

SAPORI &

Viaggio nell'Eccellenza



Autunno dai sapori che scaldano

CATALOGO VALIDO DAL 10 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE 2026

WEEKEND FUORI PORTA LAST MINUTE? MA VAI DA CONAD!

Ricarica le energie con le proposte di HeyConad Viaggi.

2 NOTTI DA
91€
A PERSONA



TOSCANA: OASI DI BENESSERE, TRA NATURA E TRADIZIONE

- Hotel Borgo San Martino 3*, Riparbella (PI)
- 2 notti, pernottamento e prima colazione
- Uso della piscina esterna (dal 17/05/26 al 30/09/26)
- Parco giochi per bambini
- Parcheggio (secondo disponibilità)
- Wi-Fi (presso la reception)

LOMBARDIA: TRA LAGO DI GARDA E COLLINE MORENICHE

- Relais Corte Cavalli 4*, Ponti sul Mincio (MN)
- 1 notte, pernottamento e prima colazione
- Uso dell'area wellness con sauna, biosauna, vasca idromassaggio e docce emozionali
- Uso della piscina esterna con ombrelloni e sedie a sdraio (secondo disponibilità)
- Parcheggio (secondo disponibilità)
- Wi-Fi



1 NOTTE DA
56€
A PERSONA



Ulteriori sconti riservati ai titolari di **Carta Insieme** o **Carta Insieme Più Conad Card**.

Scopri tutte le vacanze e le esperienze
su viaggi.conad.it



I prezzi ed i servizi possono essere soggetti a modifiche e/o variazioni. Verifica le condizioni e le tariffe aggiornate nella scheda tecnica delle offerte pubblicate sul sito viaggi.conad.it. HeyConad Viaggi è un servizio gestito da Italia Travel Marketing S.r.l. - Aut. Prov. Verona n. 4737/10 del 15/09/2010.

AUTUNNO

dai sapori che scaldano.

In autunno la natura si manifesta in tutta la sua intensità. Per questo, **Sapori&** racconta una storia ispirata ai colori pieni e ai profumi avvolgenti della stagione.

Un'esperienza gourmet per il palato, che celebra l'autunno attraverso **piatti e ricette raffinate**.
Un connubio perfetto tra **ingredienti innovativi**, sapori autentici e le **eccellenze della nostra tradizione**.

Lasciati accompagnare in un viaggio nel gusto, alla scoperta dell'amore per la buona cucina.

Menù

Antipasto

Pecorino all'uovo croccante

.4

Primo

Spghettone terra e mare

.8

Secondo

Tartare d'autunno

.12

Dolce

Coroncina Pistacchio e Miele

.16



Antipasto



PECORINO ALL'UOVO CROCCANTE

Pecorino Sardo Dolce DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 16,90 al kg



Chianti DOCG
Biologico
Bufferia
75 cl

€ 4,29
€ 5,72 al litro



Angelico del Grappa
Sapori&Idee Conad

€ 11,50 al kg



Carciofi
con gambino
alla Romana
Sapori&Idee Conad
sottolio, 520 g

€ 3,59
€ 6,91 al kg



Tuorlo d'uovo con fonduta di Pecorino, cialde croccanti e riduzione al vino rosso



Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 80 g di Pecorino Sardo Dolce DOP Sapori&Dintorni Conad
- 80 g di panna fresca
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.

Per la riduzione al vino rosso

- 750 ml di vino rosso
- 60 g di zucchero
- 1 foglia di alloro
- 1 stecca di cannella

Grattugiare il Pecorino e utilizzarne una parte per preparare quattro cialde sottili, cuocendole in padella o in forno fino a renderle dorate e croccanti. Ricoprire i tuorli con abbondante pangrattato e lasciarli riposare in frigorifero per 1 ora. Preparare la riduzione facendo sobbollire vino rosso, zucchero, alloro e cannella fino a ridurla di due terzi. Scaldare la panna, unire il Pecorino rimasto e mescolare fino a ottenere una fonduta liscia. Friggere i tuorli in olio di semi a 170°C per circa 20 secondi. Servire disponendo sul piatto la fonduta, il tuorlo fritto, la riduzione al vino rosso e le cialde di Pecorino.

