# Mycapricci



#### Esperienza Tradizione Qualità Velocità Da 35 anni, Siamo Non ci Non è una piccole attenti alle accontentiamo questione del meglio. e grandi innovazioni, di numeri. ai nuovi Vogliamo aziende Uno, dieci, si affidano sapori, agli offrirvi di più. o cento regali abbinamenti a noi per regali Per questo per noi di stile e per più siamo sempre è lo stesso. ogni esigenza. sorprendenti. alla ricerca di Un attimo Ma le ricette prodotti e siamo pronti. leggendarie, e produttori gli ingredienti che ben si Non solo consolidati e i a Natale. sposano con la nostra gusti filosofia. di una volta non mancano mai.



# VENITE A TROVARCI NEL NOSTRO SHOW ROOM











# APPUNTAMENTO CON IL GUSTO



Panettone di pasticceria gr.1000



# CONFEZIONE CONFEZIONE

Scatola regalo mis.254 x 278 x h.355

Panettone di pasticceria gr.1000

Spumante Extra Dry Capricci lt.0,75

Torrone bianco alla mandorla gr.150

Fagottini al limone gr.150 "finissima pasticceria"

Boule con crema alla nocciola gr.200

Scatola regalo mis.254 x 278 x h.355

Panettone di pasticceria gr.1000

Spumante Extra Dry Capricci lt.0,75

Torrone bianco alla mandorla gr.150

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300

Confettura "extra" di fragole gr.340

Amaretti morbidi alla frutta gr.150

B







Scatola regalo mis.254 x 278 x h.355

Panettone di pasticceria gr.1000

Spumante Extra Dry Capricci It.0,75

Torrone bianco alla mandorla gr.150

Cotechino precotto Capricci gr.400 Lenticchie gr.300

Olive "Bella di Cerignola" gr.280

Aceto Balsamico di Modena IGP ml.250

Praline con crema al caffè gr.200

Tavolozza Gold con cioccolato bianco al caramello e cosparsa di arachidi salate gr.190







Scatola regalo mis.350 x 260 x h.300

Panettone di pasticceria gr.1000

Prosecco DOC Extra Dry It.0,75

Torrone bianco alla mandorla gr.150

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300

Montepulciano d'Abruzzo DOC lt.0,75

Pasta artigianale "I Pici" gr.400

Salsa casereccia cacio e pepe gr.320

Delizie alle ciliegie gr.200

Confettura "extra" di ciliegie gr.340







Scatola regalo mis.350 x 260 x h.300

Panettone di pasticceria gr.1000

Franciacorta Brut DOCG "Contadi Castaldi" lt. 0,75

Torrone croccante margherita gr.150

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300

Nero d'Avola DOC lt.0,75

Pasta artigianale "Le Linguine" gr.400 Fagottini al cioccolato gr.200 "Finissima pasticceria"

Carciofi alla brace gr.280

Riso Carnaroli classico gr.1000

Tavoletta cioccolato fondente "Limited Edition" gr.70







Scatola regalo mis.410 x 275 x h.387

Panettone di pasticceria gr.1000

Franciacorta Brut DOCG "Contadi Castaldi" lt. 0,75

Torrone croccante al latte gr.150

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300

Chianti DOCG Geolabio Riserva "Greve in Chianti" lt.0,75

Pasta artigianale "Le Fettuccine" gr.400 Olio extra vergine di oliva Svevo "Az. Agr.Mancino" lt.0,50

Parmigiano Reggiano DOP "24 mesi" gr.300 ca.

Boule con crema alla nocciola gr.200

Miscela di caffè arabica da gr.200

Falanghina IGP lt.0,75

Riso Carnaroli classico gr.1000

Tronchetto fondente ripieno con gianduia,caramello, crumble e frutti rossi gr.180

Peperoncini farciti al tonno gr.280







Scatola regalo mis.410 x 275 x h.387

Panettone di pasticceria gr.1000

Champ.Philipponnat Royale Rèserve Brut It. 0,75

Torrone croccante fondente gr.150

Zampone precotto Capricci gr.800

Lenticchie gr.300

Amarone Riserva "Cà Vegar" 2018 lt.0,75

Pasta artigianale "I Pici" gr.400

Parmigiano reggiano DOP "24 mesi" gr.300 ca.

