiano grattugiato
Iperal

Burro q.b.
Sale fino q.b.
150 g di salmone
affumicato Iperal
150 g di formaggio
cremoso alle erbe
Erba cipollina q.b.

Preparazione

Con una grattugia a fori larghi grattugiate le patate, mettetele poi in un colino e lasciatele sgocciolare per 20 minuti. In una ciotola mettete l'uovo e sbattetelo con una forchetta, salate e aggiungete poi il latte e il Parmigiano. Unite la farina, le patate ben strizzate e amalgamate il tutto. Imburrate una padella e lasciatela riscaldare. Distribuite dei piccoli mucchietti di impasto, cercando di livellarlo bene. Lasciate cuocere qualche minuto per lato i pancake. Non appena saranno pronti togliete e adagiate su un piatto da portata. Lasciate intiepidire. Al momento di servire ammorbidite il formaggio lavorandolo con una forchetta, mettetene un ciuffo su ogni pancake, aggiungete un pezzettino di salmone, decorate con dell'erba cipollina tagliata finemente.



Salmone selvaggio affumicato Iperal g 100

Lo trovi nel reparto pescheria

4,29 €
al kg 42,90 €



Salmone norvegese affumicato g 300

Lo trovi nel reparto pescheria

da 3,90 € **-42%** **7,99 €**
al kg 26,64 €



Salmone scozzese affumicato Scott's g 100

Lo trovi nel reparto pescheria

da 5,90 € **-27%** **4,25 €**
al kg 42,50 €



Salmone norvegese superiore al naturale Fumara g 100

Lo trovi nel reparto pescheria

da 6,59 € **-24%** **4,99 €**
al kg 49,90 €

RICETTA

Capésante al Prosecco con uova di pesce e crema di patate

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA
35 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

12 capésante

1 bicchiere di Prosecco

6 cucchiaini di olio evo

1 spicchio di aglio

1 cucchiaino di prezzemolo

300 g di patate

Brodo vegetale q.b.

1/2 cucchiaino di curcuma

Sale e pepe bianco q.b.

Uova di lompo q.b.

Prezzemolo fresco tritato

q.b.

Preparazione

Fate cuocere le patate e passatele con un passaverdura, poi diluite la purea così ottenuta con un po' di brodo e regolate con sale fino e pepe. Sciacquate bene le capésante e asciugatele. Prendete un pentolino e mettetevi l'olio, l'aglio e la curcuma, mettete sul fuoco in modo da far tostare un po' la curcuma, poi aggiungete lo spumante e lasciate ridurre il liquido della metà, spegnete e eliminate l'aglio. Mettete le capésante in una padella antiaderente caldissima, facendole cuocere circa 1 minuto per parte. Devono essere ben arrostite fuori ma morbide e succose dentro. Adagiate 3 capésante in ogni piatto, sopra qualche cucchiaino di crema di patate, irrorate con un cucchiaino di liquido alla curcuma e terminate decorando con le uova di lompo e il prezzemolo. Servite immediatamente.



**Uova di lompo
rosse o nero
Bestfish**

g 50

Le trovi nel reparto pescheria

da 2,69 €

-26% **1,99 €**
al kg 39,80 €

**Capésante
atlantiche
al Kg**

Le trovi nel reparto
pescheria

17,90 €



Antipasti



**Seppia cotta
Nuchar**
g 150

La trovi nel reparto pescheria

da 6,90 €
-28% | **4,90 €**
al kg 32,67 €



**Mazzancolle cotte
Nuchar**
g 150

Le trovi nel reparto pescheria

da 6,90 €
-28% | **4,90 €**
al kg 32,67 €



**Polpo cotto
Nuchar**
al kg

Lo trovi nel reparto pescheria

29,90 €



Tentacoli cotti
g 200

Li trovi nel reparto pescheria

da 5,90 €
-32% | **3,99 €**
al kg 19,95 €



**Tartarfish di salmone,
spada o tonno**
g 100

La trovi nel reparto pescheria

da 5,90 €
-27% | **4,25 €**
al kg 42,50 €



Ostriche
kg 1

Le trovi nel reparto pescheria

8,90 €



Misto 5 alici
Cucina Casalinga
g 350

Lo trovi nel reparto pescheria

da 11,90 €
-33% **7,90 €**
al kg 22,58 €



Antipasto Delizia
g 700

Lo trovi nel reparto pescheria

da 11,90 €
-41% **6,99 €**
al kg 9,99 €



Millefoglie di Brisaola



TEMPO
15 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI:

20 fette di La Nostra Brisaola Panzeri
200 g di rucola Le Freschissime Iperla
200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato Iperla
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Aceto balsamico q.b.