Stracchino cremoso
Sapori&Idee Conad
250 g

€ 2,49
€ 9,96 al kg



Formaggio di Capra
Stagionato
Sapori&Idee Conad

€ 19,90 al kg



Pastrami
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 3,19
€ 31,90 al kg



Piadina Romagnola IGP alla Riminese
Sapori&Dintorni Conad
con Olio Extra Vergine di Oliva
3 pezzi, 360 g

€ 1,29
€ 3,59 al kg

Burro Salato
Sapori&Idee Conad
125 g

€ 1,09
€ 8,72 al kg



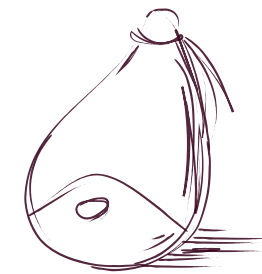
Mozzarella di Bufala
Campana DOP
Bocconcini
Sapori&Dintorni Conad
270 g

€ 3,49
€ 12,93 al kg



Fiocco di Prosciutto
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 8 mesi
VENDITA INTERA

€ 17,90 al kg



Jamon Iberico
Sapori&Idee Conad
stagionatura minima
30 mesi, 80 g

€ 5,90
€ 73,75 al kg



Parmigiano Reggiano DOP
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura oltre 40 mesi,
vacca bruna,
250 g

€ 6,49
€ 25,96 al kg



IL PARMIGIANO REGGIANO È:
100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

PARMIGIANO
REGGIANO

Quello vero è uno solo.

Robiola di Capra
Sapori&Idee Conad
150 g

€ 2,39
€ 15,94 al kg



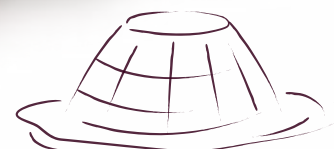
Coppa Piacentina DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 24,90 al kg



Bresaola di Angus
Sapori&Idee Conad
punta d'anca,
100 g

€ 4,49
€ 44,90 al kg



Primo



SPAGHETTONE TERRA E MARE



Pasta di semola
Saponi&Idee Conad
formati assortiti, 500 g

€ 0,75
€ 1,50 al kg



Pasta fresca all'uovo
Saponi&Idee Conad
fettuccine, tagliatelline,
lasagne verdi, 250 g

€ 1,69
€ 6,76 al kg

Cremant De Limoux
Tholomies
brut, 75 cl

€ 7,49
€ 9,99 al litro



Olive Nocellara di Sicilia intere
Saponi&Dintorni Conad
Nocellara di Sicilia intere
290 g (sgocc. 180 g)

€ 1,79
€ 9,95 al kg



Spaghettoni con pil di merluzzo, terra di olive nere e uova di lompo rosse



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di Spaghettoni Saponi&Idee Conad
- 100 g di merluzzo
- 100 ml di olio di semi
- 100 ml di acqua
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di timo
- 60 g di olive nere denocciolate in Salamoia
- 1 noce di burro
- Uova di lompo rosse q.b.
- Maggiorana fresca q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Cuocere il merluzzo in un tegame con olio di semi, acqua, aglio e timo fino alla completa evaporazione dei liquidi. Eliminare gli aromi e frullare fino a ottenere un pil liscio. Asciugare le olive in forno a 180°C per 25-30 minuti, lasciarle raffreddare e sbriciolarle per ottenere una terra croccante. Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e terminarne la cottura nel pil di merluzzo con un po' di acqua di cottura. Mantecare con il burro e servire completando con la terra di olive, le uova di lompo rosse, la maggiorana fresca e un filo di olio extravergine di oliva.



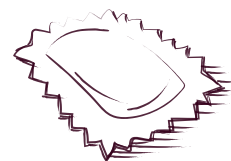
Riso cotto a vapore
Saponi & Idee Conad
Basmati, Nerone,
Integrale e selvaggio,
250 g

€ 1,19
€ 4,76 al kg



Pasta fresca ripiena
Saponi & Dintorni Conad
linea assortita, 250 g

€ 2,49
€ 9,96 al kg



Gnocchetti di patate con Zucca
o Gnocchi di patate
Saponi & Idee Conad
400 g

€ 1,69
€ 4,23 al kg



Gorgonzola DOP dolce
al cucchiaio
Saponi & Dintorni Conad

€ 14,90 al kg



Chicche
di patate fresche
Saponi & Idee Conad
500 g

€ 1,29
€ 2,58 al kg

Salsa di Soia
Saponi & Idee Conad
classica,
a ridotto tasso di sale,
150 ml

€ 1,90
€ 12,67 al litro



Müller Thurgau
Trentino DOC
Costalta
0,75 l

€ 3,90
€ 5,20 al litro



Sandwich
Saponi & Idee Conad
linea assortita,
2 pezzi, 160 g

Sconto 25%

Pancetta Affumicata
Saponi & Dintorni Conad
100 g

€ 2,29
€ 22,90 al kg



Guanciale
Saponi & Dintorni Conad
100 g

€ 2,79
€ 27,90 al kg

Ragù di Carne
Saponi & Idee Conad
di Capriolo, di Cinghiale,
di Lepre, di Chianina,
Saponi & Idee Conad
180 g
-Sugo Cacio e Pepe
180 g

