

ENTRA NEL MONDO
GABBANI
E SCOPRI LE NOSTRE DELIZIE



GABBANI
1937 LVGANO

GABBANI
ZÜRICH



CASA GABBANI

GABBANI

ZÜRICH

Ristorante, wine & Cocktail bar. A ottobre 2022, nel cuore pulsante di Zurigo abbiamo aperto Gabbani Zürich, in Talstrasse 40 dietro a Paradeplatz.



IKOBANI

ROOF BAR & RESTAURANT

Ikobani è il primo Izakaya nel cuore di Lugano situato sul Roof Top di Casa Gabbani. Luogo dove scoprire sapori autentici e non convenzionali della cucina giapponese e assaporare cocktails e sake dal profumo orientale.



HOTEL GABBANI

Il nostro piccolo e raffinato albergo è situato nel centro pedonale della vecchia Lugano. Ciascuna delle 17 diverse camere è ideata per riflettere l'unicità che da sempre caratterizza la proposta Gabbani.



GABBANI RISTORANTE

Cuciniamo utilizzando solo materie prime fresche, di stagione e di qualità, spesso a km zero. Il nostro menù offre piatti stagionali della tradizionale cucina ticinese e mediterranea, declinati con uno stile originale e sensibile alle nuove frontiere della cucina e del benessere.



GABBANI CAFFÈ

È il luogo ideale per assaporare la magia di un caffè espresso, gustare una brioche appena sfornata di nostra produzione e scegliere una torta speciale o sorprendere qualcuno con un gustoso pasticcino.



GABBANI IL MERCATO

L'esperienza di fare la spesa come una volta.
Tutti i negozi in uno.



GABBANI PASTICCERIA

Dalla nostra produzione, ogni giorno pasticceria artigianale, pane fresco e lievitati anche da asporto; la domenica e ogni altro giorno della settimana.



GABBANI CLUB.G

Situato al piano meno uno di Casa Gabbani. Scegliete la vostra bottiglia dal muro di vini mentre giocate una partita a biliardo. O cenate con il nostro menu à la carte, gustandovi un cocktail o uno degli innumerevoli whisky che proponiamo al bicchiere.

Gabbani dal 1937

La nostra storia



Il 23 dicembre 1937, nei locali prima di allora adibiti a magazzino di una vecchia casa di via Pessina, Domenico Gabbani, che imparò il mestiere di macellaio a Milano, e sua moglie Giulietta Beltrami originaria della valle di Blenio, aprirono la macelleria e salumeria Gabbani. Fu poi il figlio Lino negli anni 50 a consolidare e a creare ciò che oggi Gabbani rappresenta. La terza generazione, Domenico e Francesco, assicura la continuità dello storico negozio di via Pessina garantendovi la qualità e la ricercatezza dei gusti degni di questo paradiso delle cose buone.



Macelleria, salumeria e gastronomia

Via Pessina, 12
+41 91 911 30 80

È il nostro fiore all'occhiello. La scelta varia e raffinata di delicatessen selezionate e di alto livello è in grado di soddisfare le vostre occasioni speciali con vere prelibatezze.



L'enoteca

Piazza Cioccaro, 1
+41 91 911 30 82

Aperta nel 1976 la vineria Gabbani è specializzata nei Merlot: oltre 40 etichette sempre più presenti nelle migliori classi, affiancati da altrettanti vini tra i più pregiati della vicina penisola e dalla migliore selezione di bollicine. Conclude la scelta una completa proposta di grappe locali dal delicato bouquet insieme ai più ricercati Whisky e distillati.



Il fornaio, pane e pasticceria artigianale

Piazza Cioccaro, 1
+41 91 911 30 86

La più vasta scelta di pane, un centinaio di tipi, provenienti da tutte le regioni della Svizzera. Con la panetteria Lino è riuscito a far riscoprire pani genuini locali, diventati quasi introvabili. Dal Fornaio si conclude, ogni giorno, un lungo viaggio per molti prodotti artigianali: dai forni delle valli... a Piazza Cioccaro.



Catering

contact@gabbani.com
+41 91 911 30 90

È ideato per riflettere l'unicità che da sempre distingue Gabbani. Dettagli, armonia, scrupolosa attenzione per soddisfare le vostre esigenze conviviali. Sia essa una ricorrenza, un impegno di lavoro o la cerimonia dei vostri sogni, le prestigiose location da noi selezionate abbinate alla massima espressione dei nostri chef vi garantiranno il successo e il ricordo più piacevole.



Il portico

Via Pessina, 12
+41 91 911 30 80

Un panino o un pranzo veloce. La gastronomia scende in strada per garantire ogni giorno lo spuntino ideale.