Riso Carnaroli classico gr.1000

Praline al cremino gr.200

Miscela di caffè arabica da gr.200

Peperoncini farciti al tonno gr.280

Carciofi alla brace gr.280

Tavolozza cioccolato bianco cosparsa di riso soffiato gr.190







Scatola regalo mis.600 x 340 x 280

Panettone di pasticceria gr.1000

Champagne Laurent Perrier Cuvèe Brut lt.0,75

Torrone croccante margherita gr.150

Zampone precotto Capricci gr.800

Lenticchie gr.300

Barolo Tebavio "Tenuta l'Illuminata" 2008 lt.0,75

Pasta artigianale "Le Fettuccine" gr.400

Olio extra vergine di oliva "Az.Agr. Morettini" lt.0,50

Parmigiano reggiano DOP "24 mesi" gr.400 ca.

Salmone affumicato scozzese gr.700 ca.

Praline al torroncino gr.200

Delizie al limone gr.200 "Finissima pasticceria"

Giardiniera della Nonna gr.580

Tavolozza Gold con cioccolato bianco al caramello e cosparsa di arachidi salate gr.190

Salame nostrano intero gr.500 ca.







Scatola in seta mis.530x335x335

Panettone di pasticceria gr.1000

Champagne Brut Premier "Louis Roederer" lt.0,75

Torrone croccante al latte gr.150

Zampone precotto Capricci gr.800

Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP gr.500

Brunello di Montalcino DOCG "Caparzo" 2018 lt.0,75

Pasta artigianale "Le Linguine" gr.400 Olio extra vergine di oliva "Monocultivar-Nocellara del Belice" lt.0,50

Parmigiano Reggiano DOP "24 mesi" gr.1000 ca.

Salmone affumicato scozzese gr.700 ca.

Torchon de Foie Gras d'oie gr.200

Puntarelle alla crudaiola gr.520

Trancio Prosciutto crudo di Parma kg. 1,5 ca.

Salame nostrano intero gr.700 ca.

Pecorino Toscano stagionato alle pere gr.500







Baule in seta 680 x 440 x440

Panettone di pasticceria gr.1000

Champagne Grand Siecle "Laurent Perrier" lt.0,75

Torrone alle mandorle Brustolite gr.200

Cotechino artigianale crudo gr.1000 ca.

Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP gr.500

Lupicaia "Castello del Terriccio" lt.0,75

Funghi porcini interi "Testa Nera" gr.540

Cuori di carciofini in olio di oliva gr.540

Torchon de Foie Gras d'oie gr.200

Salmone affumicato scozzese gr.1000 ca.

Culatello di Zibello gr.2000 ca.

Alici del Cantabrico Hoya gr.500

Parmigiano Reggiano DOP "36 mesi" gr.1000 ca.

Caviale Iraniano "Asetra" gr.100

Marron glaces gr.160

Alberello di cioccolato extra gr.370

Cioccolato fondente "Monorigine Venezuela 75%" con nocciole gr.500

Pecorino stagionato con foglie di noce gr.1200 ca.





