Foto	Nome	Descrizione	Formato	Iva %	Prezzo Ivato
PANETTONE					
	PANETTONE CLASSICO	Con 24 ore di lievitazione naturale e ingredienti del territorio, ogni panettone diventa un'opera unica, simbolo di impegno e di rinascita.	1kg	10%	31 €
	PANETTONE CIOCCOLATO	Con 24 ore di lievitazione naturale e ingredienti del territorio, ogni panettone diventa un'opera unica, simbolo di impegno e di rinascita.	1kg	10%	33 €
	PANETTONE CLASSICO	Per il Panettone Classico Giotto abbiamo scelto uvetta australiana 6 Corone, il top di gamma. Canditi di cedro e arancia italiani, dal sole della Calabria. Una selezione preziosa per il panettone che non ha bisogno di aggiunte.	1kg	10%	32,50 €
	PANETTONE CIOCCOLATO	Solo cioccolato, ma fatto bene. Se non ami i canditi e l'uvetta ma non è Natale senza panettone, ecco il gusto che fa per te. Un impasto ricco di gocce di cioccolato, lavorato a mano e reso speciale da ingredienti di prima scelta, a partire dal nostro burro.	1kg	10%	34€
	VENEZIANA CLASSICA	La tipica fugassa veneta a lievitazione naturale dall'impasto semplice, senza farciture né canditi. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	500g	10%	18€
	VENEZIANA AL CIOCCOLATO	La focaccia più golosa che ci sia che ti attrae col potere del cioccolato fondente in scaglie. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	500g	10%	18€

	VENEZIANA AI FRUTTI DI BOSCO	Ribes, lamponi e mirtilli donano a questa focaccia un contrasto acidulo e intrigante. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	500g	10%	18€
	FOCACCIA AL GRANO FRANTO	Dolce tipico di origine veneta con farina di grano franto, genuina e fedele al gusto del grano come nessun'altra. Realizzato dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	500g	10%	18€
	VENEZIANA AL CARAMELLO SALATO	Un dolce artigianale il cui morbido impasto è arricchito in maniera sapiente ed equilibrata da gocce di caramello al burro salato. Realizzato dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova	500g	10%	18€
BISCOTTI					
	GEMME AL CARAMELLO SALATO	Fragranti frollini al dorato caramello salato con dolci rimandi alle caramelle mou, un contrasto dolce-salato che esalta il palato di chi li assaggia. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria.	200 g	10%	5,50 €
	GEMME AL CAFFÈ	Fragranti frollini con caffè arabica del Carcere di Pozzuoli micronizzato. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5,50 €
	GEMME ALLA NOCCIOLA	Dalle Langhe piemontesi arrivano in Carcere ad Alessandria le preziose Nocciole IGP Piemonte. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5,50 €

	GEMME ALLE ARACHIDI E CARAMELLO SALATO	Frollini croccanti e super golosi. arricchiti dalle arachidi, tostate e tritate finemente. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5,50 €
	GEMME AL PISTACCHIO	Frollini al pistacchio di Sicilia. Un dolce artigianale che unisce tradizione e innovazione Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	6,50 €
	GEMME AL LIMONCELLO	Frollini senza uova aromatizzati con il Limoncello Fuga di Sapori. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	6 €
	GEMME AL CIOCCOLATO E FIOCCHI DI SALE	Frollini al cioccolato e fiocchi di Sale Maldon. Una ricetta nata dall'incontro dei nostri ragazzi con Sonia Peronaci. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5 €
	FROLLINO AL CIOCCOLATO DI MODICA E ARANCIA (COCCITACA)	Frollino prodotto con Farina Maiorca Bio molita a pietra, zucchero di canna Muscovado e cioccolato lavorato a freddo. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4,50 €
	FROLLINO AL LIMONE E ZENZERO (PARRAPICCA)	Un frollino con farina Maiorca biologica molita a pietra, zucchero di canna Muscovado e limone di Sicilia. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4 €