La formaggeria

Piazza Cioccaro, 1
+41 91 911 30 84

Oltre 250 varietà di formaggi regionali ed europei sono in vendita in questa bottega senza pari per originalità e assortimento. La freschezza delle produzioni artigianali e locali è garantita da personale qualificato.



Il frutteto

Piazza Cioccaro, 1
+41 91 911 30 85

Mani esperte che ogni giorno selezionano per voi ortaggi e frutta di altissima qualità. Vengono esposti con cura per offrirvi la gioia di ritrovare antichi profumi, ad esempio di funghi e tartufi che sono fra le nostre specialità.



Hotel

info@hotel-gabbani.ch
+41 91 921 34 70

Il nostro piccolo e raffinato albergo è situato nel centro pedonale della vecchia Lugano. Ciascuna delle 17 diverse camere è ideata per riflettere l'unicità che da sempre caratterizza la proposta Gabbani.



Ristorante

prenotazioni@gabbani.com
+41 91 911 30 83

Cucina mediterranea e design avvolgente regalano un'esperienza particolare. Il menu à la carte propone giornalmente nuovi tipi di piatti accompagnati da vini esteri e locali tra i quali il famoso Merlot del Ticino. Al ristorante, situato al primo piano e al piano terra in uno dei caratteristici stabili storici di Lugano, vi si accede attraverso la corte novecentesca, centro del nuovo Mercato Gabbani.

GABBANI

ZÜRICH

RISTORANTE, WINE & COCKTAIL BAR

A ottobre 2022, nel cuore pulsante di Zurigo abbiamo aperto Gabbani Zürich, in Talstrasse 40 dietro a Paradeplatz. Qui vogliamo far rivivere lo spirito del Ticino, trasmettendolo con la nostra cucina, i vini e l'accoglienza.

Attingiamo dalla tradizione ticinese, lombarda e italiana e cerchiamo di valorizzare il lavoro degli artigiani e i loro prodotti. Proponiamo pasta fresca fatta in casa e tutti i dessert sono preparati espressi nel laboratorio di pasticceria interno. Piccoli tocchi di colore e vivacità dei sapori non mancano ma di per sé la cucina è semplice e genuina.

Puoi accomodarti a un tavolo per un pranzo o una cena, spaziando tra il menu e il business lunch che cambia settimanalmente, o regalarti un aperitivo accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi della nostra gastronomia a Lugano. Ci piace farti stare bene, sia che ti fermi a mangiare da noi sia che vieni a bere un bicchiere di vino o uno dei nostri cocktails!

Cuciniamo utilizzando solo materie prime fresche, di qualità, a km vero e laddove possiamo, di nostra produzione e del territorio (Ticino).

Tutte le nostre carni attraversano un accurato processo che comincia con una minuziosa selezione della materia prima direttamente dall'allevatore locale o svizzero. In seguito, avviene la frollatura all'osso della carne, che ne determina il sapore e la tenerezza. La frollatura è accuratamente eseguita dai nostri esperti macellai, a Bioggio. Dall'allevatore alla vostra tavola.

Diamo la possibilità a tutti i nostri clienti di portare a casa i nostri prodotti esposti sullo scaffale, e con questi un pezzo di Gabbani, che sia una prelibatezza o una bottiglia di vino.

La carta dei vini è composta da una vasta selezione di etichette di vini ticinesi, svizzeri, italiani e francesi.

GABBANI ZÜRICH

Talstrasse 40, 8001 Zürich
Tel: +41 44 211 73 10
Mail: zuerich@gabbani.com

LE CAFÉ GABBANI

Bärengasse 16, 8001 Zürich
Tel: +41 44 211 73 47
Mail: lecafe@gabbani.com

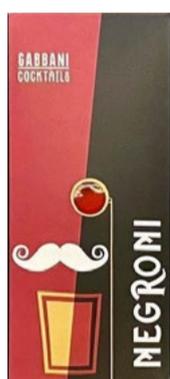


I COCKTAILS GABBANI READY TO DRINK!

Da gustare dove e con chi vuoi!

I cocktails di casa Gabbani sono stati selezionati spaziando dai più classici ed i più innovativi della mixology. Creati miscelando solo spirtis e distillati di prima qualità vengono proposti senza diluizione.

Procuratevi un bicchiere colmo di ghiaccio, aprite, versate, guarnite e il drink è pronto. Non vi resta altro che rilassarvi e godervi il momento.



MEGROMI
CHF 10.-



COSMOPOLITAN
CHF 10.-



MI-TO
CHF 10.-



OLD FASHIONED
CHF 12,50



DIRTY MARTINI
CHF 10.-

GABBANI **COCKTAILS**

Potete acquistare il cocktail singolo o il box da 5 cocktails sul nostro sito
www.gabbani.com/e-shop/cocktails/
o presso il bar in Piazza Cioccaro a Lugano.