# **IDEE REGALO**

# I NUOVI 01 - RISOTTO A MILANO



Riso Carnaroli San Massimo gr.1000 Riso Carnaroli Acquerello gr.500 Zafferano puro in fili dei Monti Sibillini gr.0,5 Funghi porcini secchi "extra" gr.30 Parmigiano Reggiano DOP "24 mesi" gr.500 ca. Olio extravergine di oliva IGP Sicilia It. 0,500

# I NUOVI 02 - MEDITERRANEO



Pasta Mancini kg.1 "Spaghettoni" Pasta Mancini kg.1 "Fusilli" Pasta Mancini kg.1 "Mezze maniche" Salsa casereccia cacio e pepe gr.320 Salsa casereccia olive e capperi gr.320 Parmigiano Reggiano DOP "24 mesi" gr.500 ca. Olio extra vergine di oliva Gravistelli "Az.Agr.Mancino" lt.0,50

# I NUOVI 03 - LA SELEZIONE DI SALUMI



Trancio Prosciutto crudo di Parma kg.1,5 ca. Trancio di Speck gr.800 ca. Mortadella IGP con pistacchi gr.1000 ca. Salame nostrano intero gr.700 ca. Grissini Piemontesi stirati gr.200 Grissini Piemontesi integrali gr.200 Giardiniera della nonna gr.1050 Pinot Nero Saint Michael Eppan It.0,75

# I NUOVI 04 - LE DELIZIE DI CORTE CAMERLENGA



Salame Mantovano gr.600 ca.
Coppa stagionata e lavorata a mano gr.900 ca.
Fioco di prosciutto da gr.1000 ca.
Lambrusco Campanone "Lombardini" lt.0,75
Giardiniera della nonna gr.1050
Grissini Piemontesi alle noci gr.200
Grissini Piemontesi all'uvetta gr.200

#### I NUOVI 05 - LA VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO



Parmigiano reggiano DOP "26/28 mesi" gr.1000 ca.
Parmigiano reggiano DOP " 36 mesi" gr.1000 ca.
Parmigiano reggiano DOP "60 mesi" gr.1000 ca.
Salsa dolce di lamponi con petali di rosa e pepe Sichuan gr.70
Salsa dolce di mela golden caramellata con pistacchi freschi della Turchia e cannella dello Srilanka gr.70
Salsa dolce di uva nera con mandorle di Maiorca gr.70
Salsa dolce di pesca al limone con bacche di goji e cardamomo del Guatemala gr.70
Salsa con vaniglia bourbon del Madagascar gr.70
Lingue Piemontesi al parmigiano reggiano gr.150 Lingue Piemontesi al parmigiano reggiano gr.150

#### I NUOVI 06 - I PECORINI TOSCANI



Pecorino stagionato alle pere gr.500 ca. Pecorino stagionato alle pere gr.500 ca.
Pecorino stagionato sotto cenere gr.500 ca.
Pecorino stagionato al tartufo gr.500 ca.
Pecorino stagionato con foglie di noce gr.500 ca.
Crackers ai cereali gr.300
Salsa dolce di lamponi con petali di rosa e pepe Sichuan gr.70
Salsa dolce di mela golden caramellata con pistacchi freschi della Turchia e cannella dello Srilanka gr,70
Salsa dolce di uva nera con mandorle di Maiorca gr.70
Salsa dolce di pesca al limone con bacche di goji e cardamomo del Guatemala gr.70
Salsa con vaniglia bourbon del Madagascar gr.70









Sciarpa in cachemire Millefiori "Andrea's" 70x200

Sciarpa in cachemire 70x200

# GLI ALTRI 364 GIORNI

# BAGS DOLCI





**SHOPPER DOLCE PICCOLA 1** Alberello di Natale in finissimo cioccolato gr.370



SHOPPER DOLCE PICCOLA 2 Alberello di Natale in finissimo cioccolato gr.250



**SHOPPER DOLCE GRANDE 1** Paste di meliga gr.150 Finissima pasta di mandorle gr.250 Baci di dama gr.150



**SHOPPER DOLCE GRANDE 1** Praline al creme caramel gr.200 Praline al gianduia gr.200 Praline al caffè gr.200

# BAGS SALATI



**SHOPPER SALATA PICCOLA 1** Riso Carnaroli S.Massimo gr.1000 Olio extravergine di oliva "Tenuta S.Ilario" lt.0,500



SHOPPER SALATA PICCOLA 2 Riso Carnaroli Acquerello gr.500 Funghi porcini tagliati "al naturale" gr.280