	FROLLINO AL MANDARINO TARDIVO (BUONICUORE)	Frollino aromatizzato al mandarino raccolto a Ciaculli in terreni confiscati alla mafia con farina Maiorca molita a pietra e zucchero integrale di canna Muscovado. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4 €
	MAMMUCCIO AL PISTACCHIO	Biscotti croccanti a base di antichi grani siciliani, resi irresistibili dai pistacchi e da un tocco di scorza di arancia. Senza burro, latte e uova. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	5 €
	MAMMUCCIO ALLA MANDORLA	Biscotti croccanti arricchiti da mandorle e un pizzico di cannella. Senza burro, latte e uova. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4,50 €
	PICCIOTTELLI OLIVA E TIMO	Grissini rustici con farina di grani antichi siciliani all'Olio Extravergine di oliva e Timo. Privi di ingredienti di origine animale. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150g	10%	4,50 €
	PICCIOTTELLI FORMAGGIO ED ERBE AROMATICHE	Snack salati con farina di grani antichi siciliani al caciocavallo stagionato ed erbe aromatiche. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150g	10%	4 €
	DON GENNARI'	Biscotti croccanti con noci. Le noci sono protagoniste del golosissimo impasto e come i nostri mammucci, non contengono uova, burro e latte. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150g	10%	4,50 €
	RUCIMUSSO	Un biscottone preparato con solo ingredienti siciliani, un impasto croccante di fichi, miele, farina di grani antichi Maiorca e Tumminia e ricoperto da una granella di zucchero. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150g	10%	4,50 €
	BOLLE DI NEVE	Sotto una ricca copertura di zucchero a velo una sorpresa di mandorle e pasta d'arancia candita. Realizzati dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova	140 g	10%	7 €

	CANTUCCI	Cantucci artigianali, croccanti e profumati perfetti per la prova del Vin Santo. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	7 €
	CIOCCOLOTTI	Biscotti dal carattere deciso che uniscono la friabilità di una pasta frolla al cacao alla croccante piacevolezza delle gocce di cioccolato fondente. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	7 €
	FRUTTO DELLA PASSIONE	Biscotti dal carattere deciso e dall'inconfondibile gusto del frutto della passione. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	7 €
			35 g	10%	3 €
	BISCOTTO ALLO ZENZERO	Biscotti allo zenzero e farina mascobado. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	160 g	10%	7 €
	NÒCCIOLE	Il gusto della frolla al cacao incontra la ricchezza del burro e la piacevolezza delle nocciole. Realizzati dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova	140 g	10%	7 €
			35 g	10%	3 €
	ZALETI	Biscotti tipici della tradizione veneta, risultato di una lavorazione artigianale con uvetta e farina di mais. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	7 €
			35 g	10%	3 €

CIOCCOLATO

	TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE	Tavoletta di cioccolato fondente realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova	50 g	10%	5 €
	TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE	Tavoletta di cioccolato fondente realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova	50 g	10%	5 €
	TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL PISTACCHIO	Tavoletta di cioccolato al pistacchio realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	50 g	10%	5 €
	SBARRETTE	Tavoletta di cioccolato fondente con polvere di caffè arabica biologica. Realizzata dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	45 g	10%	3 €
	IUBI ALL'ARANCIA	Cioccolato fondente lavorato a freddo e aromatizzato con scorze d'arancia. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	5 €
	IUBI AL SALE	Cioccolato fondente lavorato a freddo arricchiato dal sapore unico del sale marino di Sicilia. Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	5 €
	IUBI AL PEPERONCINO	Cioccolato fondente lavorato a freddo aromatizzato al peperoncino.Realizzato dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	5 €