Gusti sublimi e qualità ineccepibile

Per le vostre occasioni speciali, o per coccolarvi con delle vere prelibatezze, abbiamo pensato di proporvi alcune “linee” tra le quali scegliere quella più adatta alle vostre esigenze. Prodotti genuini, la cui ricerca ci impegna giornalmente, sono il nostro fiore all’occhiello.

La costante e rigorosa ricerca di materie prime di grande livello e gli stretti rapporti che gelosamente teniamo con i nostri fornitori, ci permettono di offrirvi sempre il meglio.

Potrete scegliere tra varie linee:

Le eccellenze di Lino, una confezione regalo che nasce su misura per voi, seguendo le vostre richieste ed esigenze.

Le uniche, una grande selezione unica nel formato e nel gusto.

Chilometro Vero

Le preziose, un’accurata scelta di prodotti che vi delizieranno in ogni occasione.

Le ricercate, raffinati abbinamenti pensati per un gioco di contrasti... dove vince l’unicità del gusto.

Le prelibate, una proposta di prodotti genuini del nostro territorio e una selezione di aziende che più rappresentano la qualità Gabbani.

Le autentiche, questa uova linea nasce dalla voglia di farvi assaggiare un’accurata selezione dei migliori prodotti provenienti dai nostri reparti.

Cari clienti,

vi preghiamo di farci pervenire i vostri ordini (anche online) di Natale entro e non oltre una settimana prima del 24 dicembre per elaborarli al meglio e potervi assicurare la qualità Gabbani. Vi ringraziamo per la comprensione e vi auguriamo buone feste.

Famiglia & Team GABBANI

Per i vostri ordini:

**tel. +41 91 911 30 80 - contact@gabbani.com
www.gabbani.com**

Le eccellenze di Lino

Una confezione regalo che nasce su misura per voi, seguendo le vostre richieste ed esigenze.



Gabbani è un atelier dove potrete dare forma ai vostri gusti, per creare gli abbinamenti e gli accostamenti che più vi rappresentano. Per voi o per un regalo, non avrete che l'imbarazzo della scelta. Vi aspettiamo.

prezzi su richiesta

Le uniche

Una grande selezione unica nel formato e nel gusto.

panettone Gabbani
5 Kg

CHF 185.-



Funghi Porcini testa
nera interi sott'olio
Selezione Gabbani - 4 Kg

CHF 650.-



Olio d'oliva extra vergine
Gabbani
5 L

CHF 95.-



Spaghetti giganti del Mulino di Poschiavo
+ scatola di legno
(Lunghi 1metro) 2,5 kg

CHF 55.-

Salame Langhirano
+ scatola di legno
(Lungo 1metro) ca. 3 kg

CHF 155.-



Chilometro Vero

La filosofia di Gabbani è basata sul Km vero e viene messa in pratica quotidianamente su più fronti: prima di tutto, vera è la qualità dei prodotti che offriamo. Crediamo ed investiamo sia su produttori e prodotti locali, sia sui luoghi che possono offrirci la miglior qualità. Vero è il rapporto autentico e sincero che, negli anni, abbiamo instaurato con i nostri fornitori. Vera è quindi la ricercatezza che vi offriamo quotidianamente, con i prodotti migliori che studiamo, assaggiamo, sperimentiamo e selezioniamo per voi. Vero è il rapporto che Gabbani tiene ad instaurare con la propria clientela, ascoltando le esigenze e cercando di offrire sempre freschezza e genuinità.

La terra ticinese, come sapete, vanta prodotti eccezionali. Ne abbiamo selezionati alcuni per voi, per un concentrato di profumi e sapori tipici della nostra regione.

Sottoceneri Cassetta in legno XL

Ferrari Vini Merlot del Ticino DOC, Gabbani 0,75 l 
Liquore di noci Gabbani distilleria Jelmini 0.5 l 
Lardo Nostrano selezione Gabbani ca. 300 gr 
Formaggio d'alpe ticinese ca. 400 gr 
Gin Bisbino Valle di Muggio 50 cl 
Acqua Tonica Noè 20 cl 

Torta di Pane produzione Gabbani 200 gr 
Miele ticinese il Castagno 250 gr 
Mostarda di fichi Vanini 200 ml 
Salametti del Mendrisiotto 2 pz ca. 160 gr 
Panettone classico di nostra produzione 500 gr 
Violetto Amoretto ricoperto di cioccolato fondente di nostra produzione 6 pz 

Riso Carnaroli selezione Gabbani 500 gr
Zafferano svizzero 0.5 gr
Spumante di Merlot Gabbani Tenuta Bally 0,75 l 
Brichetti Zincarlin Valle di Muggio 250 gr 