**SHOPPER SALATA GRANDE 1** Pasta Makaira "Linguine" farro e orzo gr.500 Pasta Makaira "Chitarra" grano duro e orzo gr.500 Bottarga di tonno macinata gr.40 Bottarga di muggine macinata gr.40



SHOPPER SALATA GRANDE 2 Carciofi grigliati in olio extra vergine di oliva gr.550 Zucchine grigliate in olio extra vergine di oliva gr.580 Grissini Piemontesi alle noci gr.200 Grissini Piemontesi all'uvetta gr.200

# BASIC



#### 1 - I CANTUCCI

Cantucci al Moscatello d'Abruzzo gr.200 Marmellata "extra" di arance gr.340



#### 3 - ASSORTIMENTO CIOCCOLATO PICCOLO

Boule con crema alla nocciola gr.200

Praline al crème caramel gr.200

Praline al gianduia gr.200

Boule con crema al caffè gr.200



Riso Carnaroli classico gr.1000

Funghi porcini secchi "extra" gr.20



# 4 - ASSORTIMENTO CIOCCOLATO GRANDE

Boule con crema alla nocciola gr.200

Praline al crème caramel gr.200

Praline al gianduia gr.200 Praline al cremino gr.200 Praline al torroncino gr.200 Boule con crema al caffè gr.200





#### 5 - DISPENSA SALATA 1

Chardonnay IGT "Terre Sabelli" lt.0,75

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300

Pasta artigianale "Le Spugnole" gr.400

Condimento ai carciofi gr.190

Crostini all'olio d'oliva gr.200



#### 7 - DISPENSA DOLCE

Panettone di pasticceria gr.700

Spumante Extra Dry lt.0,75 Amaretti morbidi gr.150

Tavoletta cioccolato fondente "Limited Edition" gr.70

Cantucci alla mandorla gr.100

# 6 - DISPENSA SALATA 2

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Terre Sabelli" lt.0,75

Pasta artigianale "Le Spugnole" gr.400

Pasta artigianale "Gnocchetti Sardi" gr.400

Condimento pomodoro e rucola gr.290

Aceto Balsamico di Modena IGP ml.250

Riso Carnaroli classico gr.1000

Cotechino precotto Capricci gr.400

Lenticchie gr.300



#### 8 - PROGETTINO

Panettone di pasticceria gr.700

Spumante Extra Dry lt.0,75

Riso Carnaroli classico gr.1000

Pasta artigianale "Le Spugnole" gr.400

Lenticchie gr.300

Tavoletta cioccolato latte "Limited Edition" gr.70



# IN THE BOX

#### IN THE BOX MINI DOLCI



#### 1 - MINI QUADRI D'AUTORE

Tavoletta cioccolato fondente con albicocca e pepe rosa gr.65

Tavoletta cioccolato fondente con anacardi,paprika e peperoncino gr.65

Tavoletta cioccolato fondente con mela e arancio in rondella gr.65

Tavoletta cioccolato fondente con cocco e limone in rondella gr.65





#### 3 - MINI ZABAGLIONE

Liquore di zabaglione Limited Edition 100 ml.

Liquore di zabaglione al caffè Limited Edition 100 ml.

Liquore di liquirizia e menta Limited Edition 100 ml.