La Nostra Brisaola all'etto

da 3,19 €
-15% | **2,69 €**

Preparazione

Condite la rucola con un'emulsione preparata con olio extravergine d'oliva, aceto balsamico e un pizzico di sale. In una padella antiaderente ben calda create dei piccoli dischi di Parmigiano Reggiano e cuoceteli finché risultino dorati. Togliete le cialde dalla padella e lasciatele raffreddare per qualche minuto su un foglio di carta forno. Formate così 8 cialde.

All'interno di un piatto da portata disponete una cialda di Parmigiano, poi la rucola ed infine la Brisaola. Ripetete l'operazione un'altra volta: 6 strati per ciascuna porzione. Lasciate riposare la millefoglie di Brisaola in frigorifero, coperta con pellicola trasparente.



Culatello
tradizionale
all'etto

4,39 €



Speck stagionato
9 mesi
all'etto

1,99 €



Tacchino
in porchetta
all'etto

da 2,19 €
-22% | **1,69 €**



**Tigelle e Gnocco fritto
Piccinini**

g 170

1,69 €

al kg 9,95 €



**Prosciutto di Parma DOP
stagionato 24 mesi
all'etto**

da 3,69 €

-18% | 2,99 €



**Granpanciotto
Frasassi
all'etto**

da 1,99 €

-20% | 1,59 €





Insalata russa
all'etto

da 0,90 €
-22% | **0,70 €**



Insalata di polpo e patate
all'etto

2,15 €



Paté di vitello
all'etto

da 2,25 €
-24% | **1,69 €**



Tonnato di magatello
all'etto

da 2,40 €
-25% | **1,80 €**



Salame di cervo
con tagliere
g 180

da 8,50 €
-18% | **6,90 €**
al kg 38,34 €





Roastbeef di angus
all'etto

3,29 €



Pizzette
e salatinetti misti
al kg

10,90 €



Grissini
stirati a mano
Iperal
g 200

1,85 €
al kg 9,25 €





Lasagne al pesto all'etto

da 1,35 €

-22% | **1,05 €**



Ecco che arriva la primavera, le temperature diventano più gradevoli, ma il freddo non è ancora dimenticato. In queste giornate cosa c'è di meglio di un bel piatto fumante di lasagne, nella loro versione più fresca realizzata con besciamella e profumatissimo pesto? Fatevi coccolare da questo piatto "fatto da noi", scoprite la comodità delle nostre preparazioni.

Tutti i giorni i nostri laboratori per la lavorazione di macelleria, pescheria, gastronomia, pane e pasticceria preparano piatti pronti da cucinare o già pronti da gustare, con materie prime freschissime selezionate.

Puoi scegliere oltre 300 tipologie di preparati "fatti da noi", con formati, creatività e gusto adatti ad ogni tipo di clientela.



Pennette salmone, zucchine, pomodoro all'etto

da 1,10 €

-27% | **0,80 €**



Crespelle Casera bresaola e pistacchi all'etto

da 1,60 €

-25% | **1,20 €**



Risotto agli asparagi all'etto

da 0,99 €

-20% | **0,79 €**



RICETTA

Mirtille con fave e ricotta speziata

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI	TEMPO DI COTTURA 15 MINUTI	PERSONE 4	DIFFICOLTÀ FACILE
---	--------------------------------------	---------------------	-----------------------------

INGREDIENTI	1 spicchio d'aglio
2 confezioni di Mirtille Iperal	Menta q.b.
250 g ricotta Primia	Scorza di limone non trattato
1 kg di fave fresche	Mirtilli per decorare q.b.
6 Cucchiaini di Olio evo	Sale e Pepe q.b.
50 g di pecorino	
Cannella q.b.	