CHF 450.-





Sopraceneri Cassetta in legno XL

Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l

Spumante di Merlot Gabbani Tenuta Bally 0,75 l

Azienda Agricola Bianchi Acquavite di uva americana 0,375 l

Birra artigianale Terra Matta 0,33 l

Gazzosa ticinese Noé al limone 0,33 l

Prosciutto crudo della Mesolcina ca. 300 gr

Buscion di capra sott'olio selezione Gabbani ca. 150 gr

Peperoncino del Malcantone 20gr

Violetto Amaretti di nostra produzione 6pz

Panettone artigianale con Marron Glaces 500 gr

Salame nostrano del Mendrisiotto 400 gr

Polenta rossa macinata a pietra, mulino di Bruzella 500 gr

Penne di castagne grano duro Bio 400 gr

Pepe della Vallemaggia 170 gr

Carne secca della Malvaglia ca. 150 gr

Sale alle erbe aromatiche ticinesi 60 gr

Boccalino ticinese in ceramica

Marmellata artigianale Fusio 250 gr

CHF 415.-

Le preziose

Un'accurata scelta di prodotti che vi delizieranno in ogni occasione.



Gusto Cassetta in legno XL

Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l

Lardo nostrano selezione Gabbani ca. 250/300 gr

Formagella del nonno nostrana ca. 400 gr

Focaccia ligure Alfieri 250 gr

Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr

Polenta nostrana selezione Gabbani 500 gr

Spaghetti di Poschiavo 500 gr

Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr

Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr

Lenticchie selezione Gabbani 400 gr

Sale alle erbe aromatiche ticinesi 60 gr

Violetto Amaretti di nostra produzione 3 pz

Torrone a fette di Cremona 250 gr

Torcetti d'Alba Alfieri 250 gr

CHF 260.-



Fantasia Cassetta in legno M

Albesi all'uovo Alfieri selezione Gabbani 250 gr

Burro al tartufo selezione Gabbani peso 90 gr

Formaggio d'alpe ticinese ca. 400 gr

Salametti nostrani del Ticino 2x90 gr

Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr

Lenticchie selezione Gabbani 400 gr

Focaccia ligure Alfieri 250 gr

Panettoncino ticinese di nostra produzione 100 gr

CHF 155.-

Fragranza Cassetta in legno M

Polenta nostrana selezione Gabbani 500 gr

Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr

Salame Strolghino di Zibello ca. 300 gr

Grana Padano ca. 400 gr

Spaghetti di Poschiavo 500 gr

Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr

Violetto Amaretti di nostra produzione 3 pz

Prosecco di Valdobbiadene 0,75 l

CHF 145.-



Leggerezza Cassetta in legno S

Paccheri di semola di grano duro selezione Gabbani 500 gr

Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr

Olio extra vergine d'oliva selezione Gabbani 250 ml

Sale alle erbe aromatiche ticinesi 60 gr

Panettoncino ticinese di nostra produzione 100 gr

Violetto Amaretti di nostra produzione 3 pz

CHF 90.-



Le ricercate

Raffinati abbinamenti pensati per un gioco di contrasti... dove vince l'unicità del gusto.



Desiderio Cassetta in legno XL

- Mortadella di fegato del Mendrisiotto ca. 400 gr
- Riso nero Artemide La Mondina selezione Gabbani 1 kg
- Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr
- Formagella del nonno nostrana ca. 500 gr
- Mostarda di frutta Alpe Pragas 70 gr
- Trofie genovesi 500 gr
- Pesto alla genovese selezione Gabbani 180 gr
- Albesi all'uovo Alfieri selezione Gabbani 250 gr
- Ragu storico alla bolognese dispensa di Amerigo 200 gr
- Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr
- Lenticchie selezione Gabbani 400 gr
- Focaccia ligure Alfieri 250 gr
- Carciofi emiliani in olio extra vergine d'oliva 250 gr
- Baci di dama al moscato Alfieri 250 gr
- Lambusco DOC Leonardi 0,75 l

CHF 285.-

Sensazione Cassetta in legno M

- Riso nero Artemide la Mondina selezione Gabbani 1 kg
- Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr
- Parmigiano reggiano Vacche Rosse 36 mesi ca. 400 gr
- Miele di acacia al tartufo selezione Gabbani 50 gr
- Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr
- Lenticchie selezione Gabbani 400 gr
- Panettone classico di nostra produzione 500 gr
- Prosecco di Valdobbiadene 0,75 l

CHF 205.-

Emozione Cassetta in legno M

- Formaggio d'alpe ticinese ca. 400 gr
- Mostarda di frutta Alpe Pragas 70 gr
- Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr
- Lenticchie selezione Gabbani 400 gr
- Polenta nostrana selezione Gabbani 500 gr

- Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr
- Cantucci di Prato Antonio Mattei 250 gr
- Moscato d'Asti DOCG Mongioia 0.375 l

CHF 170.-



Passione Cassetta in legno S

- Paccheri di semola di grano duro selezione Gabbani 500 gr
- Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr
- Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l
- Gazzosa ticinese Noé al limone 0,5 l
- Boccalino Ticinese in Ceramica
- Salametti nostrani del Ticino selezione Gabbani 2x90 gr
- Grana Padano ca. 400 gr
- Violetto Amaretti di nostra produzione 3 pz

CHF 110.-



Le prelibate

Una proposta di prodotti genuini del nostro territorio e una selezione di aziende che più rappresentano la qualità Gabbani.

Palati fini Cassetta in legno M

Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l

Carne secca della Malvaglia ca. 200 gr

Salame nostrano del Mendrisiotto selezione Gabbani ca 400 gr

Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr

Zampone precotto selezione Gabbani 1 kg

Lenticchie selezione Gabbani 400 gr

Funghi porcini sott'olio 290 gr

Spaghetti di Poschiavo 500 gr

Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr

Formagella del nonno nostrana ca. 400 gr

Balsamico svizzero di pera 100% naturale affinato a 3.454 m

Spumante di Merlot Gabbani Tenuta Bally 0,75 l

Panettone nostrano selezione Gabbani 500 gr

Torrone a fette di Cremona 250 gr

Violetto Amaretti di nostra prodizione 5 pz

CHF 440.-



Ticino Cassetta in legno M

Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l

Gazzosa ticinese Noé al limone 0,33 l

Boccalino Ticinese in Ceramica

Formaggio d'alpe ticinese ca. 400 gr

Mostarda di fichi Vanini 200 ml

Carne secca della Malvaglia ca. 200 gr

Salame nostrano del Mendrisiotto selezione Gabbani ca. 400 gr

Lardo nostrano selezione Gabbani ca. 300 gr

Pepe della Valle Maggia 170 gr

Cotechino precotto selezione Gabbani 500 gr

Lenticchie selezione Gabbani 400 gr

Funghi porcini in olio extra vergine d'oliva selezione Gabbani 150 gr

Violetto Amaretti di nostra prodizione 3 pz

CHF 290.-

Antichi sapori Cassetta in legno M

Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l

Salame nostrano del Mendrisiotto selezione Gabbani ca. 400 gr

Formagella del nonno nostrana ca. 400 gr

Miele ticinese il Castagno 250 gr

Olio extra vergine d'oliva selezione Gabbani 250 ml

Polenta nostrana selezione Gabbani 500 gr

Funghi porcini secchi extra selezione Gabbani 50 gr

Violetto Amaretti di nostra prodizione 10 pz

Violetto Amoretto ricoperto di cioccolato fondente di nostra prodizione 5 pz

CHF 210.-



Tradizione Cassetta in legno M

Formaggio d'alpe ticinese ca. 400 gr

Miele di acacia al tartufo selezione Gabbani 50 gr

Salame nostrano del Mendrisiotto selezione Gabbani ca. 400 gr

Spaghetti di Poschiavo 500 gr

Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo selezione Gabbani 200 gr

Riso Carnaroli selezione Gabbani 500 gr

Olio extra vergine d'oliva selezione Gabbani 250 ml

Panettoncino ticinese di nostra prodizione 100 gr

Violetto Amaretti di nostra prodizione 3 pz

Noci e nocciole

CHF 150.-



Le autentiche

Questa nuova linea nasce dalla voglia di farvi assaggiare un'accurata selezione dei migliori prodotti provenienti dai nostri reparti.

La macelleria Cassetta in legno XL

- Mortadella di fegato del Mendrisiotto ca. 400 gr
- Lardo nostrano selezione Gabbani ca. 300 gr
- Pepe della Valle Maggia 170 gr
- Carne secca della Malvaglia ca. 400 gr
- Salame paesano del Mendrisiotto ca. 1,2 kg
- Foie Gras d'oise Castaign
selezione Gabbani 180 gr
- Composta di cipolle rosse
selezione Gabbani 110 gr
- Riso Carnaroli gran riserva
selezione Gabbani 1 kg
- Funghi porcini secchi extra
selezione Gabbani 50 gr
- Zampone precotto selezione Gabbani 1 kg
- Lenticchie di Castelluccio 500 gr
- Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l
- Funghi Porcini sott'olio 540 gr
- Olive Bella di Cerignola 290 ml
- Mostarda di Cremona tradizionale 380 gr
- Carciofi emiliani
in olio extra vergine d'oliva 210 gr
- Sale alle erbe aromatiche ticinesi 60 gr
- Violetto Amoretto ricoperto
di cioccolato fondente
di nostra produzione 6 pz