Pera candita ricoperta di cioccolato bianco gr.100

Arancia candita ricoperta di cioccolato bianco gr.100

Limone candito ricoperto di cioccolato bianco gr.100

#### 2 - MINI FRUTTA E CIOCCOLATO

Tavoletta cioccolato bianco con noce pecana al miele camomilla gr.50

Tavoletta cioccolato con arachide calendola e petali di fiordaliso gr.50

Tavoletta cioccolato bianco con datteri e mirtillo fondente gr.50

Tavoletta cioccolato fondente con nocciole e arancio gr.50

Tavoletta cioccolato fondente con mandorle e uvetta gr.50

Crema al pistacchio "Scyavuru" gr.40

Crema alla mandorla "Scyavuru" gr.40



# 4 - MINI COCKTAIL AFTER DINNER

Cocktail Manhattan ml.100 "Luxury Collection"

Cocktail Old Fashioned ml.100 "Luxury Collection"

Tavoletta cioccolato con arachide calendola e petali di fiordaliso gr.50

Tavoletta cioccolato bianco con noce pecana al miele camomilla gr.50

Tavoletta cioccolato fondente con nocciole e arancio gr.50

Tavoletta cioccolato bianco con datteri e mirtillo fondente gr.50



# IN THE BOX MINI SALATI





mm 270 x 240 x 80h

#### 5- MINI RISO

Riso Carnaroli "Acquerello" gr.250

Olio extra vergine di oliva "S. Ilario" ml.100

Funghi porcini secchi "extra" gr.20

Zafferano puro in fili dei Monti Sibillini da gr.0,10

#### 6 - MINI FOIE GRAS

Torchon de Foie Gras d'Oie gr.200

Crackers ai cereali gr.150





#### 7- MINI COCKTAIL DA APERITIVO

Cocktail Negroni 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Cosmopolitan 100 ml. "Luxury Collection"

Mandorle salate al tartufo gr.100

Lingue pomodoro e olive gr.60

Lingue parmigiano reggiano e rosmarino gr.60

#### 8 - MINI BOLLICINE

Cà del Bosco "Cuvèe Prestige" lt.0,375

n.2 Mandorle salate al tartufo nero gr.100 cad.

n.1 Mandorle salate al peperone verde e capperi gr.100

n.1 Mandorle salate al pomodoro e basilico gr.100



# PAROLA DI CHEF



Roberto Rossi nasce nel Febbraio del 1972 in un luogo a cavallo tra la Val d'Orcia e le terre del Brunello. Approda alla Locanda Silene e con il tempo sviluppa la sua visione dei piatti del territorio. Qualche anno più tardi, diviene Chef Owner dello stesso ristorante.

Nel 2014 la sua cucina territoriale ed i suoi piatti essenziali vengono premiati con una stella Michelin.

#### MI SONO TOLTO UN CAPRICCI(O)!



Per anni ho riflettuto sulla possibilità di dare un servizio in più ai miei ospiti.

Una parte di me è uscita da un mondo fatto di pentole e fornelli ed è entrata nella loro dispensa, attraverso il Laboratorio Silene. Le ricette che propongo racchiuse in una jar sono il frutto di ricerca, sperimentazione e tradizione, non un qualsiasi ragù, ma bensì una gamma completa di pietanze pronte all'uso senza conservanti per le quali chiediamo di fare nulla, ma solo di rigenerarle. L'obiettivo di questo progetto è esservi utile nella quotidianità e nei momenti speciali che vi appartengono.

**Capricci** è il trait d'union tra voi e noi, conoscenza della materia prima, eleganza e sostanza. Sono felice di questo incontro."

**Chef Roberto Rossi** 



Pappardelle all'uovo (32 tuorli) da gr.250

Ragù di anatra gr.210

Cinghiale al cioccolato,pinoli e uvetta gr.550



#### SE IL CINGHIALE AVESSE VOCE...



Sono nato nel periodo del Rinascimento, quando era tipico unire selvaggina e cioccolato. In questa ricetta sono accompagnato dal cioccolato, dalla dolcezza dell'uvetta e dall'eleganza dei pinoli. La mia cremosità è frutto di verdure miste cotte e frullate.