€ 2,49
€ 13,84 al kg



Olio Extra Vergine di Oliva
100% Italiano
Cultivar Selezionate
Saponi & Idee Conad
Ogliarola Biancolilla Taggiasca,
Coratina Ogliarola Leccino,
0,75 litri

€ 7,50
€ 10,00 al litro



Pesto Genovese
Saponi & Dintorni Conad
con basilico genovese dop,
senza aglio, classico, 90 g

€ 2,19
€ 24,34 al kg



Negroamaro
Salento IGT
Li Tamarici
rosso, rosato, 75 cl

€ 2,99
€ 3,99 al litro



Secondo



TARTARE D'AUTUNNO



Tartare di Scottona
Saponi&Idee Conad
Percorso Qualità
2 x 105 g

€ 4,90
€ 23,34 al kg

Mezzo Pollo in Parti
Come una volta
Saponi&Idee Conad
Percorso Qualità
Allevato Senza Uso
di Antibiotici

Sconto 20%



Asiago DOP
Saponi&Dintorni Conad

€ 10,90 al kg



Hamburger di Scottona
Saponi&Idee Conad
Percorso Qualità
gusto raffinato,
con bacon,
180 g

€ 2,90
€ 16,12 al kg



Tartare di Scottona su crema di zucca



Ingredienti per 4 persone

- 4 Tartare di Scottona Saponi&Idee Conad
- 400 g di zucca già pulita
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- Timo fresco q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Pepe rosa in grani q.b.
- Mentuccia fresca q.b.
- Olio aromatizzato q.b.

Disporre la zucca su una placca rivestita con carta forno e condirla con un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, timo e alloro. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti, fino a quando risulterà morbida e ben cotta. Eliminare gli aromi e frullare la zucca fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Distribuire la crema sul fondo dei piatti, adagiare al centro una tartare di Scottona e completare con qualche grano di pepe rosa, foglioline di mentuccia fresca e alcune gocce di olio aromatizzato prima di servire.



Culatta Emilia
Saponi&Dintorni Conad
stagionatura minima 14 mesi

€ 31,90 al kg



Patate Viola
Saponi&Idee Conad
Percorso Qualità
600 g

€ 0,79
€ 1,32 al kg



Trancio di Salmone
Affumicato a caldo
Saponi&Idee Conad
all'aneto, al pepe,
125 g

€ 3,99
€ 31,92 al kg



Gambero Argentino
Selvaggio
Saponi&Idee Conad
intero, 400 g

€ 5,90
€ 14,75 al kg

Patè per Crostino Toscano
Saponi&Idee Conad
con fegatini, 180 g

€ 1,79
€ 9,95 al kg



Montepulciano
d'Abruzzo DOC
Biologico
Vicale
75 cl

€ 3,95
€ 5,27 al litro



Sashimi di salmone
affumicato norvegese
Saponi&Idee Conad
Limone e pepe rosa,
100 g

€ 5,90
€ 59,00 al kg

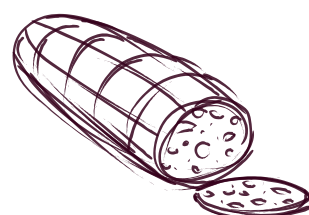
Carpaccio di Salmone
alle erbe aromatiche
o fetta lunga
Saponi&Idee Conad
100 g

€ 4,70
€ 47,00 al kg



Salsiccia Curva Piccante
Saponi&Dintorni Conad
300 g

€ 3,99
€ 13,30 al kg



Würstel
Saponi&Dintorni Conad
servelade, 2 pezzi, 200 g,
meraner, 3 pezzi, 220 g,
wiener, 2 pezzi, 180 g

Sconto 20%



Culatta al Forno alle Erbe
Saponi&Dintorni Conad

€ 19,90 al kg



Vongole dell'Adriatico
Saponi&Idee Conad
al naturale con guscio,
450 g

€ 3,99
€ 8,87 al kg



Vermentino
Di Gallura Docg
Aghera Sarda
75 cl

€ 5,90
€ 7,87 al litro



Pizza
Saponi&Idee Conad
mozzarella di bufala
Campana dop,
prosciutto cotto
e olive taggiasche 425 g,
asiago dop e radicchio
di chioggia IGP 405 g

€ 2,99



Dolce

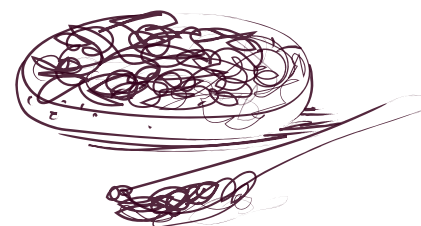
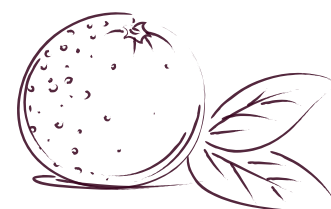