CHF 530.-

La bottega del formaggio Cassetta in legno XL

- Piccola Vigna, Merlot del Ticino DOC, 0,75 l
- Parmigiano reggiano vacche rosse 36 mesi ca. 500 gr
- Balsamico svizzero di pera 100% naturale
affinato a 3.454m 200 ml
- Cheddar Truckle DOP ca. 500 gr
- Alpe Piora DOP stagionato ca. 500 gr
- Grissini naturali di Biella 250 gr
- Alpe Valle Maggia "stagionato" ca. 500 gr

- Crutin al tartufo Beppino Ocelli ca. 300 gr
- "Luce" affinato De Gust ca. 500 gr
- Formaggio cusié alla grappa di Moscato ca. 500 gr
- Mostarda di frutta Alpe Pragas 70 gr
- Nocciole piemonte IGP, sapori dell'alta langa 200 gr
- Tagliere di legno "Gabbani"
- Violetto Amaretti di nostra produzione 5 pz

CHF 460.-

Il Piemonte Cassetta in legno XL

- Riso nero Artemide la Mondina selezione Gabbani 1 Kg
- Tajarin all'uovo tagliati a mano Marco Giacosa 250 gr
- Tartufo nero intero "Gabbani" 50 gr
- Affetta tartufo "Gabbani" in palissandro
- Salsa tartufata selezione Gabbani 90 gr
- Grissini all'acqua 200 gr
- Crutin al tartufo Beppino Ocelli ca. 300 gr
- Miele di acacia al tartufo selezione Gabbani 50 gr

- Burro con tartufo bianco selezione Gabbani 90 gr
- Croccanti alla nocciola 180 gr
- Violetto Amaretti di nostra produzione 5 pz
- Violetto Amoretto ricoperto di cioccolato fondente
di nostra produzione 5 pz
- Roncaglie Barbaresco DOCG
azienda agricola Bondonio 0,75 l
- Moscato d'Asti DOCG Mongioia 0,375 l

CHF 415.-



Il fornaio Cassetta in legno XL



- Grissini integrali 200 gr
- Mostarda di frutta Alpe Pragas 70 gr
- Focaccia ligure Alfieri 250 gr
- Violetto Amoretto ricoperto di cioccolato fondente
di nostra produzione 5 pz
- Riso Carnaroli selezione Gabbani 500 gr
- Zafferano svizzero 0.5 gr
- Polenta rossa macinata a pietra, mulino di Bruzella 500 gr
- Cantucci di Prato Antonio Mattei 250 gr
- Prosecco di Valdobbiadene 0,75 l
- Moscato d'Asti DOCG Mongioia 0,375 l
- Sugo di pomodoro alle erbe aromatiche Amerigo
selezione Gabbani 200 gr

- Paccheri di semola di grano duro selezione Gabbani 500 gr
- Krumiri rossi di Casal monferrato 300 gr
- Violetto Amaretti di nostra produzione 10 pz
- Croccanti alla nocciola 180 gr
- Gazzosa ticinese Noé al moscato 0,5 l
- Baci di dama al moscato Alfieri 250 gr
- Miele ticinese il Castagno 250 gr
- Panettone classico di nostra produzione 500 gr
- Prosciutto crudo di Parma Selezione Gabbani 24 mesi ca. 700 gr
- Lardo nostrano selezione Gabbani ca. 250/300 gr
- Dosatore del miele in legno

CHF 380.-

I lievitati di nostra produzione

Un regalo dolce, soffice.
Un pensiero buono per il piacere del palato.

Il nuovo forno e la nuova linea di prodotti lievitati Gabbani

Abbiamo creato una nuova linea di lievitati completamente naturale e lavorata a mano, selezionando le migliori materie prime e partendo dal nostro lievito madre, rinfrescato 2 volte al giorno, tutti i giorni. Con 24 ore di fermentazione naturale e nessuna aggiunta di coloranti e conservanti garantiamo ai nostri prodotti una durata di 30 giorni. Usiamo la farina del mulino di Maroggia, dosando il 40% di burro svizzero, il 30% di tuorli d'uovo da allevamento a terra ed il 70% della miglior frutta candita dalla Sicilia. Aromi naturali, tra cui la vaniglia del Madagascar, limone, arancio uniti ad una attenzione quasi maniacale, fanno sì che i nostri prodotti siano unici, genuini ed inimitabili.