Preparazione

Sgranate le fave e eliminate la pellicina, fatele bollire per circa 10 minuti, poi fatele rosolare in un tegame con 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e l'aglio, aggiungete un po' di sale e pepe. Portate ad ebollizione una pentola capiente con abbondante acqua salata. Tagliate la scorza di limone a listarelle e scottatele per 2 minuti nella pentola con acqua bollente. Successivamente nella stessa acqua cuocete la pasta per circa 2 minuti. In una ciotola mettete la ricotta, il pecorino, l'olio rimasto, la menta tritata, un pizzico di cannella in polvere, sale, pepe e un pochino d'acqua di cottura della pasta. Mescolate fino ad ottenere una crema. Scolate le Mirtille, lasciando un po' d'acqua di cottura e conditele con la salsa di ricotta, le fave e le scorzette di limone e qualche fogliolina di menta. Decorate con qualche mirtillo.



Mirtille:
Tagliolini
con mirtilli
Iperal
g 250

Le trovi nel reparto gastronomia

1,69 €

al kg 6,76 €



Primi piatti



Insalata Thailandese

TEMPO
30 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI:

400 g di riso basmati
800 ml d'acqua
3 peperoni rossi
2 cipolle rosse
4 carote
2 cipollotti
Sale q.b.
Olio evo q.b.
Semi di papavero

PER LA SALSA:

Zenzero fresco Iperal q.b.
80 g di crema d'arachidi
1 cucchiaino di miele
3 cucchiaini di olio
di sesamo
40 ml di latte di cocco



Zenzero gold
Iperal
g 250

2,49 €
al kg 9,96 €



Preparazione

Lavate e asciugate il riso, poi tostatelo in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Portate ad ebollizione l'acqua e aggiungetela al riso. Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere per assorbimento a fiamma bassa per 10/12 minuti.

Tagliate a metà i peperoni, privandoli del picciolo e dei semi. Tagliateli a strisce sottili e poi tagliatele a metà. Lavate, mondate e grattugiate le carote. Prendete il cipollotto, eliminate la radice ed affettatelo in maniera sottile. Sbucciate le cipolle rosse e tagliatele finemente. A questo punto cuocete le verdure in una padella con un filo d'olio: per prima cosa soffriggete la cipolla, poi aggiungete i peperoni, in seguito le carote e per ultimo il cipollotto. Dopo 5/6 minuti le verdure saranno pronte, quindi unite il riso e saltate il tutto per alcuni secondi. Spegnete il fuoco e mettete da parte.

Per la salsa: grattugiate in una terrina lo zenzero fresco, poi unite il latte di cocco, la crema d'arachidi, l'olio di sesamo e il miele.

Mescolate gli ingredienti fino ad ottenere una salsa omogenea, qualora vi sembri troppo densa aggiungete 2 cucchiaini d'acqua. Prendete delle ciotole, impiattate il riso con le verdure e condite con la salsa e i semi di papavero.



Tagliatelle
Iperal
g 250

1,69 €
al kg 6,76 €



Ravioli di carne
Iperal
g 250

1,79 €
al kg 7,16 €

RICETTA

Ravioli di Taleggio e pere con burro fuso e cipolla rossa croccante

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA
20 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

2 confezioni di Ravioli di Taleggio e pere Iperal,
70 g di burro
2 cipolle di Tropea
Farina di riso q.b.

Aale e pepe q.b.
Acqua e ghiaccio
Olio per friggere q.b.
Salvia e fiori q.b.
Grana Padano DOP q.b.

Preparazione

Per fare le cipolle croccanti prima di tutto sbucciate le cipolle eliminando la parte più esterna, poi fate un'incisione sulle cipolle e affettatele finemente a rotelle con una mandolina o con un coltello, in modo che tagliando verranno dei fili, non degli anelli. Tuffatele subito in acqua e ghiaccio, poi asciugatele in un panno e infarinatetele con un mix di farina di riso e pepe. Eliminate con un colapasta la farina in eccesso e frigatele una manciata alla volta, in modo che restino fili separati. Quando saranno ben dorate fate scolare su carta assorbente. In una padella antiaderente fate sciogliere il burro con la salvia (tenendone da parte qualche foglia), fate soffriggere e poi eliminate la salvia. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per 2/3 minuti e poi passateli nella padella con il burro, facendo insaporire qualche minuto, spegnete e aggiungete il Grana Padano. Impiattate posizionando sui ravioli qualche cucchiaino di cipolle croccanti, completate con qualche foglia piccola di salvia fritta e fiori edibili.