# PAROLA DI CHEF

#### **DIVERTITI A CUCINARE**

Tagliolini all'uovo (32 tuorli) da gr.250

Tagliatelle all'uovo (32 tuorli) da gr.250

Ragù di cinghiale gr.210

Finto ragù di verdure gr.210



#### SE IL FINTO RAGÙ AVESSE VOCE...



Non ti far ingannare dalle apparenze, è solo gelosia da parte della carne il motivo per cui mi chiamano finto. In realtà ho tutte le migliori caratteristiche dei grandi interpreti della cucina e per giunta sono sempre al passo con la moda. La pasta che più mi è simpatica? Non ne ho una in particolare, io vado d'accordo con tutte!



Identità di carote e arancia

Ribollita fiorentina

Crackers ai cereali gr.300

Olio e.vergine da olvastra di Seggiano denocciolato 100 ml



#### SE LA RIBOLLITA FIORENTINA AVESSE VOCE...



La mia storia affonda le sue radici nella terra toscana, quella più autentica, quella dei contadini. Sono un piatto del venerdì preparato con pane raffermo, cavolo nero e fagioli avanzati il giovedì. Vengo comunemente definita una zuppa di pane, fatta bollire più e più volte, perché questo mi rende più saporita (ed è per questo che mi chiamo ribollita). Sono genuina, di sostanza e in questa versione è senza pane, ma che voi potete aggiungere sul fondo del piatto (meglio se tostato). Vogliamo parlare dell'olio extra vergine? Non può assolutamente mancare per ultimare la ricetta!





mm 335 x 240 x 150h

#### 5 - IL FOIE GRAS

Torchon de Foie Gras d'Oie gr.200

Crackers ai cereali gr.150

Sauternes Carmes de Rieussec lt.0,375



# IN THE BOX SALATI





#### 6 - I TARALLI

Taralli friabili all'olio extra vergine di oliva "tradizionali" gr.300

Taralli friabili all'olio extra vergine di oliva "grano arso" gr.300

Taralli friabili all'olio extra vergine di oliva "finocchio" gr.300

Carpaccio di finocchi alla crudaiola gr.230

Bruschetta carciofi e noci gr.180

Bruschetta olive e acciughe gr.180



#### 7 - I MONOCULTIVAR SICILIANI

Olio extra vergine di oliva "Monocultivar-Moresca" lt.0,50

Olio extra vergine di oliva "Monocultivar-Biancolilla" lt.0,50

Olio extra vergine di oliva "Monocultivar-Nocellara del Belice" lt.0,50

# IN THE BOX SALATI



#### 8- COCKTAIL per APERITIVO

Cocktail Martinez 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Americano 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Negroni 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Cosmopolitan 100 ml. "Luxury Collection"

Kit aperitivo "Noce Macadamia, nocciole tostate, anacardi, noce Pecan" gr.160

Lingue pomodoro e olive gr.60

Lingue parmigiano reggiano e rosmarino gr.60



#### 1 - ORA DEL BRINDISI

Panettone di pasticceria gr.1000

Prosecco Millesimato Extra Dry "Bertazzo" lt.0,75



# 2 - ORA DEL BRINDISI CON ZABAIONE

Panettone di pasticceria gr.1000 Franciacorta Brut DOCG "Contadi Castaldi" lt. 0,75 Zabaione "Zabà" gr.200





# 3- LE ECCELLENZE

Foglia di croccante alla mandorla gr.200
Foglia di croccante al pistacchio gr.200
Bomboniere di fichi fondente gr.200
Tartufi al rhum e cioccolato gr.200



#### 4 - LA DEGUSTAZIONE DEI TORRONCINI

Torroncino croccante margherita gr.150

Torroncino croccante al latte gr.200

Torroncino croccante al bergamotto fondente gr.200

Torroncino croccante fondente gr.200



#### 5- FRUTTA e CIOCCOLATO

Tavoletta cioccolato fondente al caffèlatte gr.250

Tavoletta cioccolato fondente con lampone gr.250

Tavoletta cioccolato fondente con frutto della passione gr.250





#### 6 QUADRI D'AUTORE

Tavoletta cioccolato fondente con granella di nocciole e striature argento gr.100