Panettone Classico

100 gr	CHF	4.-
150 gr	CHF	18.-
Il panettone nel barattolo		
500 gr	CHF	22.-
750 gr	CHF	29.-
1 kg	CHF	35.-
1,5 kg	CHF	55.-
3 kg	CHF	120.-
5 kg	CHF	185.-



Panettone Nostrano

100 gr	CHF	5.-
500 gr	CHF	24.-
1 kg	CHF	39.-
1,5 kg	CHF	75.-
2 kg	CHF	85.-



Pan soffice alle castagne (Vaso)

90 gr	CHF	10.-
250 gr	CHF	18.-





New

Panettone
al cioccolato
coppa del mondo
2022

Tra i 18 panettoni
migliori al mondo
1 Kg

CHF 45.-



Panettone
con marron glaces
500 gr

CHF 29.-

750 gr

CHF 39.-



Soffice panettone
alla marmellata
di albicocche

750 gr

CHF 34.-



Panettone
con gocce
di cioccolato

500 gr

CHF 22.-



Veneziana

750 gr

CHF 34.-



Pandoro Gabbani

750 gr **CHF 38.-**

1 Kg **CHF 45.-**



Amaretti Gabbani ticinesi

100 gr **CHF 10.-**

200 gr **CHF 18.-**



Torta di pane
ricetta del 1937

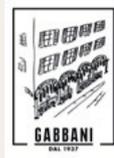
200 gr **CHF 14.50**



L'idea di creare una nostra etichetta Gabbani, che abbiamo chiamato "Vino Lino" in onore del Signor Lino Gabbani, è nata dalla ricerca di un vino che ci rappresentasse. Insieme all'amico Romolo Nottaris di Uvarara e Andrea Ferrari, della omonima cantina, dopo molteplici assaggi siamo riusciti a creare "Lino 2015": vino che deriva dal vitigno di Merlot e viene vendemmiato nei vigneti di Stabio, fermentato in tini di legno ed affinato per 24 mesi in barrique di rovere francese. Il vino è stato creato per essere mantenuto nel tempo a mostra del suo potenziale evolutivo. E' prodotto nell'ordine delle 899 bottiglie da 0.75 l e da 99 magnum. Per la creazione dell'etichetta abbiamo collaborato con l'artista grigionese Pedro Pedrazzini.



Selezione Gabbani



Tenuta Bally & Von Teufestein
Spumante Gabbani Bianco
di Merlot D.O.C.

x1 **CHF 32.-**
x6 **CHF 182.-**



Ferrari Vini
Gabbani Riserva Merlot

x1 **CHF 35.-**
x6 **CHF 199.-**



Ferrari vini
Lino Merlot

x1 **CHF 80.-**
x6 **CHF 456.-**

Dal Ticino



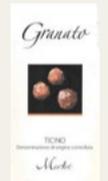
Pessina, Merlot, Zündel, beride
Ticino

x1 **CHF 38.-**
x6 **CHF 220.-**



Mauro Ortelli Trii Plin
Merlot del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 30.-**
x6 **CHF 171.-**



F.lli Meroni Granato
Merlot Del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 28.-**
x6 **CHF 159.-**



Trapletti Gaio
Merlot Del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 26.-**
x6 **CHF 148.-**



Bianchi Cerus
Rosso del Ticino I.G.T.

x1 **CHF 38.-**
x6 **CHF 216.-**



Cavallini Pedrinata Anfora
Merlot del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 40.-**
x6 **CHF 228.-**



Gianfranco Chiesa
Riserva Merlot del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 65.-**
x6 **CHF 370.-**



Tenuta Bally & Von Teufestein
Riserva Ernesto
Rosso del Ticino D.O.C.

x1 **CHF 49.-**
x6 **CHF 279.-**

Bolle

Prosecco di Valdobbiadene

x1 **CHF 20.-**
x6 **CHF 114.-**



Champagne Doyard
Cuvée Vendemmiare

x1 **CHF 54.-**
x6 **CHF 307.-**



Champagne Nicolas Maillart
Cuvée Platine

x1 **CHF 60.-**
x6 **CHF 342.-**



Champagne Réserve
R. Renaudin

x1 **CHF 60.-**
x6 **CHF 342.-**



Azienda Agricola Cavalleri
Franciacorta Blanc de Blancs

x1 **CHF 42.-**
x6 **CHF 239.-**

Dal mondo



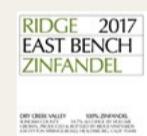
Olek Bandomio Roncagliette
Barbaresco D.O.C.G.

x1 **CHF 80.-**
x6 **CHF 456.-**



Elvio Coglio Montegrilli
Nebbiolo DOC

x1 **CHF 38.-**
x6 **CHF 216.-**



Ridge Vineyards East Bench
Zinfandel Dry

x1 **CHF 70.-**
x6 **CHF 399.-**



Cascina Luisin Maggiur
Nebbiolo D.O.C.G.

x1 **CHF 24.-**
x6 **CHF 137.-**



Azienda Agricola Logonovo
Cinque per Logonovo I.G.T.

x1 **CHF 34.-**
x6 **CHF 194.-**



Azienda Agricola Montevertano
Colli di Salerno IGT

x1 **CHF 51.-**
x6 **CHF 290.-**

La nostra enoteca

Abbiamo raccolto il parere dei nostri esperti e i consigli dei nostri clienti. Quale migliore mix! Così, è nata la selezione di vini che vi proponiamo: avrete solo l'imbarazzo della scelta.