Quadrottini con Taleggio DOP e pere Iperal
g 250

2,49 €
al kg 9,96 €





Filetto di salmone
confezione risparmio
al kg

18,90 €



Ombrina Boccardoro
al kg

da 18,90 €
-58% | **7,90 €**



Filetto di pesce spada
al kg

da 29,90 €
-23% | **22,90 €**



Branzini e Orata Italia
Le Selezioni Iperal
600/800g

13,90 €
al kg



Mazzancolle tropicali
g 400

da 11,90 €
-42% | **6,90 €**
al kg 17,25 €



Polpo arricciato fresco
al kg

da 25,90 €
-38% | **15,99 €**

RICETTA

Tonno scottato con salsina agli agrumi e mango

TEMPO DI PREPARAZIONE	TEMPO DI COTTURA	PERSONE	DIFFICOLTÀ
90 MINUTI	6 MINUTI	4	FACILE

INGREDIENTI

Un filetto di tonno pinna gialla da almeno 1 kg
4 cucchiaini di salsa di soia
4 arance
1 mango
Pepe bianco
4 cucchiaini di aceto di mele
Sesamo bianco e nero q.b.
200 g di polpa di mango
1 cucchiaino di sale fino,

1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di curcuma in polvere
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
5 g di zenzero fresco
Germogli

Preparazione

Usate metà delle arance a disposizione per preparare una marinatura con il loro succo, la salsa di soia, l'aceto di mele, il pepe bianco. Inserite delicatamente il filetto di tonno nella marinata e lasciatelo per almeno 1 ora, poi estraetelo e asciugatelo. Preparate la salsa: con un pelapatate sbucciate il mango e tagliatelo prima a striscioline e successivamente a cubetti di circa 2 cm. Mondate lo zenzero e affettatelo. In un pentolino versate il succo di 2 arance, i cubetti di mango e le fette di zenzero. Insaporite con un pizzico di sale, lo zucchero di canna, il peperoncino in polvere e la curcuma in polvere. Lasciate insaporire a fuoco basso per una decina di minuti mescolando continuamente. Nel caso il composto si asciugasse troppo aggiungete un pochino di acqua. A fine cottura eliminate lo zenzero e frullate per ottenere un composto liscio e omogeneo. Preparate una padella ben calda e scottate il filetto di tonno per 1 o 2 minuti da tutti i lati. Deve rimanere cotto esternamente e quasi crudo all'interno. Affettate il tonno e disponetelo nel piatto da portata. Irrorate con la salsa, semi di sesamo bianco e nero e germogli freschi.

**Filetto di tonno
pinna gialla
decongelato
al kg**

da 25,90 €

-36% | 16,50 €



Secondi di Pesce

Hamburger di Chianina con maionese ai funghi



Hamburger di chianina You & Meat g 200

da 4,49 €

-15%

3,79 €

al kg 18,95 €

TEMPO
30 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

4 hamburger di chianina You&Meat
4 panini per hamburger
80 g di Gorgonzola dolce
1 mela verde

PER LA MAIONESE AI FUNGHI

40 g di funghi secchi
200 ml di olio di semi di girasole
1 uovo
Sale q.b.
1 cucchiaino di aceto
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione

Preparate la salsa frullando con un tritatutto i funghi secchi, fino ad ottenere una polvere. In un altro contenitore unite l'uovo, l'olio di semi di girasole, un cucchiaino di succo di limone, uno di aceto e un pizzico di sale. Frullate il tutto fino a quando la maionese sarà pronta, poi aggiungete la polvere di funghi e mescolate accuratamente.