CORONCINA PISTACCHIO E MIELE



Miele di Arancio
Saponi&Idee Conad
500 g

€ 4,49
€ 8,98 al kg



Lambrusco DOC
Saccamore
grasparossa
di castelvetro amabile,
di sorbara secco,
75 cl

€ 2,69
€ 3,59 al litro



Crema Spalmabile Fondente
Saponi&Idee Conad
35% di cacao origine Perù,
200 g

€ 1,99
€ 9,95 al kg

Crema con 50% Nocciolo
Saponi&Idee Conad
con nocciole italiane,
200 g

€ 2,99
€ 14,95 al kg



Crema al Pistacchio
del Mediterraneo
Saponi&Idee Conad
200 g

€ 2,99
€ 14,95 al kg



Tartelletta con crema di mascarpone, crema di pistacchio e miele



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla

- 200 g di farina 00
- 70 g di zucchero a velo
- 100 g di burro freddo
- 2 tuorli
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 200 g di mascarpone
- 60 g di panna fresca

- 30 g di zucchero a velo
- 40 g di Miele di Arancio Saponi&Idee Conad
- Per la decorazione**
- 1 vasetto di Crema al Pistacchio del Mediterraneo Saponi&Idee Conad
- Granella di pistacchio q.b.

Impastare farina, zucchero a velo e burro ben freddo fino a ottenere un composto sabbioso, quindi unire sale, scorza di limone e tuorli. Formare un panetto e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora. Stendere la frolla, rivestire gli stampi per tartellette e cuocere a 170°C per 10-12 minuti. Lasciare raffreddare. Montare la panna con lo zucchero a velo, incorporare il mascarpone e il miele fino a ottenere una crema liscia, quindi trasferirla in una sac à poche. Versare anche la crema al pistacchio in una seconda sac à poche. Farcire le tartellette con la crema al mascarpone, aggiungere al centro la crema al pistacchio e completare con granella di pistacchio e un filo di miele.



Caffè espresso
capsule compatibili Nespresso
Saponi&Idee Conad
Brasile, India,
10 capsule, 50 g

€ 2,49
€ 49,80 al kg



Gelato
Saponi&Idee Conad
stecco 260 g,
cono o biscotto 300 g,
linea e gusti assortiti,
4 pezzi

€ 2,79



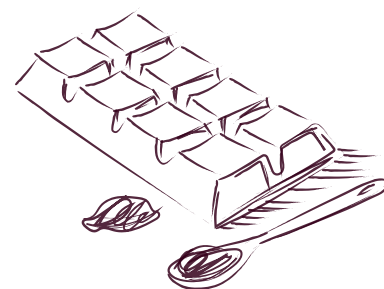
Mango Brasile
Saponi&Idee Conad
380 g

€ 1,79
€ 4,71 al kg



Croissant
Saponi&Idee Conad
al pistacchio 305 g,
alla francese 255 g

€ 2,19



Asolo Prosecco
DOCG
La Gioiosa
millesimato, 75 cl

€ 5,90
€ 7,87 al litro



**Convenienti
sempre**

Vino
Cormons
ribolla gialla IGT,
pinot grigio DOC,
friulano DOC,
chardonnay DOC,
75 cl

€ 4,99
€ 6,66 al litro



Passerina IGT
Poggio alle Rondini

€ 3,90
€ 5,20 al litro

Gewürztraminer
Südtirol Alto Adige DOC
Cantina Gries Bolzano
75 cl

€ 8,75
€ 11,67 al litro



Vino DOC
CàMaiol
lugana,
chiaro garda rosé,
75 cl

€ 8,49
€ 11,32 al litro



SPESA GOURMET ONLINE? MA VAI DA CONAD!

ACQUISTA SU [SPESAONLINE.CONAD.IT](https://spesaonline.conad.it)



**CONSEGNA
GRATUITA O
5€ DI SCONTO
CON**



DAL 10 AL 23 SETTEMBRE

Acquista almeno **3 prodotti Sapori&Dintorni Conad o Sapori&Idee Conad**
a peso fisso per accedere alla promozione!

 **CONAD**
Persone oltre le cose

Catalogo valido presso tutti i punti vendita associati a **COMMERCianti INDIPENDENTI ASSOCIATI** soc. coop. ad insegne Conad Superstore e Spazio Conad delle province di AN (esclusi comuni di Ancona e Loreto), BG (Curno), FC, GO, LC (Merate), MI*, PD, PN, PU, RA, RN, RO, TS, TV, UD, VE, VR (Bussolengo) e RSM e che espongono il materiale di comunicazione.

*Negozi di Milano aderenti: **SPAZIO CONAD RESCALDINA**, Via P. Togliatti 4.