SFIZIOSITÀ DOLCI

	DRAGEES ALLA NOCCIOLA	Nocciole intere ricoperte di cioccolato finissimo al latte. Realizzati dalla Pasticceria Giotto carcere di Padova.	100 g	10%	6,50 €
	DRAGEES AL CAFFÈ	Chicchi di caffè ricoperti al cioccolato fondente.Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	100 g	10%	6,50 €
	DRAGEES ALLA FRAGOLA	Fragoline ricoprte di cioccolato bianco.Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	100 g	10%	6,50 €
	DRAGEES ARACHIDI E CIOCCOLATO BLOND	Arachidi salate e cioccolato Blond.Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	100 g	10%	6,50 €
CREME E MARMELLATE					
	CONFETTURA DI CILIEGIA	Confettura di ciliegia realizzata con tecniche a basso impatto ambientale in Valtellina. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	6,00 €
	CONFETTURA CIPOLLE E MENTA	Confettura di cipolle e menta realizzata con 60g di frutta su 100 ingredienti 100% naturali. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5,50 €
	CONFETTURA DI CIPOLLE	Solo la miglior frutta e verdura, lavorata esclusivamente in Valtellina. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5,50 €
	CONFETTURA DI MELE	Confettura di mele (65%) realizzata con mele coltivate con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5,5 €

	CONFETTURA DI MELE E CIPOLLE	Confettura di mele e cipolle, realizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	6 €
	CONFETTURA MELA E ZENZERO	Confettura di mele e zenzero, realizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5,50 €
	CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA	Confettura di zucca, 100% senza conservanti. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5 €
	CONFETTURA DI ZUCCA E AMARETTI	Confettura di zucca e amaretti, ealizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale.Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	340 g	10%	5,50 €
SNACK SALATI					
	GRISSINI ARTIGIANALI NATURALE	Grissini naturali lavorati artigianalmente. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	250 g	10%	4,80 €
	GRISSINI ARTIGIANALI SESAMO	Il gusto delicato del sesamo lascia emergere il carattere deciso dell'olio extravergine di oliva. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	250 g	10%	4,80 €
	PICCIOTTELLI OLIO E TIMO	Grissini rustici con farina di grani antichi siciliani all'Olio Extravergine di oliva e Timo. Realizzati dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4 €
	PICCIOTTELLI FORMAGGIO	Snack salati con farina di grani antichi siciliani al caciocavallo stagionato ed erbe aromatiche. Realizzati dalla Cooperativa Cotti in Fragranza - Palermo	150 g	10%	4 €

	BISCOTTO SALATO ACCIUGHE E CIPOLLA	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale veneziana “BIGOI IN SALSA”, questi biscotti salati con acciughe e cipolla sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	3 €
			180 g	10%	6,80 €
	BISCOTTO SALATO CACIO E PEPE	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale romana "TONNARELLO CACIO E PEPE”, questi biscotti salati cacio e pepe sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	3 €
			180 g	10%	6,80 €
	BISCOTTO SALATO ZAFFERANO	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale milanese “RISÒTT ALLA MILANESE”, questi biscotti salati allo zafferano sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	3 €
			180 g	10%	6,80 €
	GEMME SALATE ALLA CARBONARA	Uno dei piatti piu famosi al mondo “la Carbonara” diventa un frollìno nel laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200G	10%	5,50 €
	GEMME SALATE ALL'ARRABBIA T A	La pasta alla Arrabbiata diventa un frollìno del laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200G	10%	5,50 €
	GEMME SALATE CACIO E PEPE	La pasta Cacio e Pepe diventa un frollìno del laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200G	10%	5,50 €
BEVANDE					