Tagliate la mela a fette e grigliatele in padella oppure cuocetele in friggitrice ad aria per renderle più croccanti. Passate poi alla cottura della carne. In una padella antiaderente ben calda cuocete gli hamburger 2 minuti per lato a fuoco vivo e 8 minuti a fuoco basso rigirandoli più volte, aggiungendo un pizzico di sale su entrambi i lati. Nel frattempo tostate il pane in forno o in friggitrice ad aria per qualche minuto. Quando gli hamburger saranno cotti spegnete il fuoco, aggiungete il Gorgonzola sulla carne, coprite con un coperchio e lasciatelo sciogliere.

Spalmate la maionese ai funghi su entrambi i lati del panino, poi assemblate l'hamburger aggiungendo le fette di mela grigliate e la carne con il gorgonzola.



Tartare di scottona g 200

da 5,50 €

-20%

4,40 €

al kg 22,00 €



Roastbeef di bovino adulto confezione risparmio al kg

da 19,40 €

-25%

14,50 €



Arrosto reale di vitello confezione risparmio al kg

11,95 €

RICETTA

Costine di maiale in marinata piccante

TEMPO DI
PREPARAZIONE
10 MINUTI

MARINATURA:
2 ORE

TEMPO
DI COTTURA
60-70 MINUTI

PERSONE
4

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

2,5 kg circa di costine di
maiale in un unico pezzo

3 cucchiaini di salsa di
soia

1 cucchiaino di pepe
nero

1,5 dl di salsa BBQ

2 cucchiaini di zucchero
bruno

2 cucchiaini di pepe
di Cayenna macinato
grosso

Preparazione

Per la marinata: in una ciotola mescolate tutti gli ingredienti in modo uniforme. Spalmate il composto ottenuto sulla carne, poi sistematele in una pirofila e lasciatele marinare per 2 ore in frigorifero. Scaldate il forno a 180 °C. Mettete la carne sulla placca del forno ricoperta di carta forno e infornate per 60 minuti circa. Girate le costine di tanto in tanto. Una volta pronte tagliate le costine tra le ossa e servitele. Potete accompagnarle con dei finocchi crudi tagliati molto sottili o delle puntarelle conditi con una salsa allo yogurt. Preparatele mescolando un vasetto di yogurt greco da 125 g con un cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di erba cipollina tritata, un cucchiaino di prezzemolo tritato e un pizzico di sale e pepe.

Mini ribs
al kg

da 9,40 €

-26%

6,90 €



Secondi di Carne





Arrotolato di lonza di suino ripieno al kg

da 14,90 € **-33%** | **9,90 €**



Pollo ripieno al kg

da 12,90 € **-23%** | **9,90 €**



Braciola di agnello al kg

da 19,90 € **-20%** | **15,90 €**



Costata di bovino adulto con osso al kg

da 16,40 € **-33%** | **10,90 €**



Cacio Nerone
di Puglia
all'etto

da 1,99 €

-15% | **1,69 €**



Bocconcini di Langa
con latte di capra
all'etto

da 2,89 €

-20% | **2,29 €**



Miele di castagno
italiano bio
Tesori Di Langa
g 35

da 1,19 €

-16% | **0,99 €**
al kg 28,29 €



Formaggi



Formaggio di capra Eja all'etto

da 2,39 € | **-20%** | **1,89 €**



Formaggio Rosso Imperiale all'etto

da 3,39 € | **-20%** | **2,69 €**



Formaggio Occelli al Barolo all'etto

da 3,19 € | **-15%** | **2,69 €**



Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi all'etto

da 3,09 € | **-16%** | **2,59 €**



Robiola di Roccaverano DOP all'etto

da 2,49 € | **-20%** | **1,99 €**



Torta zola e noci Carozzi all'etto

da 1,95 € | **-18%** | **1,59 €**

RICETTA

Carote saporite

TEMPO DI
PREPARAZIONE
10 MINUTI

TEMPO
DI COTTURA
10 MINUTI

DIFFICOLTÀ
FACILE

PERSONE
4

INGREDIENTI

10 carote
2 cucchiaini di
paprika
2 cucchiaini
di curcuma
Peperoncino q.b.