Tavoletta cioccolato fondente con perline bianche e striature oro gr.100

Tavoletta ciocciolato al latte con mandorle caramellate e mattonelle fondenti gr.60

Tavoletta ciocciolato al latte con crumble di limone gr.60

Tavoletta ciocciolato al latte con granella di pistacchio e striature bianco fondente gr.100

Tavoletta ciocciolato fondente con biscotto speculoos caramellato gr.100



#### 7 - SELEZIONE TE' di MARIAGE FRERES

Lattina thè Blue in foglie gr.100 "Earl Grey French Blue"
Lattina thè Noir in foglie gr.100 "Paris Breakfast Tea"
Lattina thè Vert in foglie gr.100 "Jasmine mandarine"
Lattina thè Rouge in foglie gr.100 "Marco Polo Rouge"
Zucchero "Le Vie en rose" gr.105





#### 8 - COCKTAIL AFTER DINNER

Cocktail Daiquiri 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Manhattan 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Old Fashioned 100 ml. "Luxury Collection"

Cocktail Vodka Sour 100 ml. "Luxury Collection"

Filetti di albicocca ricoperti di cioccolato gr.100

Filetti di arancia ricoperti di cioccolato gr.100

Filetti di limone ricoperti di cioccolato gr.100

# DELIZIE PER GLI OCCHI







ANCHE
NEL CENTRO
DI MILANO
MARITTIMA







































# DELIZIE PER LA GOLA





### GRANDI CHAMPAGNE



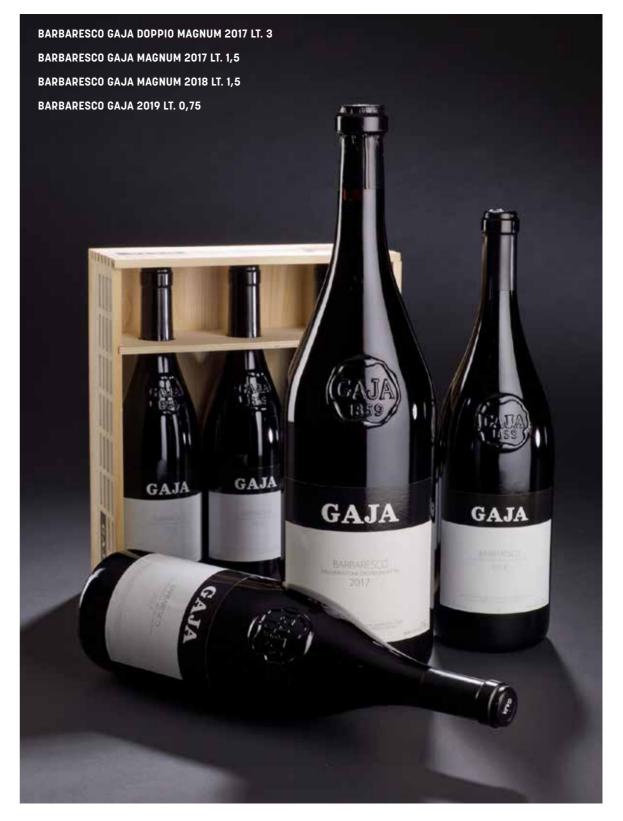


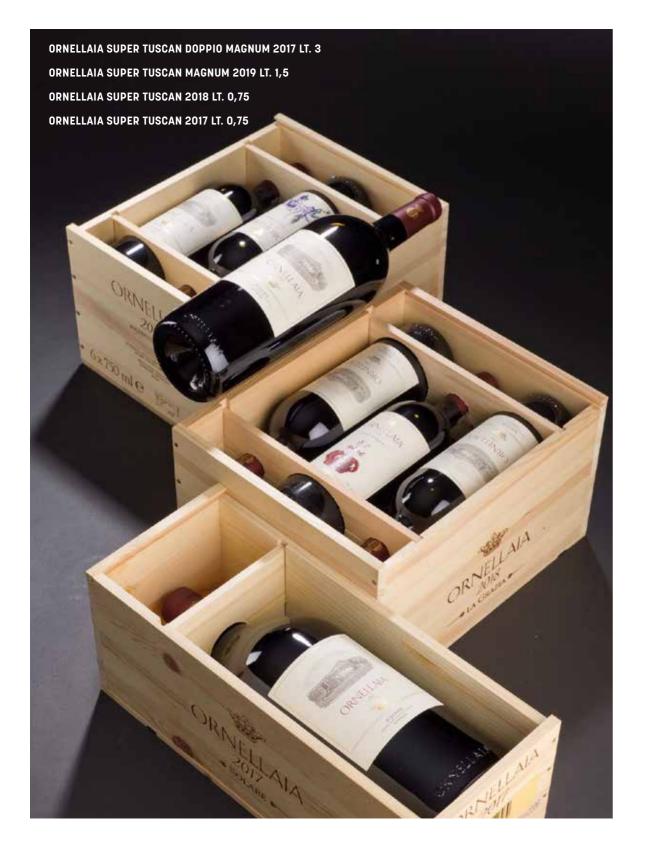


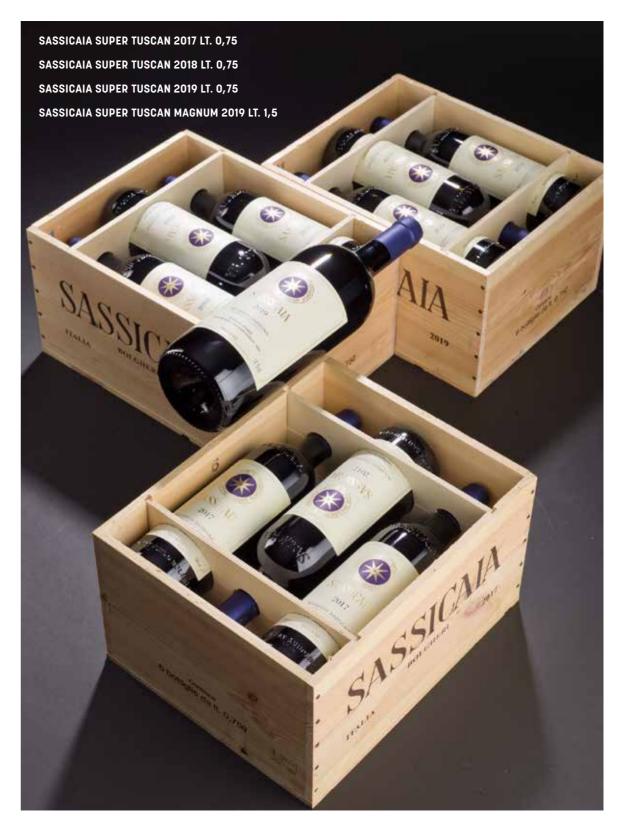
















#### L'ELEGANZA DELLE NOSTRE CONFEZIONI FUORI SI NOTA SUBITO.





E PER CHI LO DESIDERA,
POSSIAMO CONFEZIONARE ALL'INTERNO
OGNI SINGOLO PRODOTTO.



## sostiene



Associazione di volontariato nata a Monza nel 2004 che si occupa di progetti di cooperazione nazionale ed internazionale.

TI DO UNA MANO – ONLUS
Sede Legale: Via Meraviglia, 7 MONZA - C.F.
04228050961
Tel 333.5431881 - 349.1645618
e-mail: info.tidounamanoonlus@gmail.com
Sito: www.tidounamanoonlus.org
Facebook: Tidounamano Onlus Monza

#### SHOWROOM

Via Einstein 96, 20062 Cassano d'Adda (Mi) tel +39 0363 64158 - fax +39 0363 360223

> info@capriccisrl.com commerciale@capriccisrl.com export@capriccisrl.com marketing@capriccisrl.com

> > www.capriccisrl.com