	RUBENTINA	Birra artigianale ramata, leggera come corpo e leggermente amara sul finale fa dell'equilibrio e della sua semplicità la caratteristica principale. La RUBENTJNA nasce dalla collaborazione tra Fuga di Sapori®, Birrificio Trunasse e Birra Madama utilizzando il luppolo coltivato dai detenuti della Casa Circondariale "Lorusso e Cotugno" di Torino	0,33 lt	22%	5 €
			0,75cl	22%	9,50 €
	PENTITA	Birra artigianale ambrata con note fruttate, floreali ed un lieve balsamico. Prodotta dalla collaborazione tra Birrificio Trunasse e Fuga di Sapori® con aggiunta di farro e bacche di vaniglia. Fresca, dissetante con un amaro potente ed aromatico. Aromatizzata con la camomilla in capolini lavorata da Lazzarelle Coop. Sociale nella Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli.	0,33 lt	22%	5 €
			0,75 cl	22%	9,50 €
	SKIZZATA	Birra artigianale ambrata con note fruttate, floreali ed un lieve balsamico. Prodotta dalla collaborazione tra Birrificio Trunasse e Fuga di Sapori® con aggiunta di farro e bacche di aggiunta di farro e bacche di vaniglia. Fresca, dissetante con un amaro potente ed aromatico. Aromatizzata con la camomilla in capolini lavorata da Lazzarelle Coop. Sociale nella Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli.	0,33 lt	22%	5 €
			0,75 cl	22%	9,50 €
	SBIRRA	Dorata, fresca, dal profumo speziato e agrumato grazie ai luppoli americani in dry hopping e alle scorze di agrumi di Sicilia non trattati lavorati da L'Arcolaio S.c.S nel Carcere di Siracusa. La Sbirra nasce dalla collaborazionetra Fuga di Sapori®, Dolci Evasioni e Birrificio Trunasse.	0,33 lt	22%	5 €
			0,75 cl	22%	9,50 €
	ABBAGLIO	Realizzato con uve Nebbiolo, chiamate localmente Chiavennasca, sui terreni duri e impervi della Valtellina. Le caratteristiche organolettiche lo rendono vino per ogni pasto. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	0,75 lt	22%	13,00 €

	INFERNO	Realizzato con uve Nebbiolo vinificate in acciaio e affinate in legno. Rosso rubino dai riflessi granato, offre al naso eleganti sentori di piccoli frutti rossi e frutti di bosco, prugne mature, cannella, vaniglia e liquirizia. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	0,75 lt	22%	22,00 €
	SENTENZA	Realizzato con uve Chiavennasca (nome locale del Nebbiolo) maturate nei caratteristici vigneti terrazzati. Affinato 20 mesi in botti di legno questo vino ha caratteri di frutta rossa ed erbe di montagna al naso. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	0,75 lt	22%	17,00 €
	STIGMA	Realizzato da una selezione di uve Nebbiolo del clone Chiavennasca raccolte manualmente sui ripidi terrazzamenti della Valtellina. Intenso e variegato, con note di frutta rossa disidratata unite a nuance speziate di pepe nero e liquirizia. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	0,75 lt	22%	31,00 €
	ESUBERANTE	Questo spumante viene da un vitigno di 90% Chardonnay e 10% Pinot nero. Con un affinamento per 30 mesi in catasta della loro cantina. Realizzato dalla Cooperativa I Germogli - San Colombano	0,75 lt	22%	20 €
	MALANDRINA	Questo vino bianco viene da un vitigno di Sauvignon, Chardonnay e una piccola parte di Riesling. Con una pigiatura e diraspatura soffice degli acini, resta a contatto con le bucce per alcune ore, fermenta a temperatura controllata di 16°. Con un affinamento in tinto di rovere francere per 7/8 mesi sulle feccie fini. Realizzato dalla Cooperativa I Germogli - San Colombano	0,75 lt	22%	11 €

	GALEOTTO	Questo vino rosso viene da un vitigno di Barbera, Croatina Uva Rara e Cabernet. Con una pigiatura e diraspatura soffice degli acini, resta a contatto con le bucce per molto tempo. Con un affinamento minimo 12 mesi in botti di legno di rovere da 20 hl, poi in bottiglia almeno 10 mesi. Realizzato dalla Cooperativa I Germogli - San Colombano	0,75 lt	22%	12 €
	RICERCATO	Questo vino rosso viene da un vitigno di Barbera, Croatina, Uva Rara e Cabernet. Con una pigiatura e diraspatura soffice degli acini. Con un affinamento di una parte del vino in botti di legno di rovere grande, e parte in acciaio; viene poi assemblato prima della messa in bottiglia. Realizzato dalla Cooperativa I Germogli - San Colombano	0,75 lt	22%	10 €
	SUCCO DI MELA	Succo di mela con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	1 lt	10%	3,80 €
	SUCCO DI MELA E ZUCCA	Succo di mela e zucca con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	1 lt	10%	3,50 €
	SUCCO DI MELE RENETTE	Succo di mela renette con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	1 lt	10%	3,80 €
	SUCCO DI MELA VERDE	Succo di mela verde con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Sondrio	1 lt	10%	3,50 €