Cannella q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione

Pelate le carote e affettatele a tronchetti o a bastoncini. Radunatele in una ciotola e conditele molto uniformemente con abbondante olio extravergine di oliva e sale. Procedete aggiungendo la paprika e la curcuma, 1 pizzico di pepe e quanto preferite di peperoncino, infine 2 pizzichi di cannella. Dosate le spezie secondo i vostri gusti. Mescolate bene e trasferite le carote speziate su una placca da forno foderata con carta forno. Cuocete a 180°C per 20-25 minuti. Regolate di sale e per dare un tocco di freschezza aggiungete del timo fresco prima di servire. Potete accompagnare con una salsa creata miscelando una parte di burro d'arachidi con due parti di yogurt greco e il succo di mezzo limone, sale e pepe.

ECCELLENZE
FRUTTA  VERDURA

**Carote
Eccellenze
Iperal**

2,49 €

al kg



Contorni

*Alta
Qualità*

*le eccellenze
di frutta e verdura:
acquista in qualità
secondo la stagionalità*



Datterino rosso

al kg

5,99 €



Radicchio tardivo

al kg

6,99 €



**Carciofi
della Riviera**
2 pezzi

2,80 €

al kg 9,34 €



**Pomodoro
Cuor di Bue**

al kg

3,99 €



Cipollotto rosso

al kg

5,99 €



**Ananas Gold
Iperal**

2,29 €

al kg



**Avocado
confezionato
Iperal**

g 200

2,49 €

al kg 12,45 €



**Passion Fruit
Iperal**

g 200

2,79 €

al kg 13,95 €



**Mango
confezionato
Iperal**

g 380

3,49 €

al kg 9,19 €

RICETTA

Macedonia di mango

TEMPO DI
PREPARAZIONE
5 MINUTI

MARINATURA
1 ORA

DIFFICOLTÀ
FACILE

PERSONE
4

INGREDIENTI

3 manghi ben maturi

60 g di zucchero di canna

Il succo di 2 lime

1 pezzettino di zenzero fresco

Qualche mora e qualche biscottino per decorare

Preparazione

Tagliate il mango a cubetti molto piccoli, versatelo in una ciotola, aggiungete il succo dei lime e lo zucchero.

Pelate lo zenzero e tagliatelo in 4 pezzettini, infilate ogni pezzettino con uno stuzzicadenti e mettetelo nella ciotola con il mango (in questo modo al momento di servire sarà più facile identificarlo e eliminarlo). Lasciate marinare per circa 1 ora in frigorifero.

Al momento di servire scolate i cubetti di mango dal liquido e eliminate lo zenzero. Versate il mango nei bicchieri, decorate con qualche mora e qualche biscottino e servite. Le lingue di gatto Iperal sono perfette!



Lingue di gatto
g 200

2,59 €

al kg 12,95 €

FRUTTA
Esotica
Iperal





Pastiera
napoletana
all'etto

da 1,59 €

-21% | **1,25 €**



Colomba Re Noir
Tre Marie
g 800

13,90 €
al kg 17,38 €



Colomba classica
Vergani
kg 1

12,99 €



Colomba albicocca con glassa
alle nocciole
Galup
g 750

11,90 €
al kg 15,87 €



Ovo fondente con mandorle
Opera del Cavaliere
Condorelli
g 330

14,90 €
al kg 45,16 €



Torta chantilly pasquale

1,59 €
all'etto



Ecco un'autentica delizia preparata nel nostro laboratorio di pasticceria dai nostri specialisti pasticceri: è la Torta Chantilly pasquale, una delle dolcissime proposte da gustare in questo periodo di festa. È realizzata da una base di pan di Spagna, aromatizzata con una bagna leggermente alcolica, farcita con crema chantilly e crema pasticcera e decorata con ciuffi di panna montata e fragole. Infine viene firmata con la nostra croccante targhetta di cioccolato personalizzata.

Tutti i giorni i nostri laboratori per la lavorazione di macelleria, pescheria, gastronomia, pane e pasticceria preparano piatti pronti da cucinare o già pronti da gustare, con materie prime freschissime selezionate.

Puoi scegliere oltre 300 tipologie di preparati "fatti da noi", con formati, creatività e gusto adatti ad ogni tipo di clientela.



Dolci



Colomba con crema al
pistacchio in sac à poche
Vergani
g 850

13,90 €
al kg 16,36 €





Berlucchi cuvée
imperiale brut
Franciacorta
ml 750

12,50 €

al lt 16,67 €

Regione: Lombardia

Tipo: spumante metodo classico

Abbinamento: aperitivo, antipasti
delicati, primi piatti delicati di pesce

Temperatura di servizio: 6-8° C

Gradazione: 12,5% vol



Vini e spumanti



Champagne
Torny
ml 750

22,50 €
al lt 30,00 €

Regione: Francia
Tipo: metodo classico
Abbinamento: aperitivo, antipasti delicati, primi piatti delicati di pesce
Temperatura di servizio: 7° C
Gradazione: 12,5% vol



Champagne rosé Imperial
Moët & Chandon
ml 750

41,90 €
al lt 55,87 €

Regione: Francia
Tipo: metodo classico
Abbinamento: aperitivo, formaggi vaccini freschi, antipasti delicati di pesce
Temperatura di servizio: 10-12° C
Gradazione: 12% vol



Valdobbiadene Prosecco
superiore Extra Dry DOCG
Mionetto
ml 750

7,49 €
al lt 9,99 €

Regione: Veneto
Tipo: spumante metodo Charmat
Abbinamento: antipasti, fritto, primi piatti saporiti di pesce, pesce di mare al forno
Temperatura di servizio: 6-8° C
Gradazione: 11% vol



Elevantum Valdobbiadene
superiore di Cartizze DOCG
Valdo
ml 750

9,95 €
al lt 13,27 €

Regione: Veneto
Tipo: spumante metodo Charmat
Abbinamento: dolci a base di frolla, pasticceria mignon o da tè
Temperatura di servizio: 6-7° C
Gradazione: 11% vol



Millé Franciacorta DOCG
Villa Crespia
ml 750

16,90 €

al lt 22,54 €

Regione: Lombardia

Tipo: spumante metodo classico

Abbinamento: Aperitivi, antipasti delicati e saporiti, tartine di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Gradazione: 12,5-13,5% vol



RICETTA DI  @caroteviola_official - @iperla_official

Drink tropical con Gin Monkey

TEMPO
10 MINUTI

PORZIONE
1 DRINK

DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI:

45 ml di Gin Monkey Schwarz
15 ml di succo d'ananas
15 ml di succo d'arancia
Tonica q.b. per chiudere
1 arancia non trattata
8/10 cubetti di ghiaccio

Preparazione

Mettete 4-5 cubetti di ghiaccio nello shaker. Versate il succo d'ananas, il succo d'arancia, il gin e shakerate bene. Mettete i cubetti di ghiaccio rimanenti in un bicchiere e versate il contenuto dello shaker filtrandolo. Aggiungete la tonica fino a chiudere il cocktail e mescolate delicatamente. Versate il cocktail nel bicchiere e decoratelo con una fetta di arancia e una foglia d'ananas.



Dry Gin
Monkey Schwarz
ml 500

34,90 €

al lt 69,80 €



**Etna bianco DOC
Camporè**
ml 750

8,49 €
al lt 11,32 €

Regione: Sicilia
Tipo: bianco fermo
Abbinamento: antipasti delicati di pesce, primi piatti delicati di pesce, pesce di mare alla griglia
Temperatura di servizio: 10-12° C
Gradazione: 12,5% vol



**Müller Thurgau DOC
Abbazia di Novacella**
ml 750

11,90 €
al lt 15,87 €

Regione: Trentino Alto Adige
Tipo: bianco fermo
Abbinamento: aperitivo, antipasti delicati di pesce, primi piatti delicati di pesce
Temperatura di servizio: 8-10° C
Gradazione: 12,5% vol



**Greco di Tufo
DOCG
Feudi
San Gregorio**
ml 750

da 14,99 € | **10,90 €**
-27% al lt 14,54 €

Regione: Campania
Tipo: bianco fermo
Abbinamento: antipasti saporiti, primi piatti di pesce o con funghi
Temperatura di servizio: 10-12° C
Gradazione: 13% vol



**Vermentino di Sardegna
DOC
Calasetta**
ml 750

da 5,99 € | **4,49 €**
-25% al lt 5,99 €

Regione: Sardegna
Tipo: bianco fermo
Abbinamento: frutti di mare, crostacei, primi e secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio: 8-10° C
Gradazione: 13% vol



**Lugana di Sirmione
DOC
Avanzi**
ml 750

8,99 €
al lt 11,99 €

Regione: Lombardia
Tipo: bianco fermo
Abbinamento: aperitivi, antipasti delicati di pesce, pesce di mare alla griglia
Temperatura di servizio: 10-12° C
Gradazione: 12,5% vol



**Moscato d'Asti
DOCG
Cartesio**
ml 750

5,99 €
al lt 7,99 €

Regione: Piemonte
Tipo: bianco mosso
Abbinamento: dolci a base di creme o frolla, pasticceria mignon
Temperatura di servizio: 6-10° C
Gradazione: 5% vol





Brunello di Montalcino
DOCG
Uggiano
ml 750

21,90 €
al lt 29,20 €

Regione: Toscana
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: carni rosse alla griglia o arrosto, primi piatti saporiti di carne
Temperatura di servizio: 18-20° C
Gradazione: 14% vol



Amarone della Valpolicella
classico DOCG
Cesari
ml 750

da 29,90 €
-20% **23,90 €**
al lt 31,87 €

Regione: Veneto
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: carni rosse arrosto, selvaggina da piuma, da meditazione
Temperatura di servizio: 18-20° C
Gradazione: 15% vol



Chianti Rufina DOCG
Riserva
Nipozzano
ml 750

9,99 €
al lt 13,32 €

Regione: Toscana
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: carni rosse alla griglia, formaggi, porchini freschi
Temperatura di servizio: 18-20° C
Gradazione: 13,5% vol



Primitivo di Manduria DOC
De Castris
ml 750

12,95 €
al lt 17,27 €

Regione: Puglia
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: primi piatti saporiti di carne, carni rosse in umido o alla griglia
Temperatura di servizio: 16-18°C
Gradazione: 14,5% vol



Barbaresco DOCG
Ricossa
ml 750

da 12,99 €
-15% | **10,99 €**
al lt 14,66 €



Regione: Piemonte
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: primi piatti saporiti di con carne o con funghi, carni rosse in umido
Temperatura di servizio: 16-18° C
Gradazione: 14% vol



Etna Rosso DOC
Camporè
ml 750

8,49 €
al lt 11,32 €

Regione: Sicilia
Tipo: rosso fermo
Abbinamento: primi piatti saporiti di carne, carni rosse alla griglia o arrosto
Temperatura di servizio: 20-22° C
Gradazione: 13% vol



Amaro
Braulio Riserva
invecchiato
24 mesi
ml 700

19,95 €
al lt 28,50 €



Limoncello
d'Amalfi
ml 500

da 7,59 €
-21% | **5,99 €**
al lt 11,98 €



Velvet
Disaronno
ml 700

da 15,49 €
-16% | **12,99 €**
al lt 18,56 €



Scotch whisky
Deveron
ml 700

20,49 €
al lt 29,28 €

Buona Pasqua!



Promozione valida
dal **15 marzo all'11 aprile 2023**
nei seguenti negozi:

**PROVINCIA
DI SONDRIO**

Bianzone
Castione Andevenno
Fuentes-Piantedo
Morbegno
Prata Camportaccio
Sondalo
Sondrio

**PROVINCIA
DI LECCO**

Calolziocorte
Civate
Lecco
Mandello del Lario

**PROVINCIA
DI BERGAMO**

Caravaggio
Carvico
Covo
Presezzo
Scanzorosciate
Treviolo
Verdellino

**PROVINCIA
DI BRESCIA**

Adamello - Darfo B.T.
Breno

**PROVINCIA
DI COMO**

Arosio
Cantù
Carlazzo
Como
Erba
Mariano Comense
Tavernerio

**PROVINCIA
DI MONZA BRIANZA**

Barlassina
Besana in Brianza
Bovisio Masciago
Carate Brianza
Lentate sul Seveso
Seregno Via Verdi

**CITTÀ
METROPOLITANA
DI MILANO**

Milano Viale Monza
Cassina de' Pecchi
Cinisello Balsamo

www.iperal.it