Dal mondo



Tenuta la Massa
La Massa

x1 **CHF 39.-**
x6 **CHF 222.30**



Terre di Leone
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

x1 **CHF 55.-**
x6 **CHF 313.-**



Colle Santa Mustiola
Poggio ai Chiari I.G.T.

x1 **CHF 55.-**
x6 **CHF 313.-**



Château Les Trois Croix
Fransac A.O.C.

x1 **CHF 35.-**
x6 **CHF 199.-**



Monthelie Les Barbieres
Domaine Fabien Coche

x1 **CHF 69.-**
x6 **CHF 393.30**



Bourgogne Côte-d'Or
Domaine Fabien Coche

x1 **CHF 50.-**
x6 **CHF 285.-**



Charmes Charbertin Grand Cru
Domaine Marchand Frères

x1 **CHF 180.-**
x6 **CHF 1026.-**



Azienda Agricola La Cerbaiola
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

x1 **CHF 135.-**
x6 **CHF 769.-**



Bodega Altocedro Reserva
Malbec Mendoza

x1 **CHF 49.-**
x6 **CHF 279.-**

Magnum



Tenuta Bally & Von Teufestein
Riserva Ernesto D.O.C.

x1 **CHF 85.-**



Champagne Renaudin
Reserve speciale Brut

x1 **CHF 350.-**



Cantina Ferrari
Lino Merlo Del Ticino

x1 **CHF 199.-**



Colle Santa Mustiola
Poggio Ai Chiari

x1 **CHF 90.-**



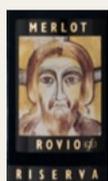
Azienda Agricola Cavalleri
Franciacorta Blanc De Blancs

x1 **CHF 80.-**



Champagne Nicolas Maillart
Cuvée Platine

x1 **CHF 110.-**



Gianfranco Chiesa
Rovio Merlot Del Ticino

x1 **CHF 80.-**



Azienda Vinicola Cavallini
Morbio Merlot del Ticino

x1 **CHF 60.-**

Jeroboam 3litri



Cantine Latini
Merlot Ceppi Vecchi

x1 **CHF 270.-**



Château Les Trois Croix
Fransac A.O.C.

x1 **CHF 220.-**



Azienda Agricola Cavalleri
Franciacorta Blanc de Blancs

x1 **CHF 2500.-**

Specialità



Gianfranco Chiesa
Grappa Rovio

x1 **CHF 60.-**



Gianfranco Chiesa
Grappa Barricata

x1 **CHF 105.-**



Chateau Highball
Gin-tonic

x1 **CHF 45.-**



Tobermory 12 anni
Single Malt Scotch Whisky

x1 **CHF 92.-**



Kilchoman Sanaig
Islay Single Malt Scotch Whisky

x1 **CHF 94.-**



Adelphi's Breath of Speyside
11 anni Single Malt Scotch Whisky

x1 **CHF 154.-**



The Yamazaki Suntori Whisky
Single Malt Japanese

x1 **CHF 247.-**



Ryoma Rhum Japonais
Vielli 7 ans Fût de chêne

x1 **CHF 86.-**



J. Bally Rhum Millesimé
Vieux Agricole Martinique

x1 **CHF 284.-**

Confezioni innovative ed ecologiche

Diverse misure, dalla small alla extra large, pronte per essere riempite dai vostri desideri culinari firmati Gabbani. Si montano e smontano in poche mosse senza l'ausilio di colle o chiodi. È l'imballo che, facile da reinventare creando nuove originali funzioni di utilizzo, può essere usato più e più volte.

Cassetta S, Cassetta M, Cassetta L, Cassetta XL

(2 bottiglie)

(3 bottiglie)

(6 bottiglie)

(12 bottiglie)



Come ordinare i vostri regali:

Presso i Negozi Gabbani

Vi aspettiamo nei negozi in Via Pessina 12 e in Piazza Cioccaro 1 a Lugano dove saremo lieti di potervi seguire e consigliare nella scelta dei vostri regali.

Vendita Online

Potete ordinare i vostri regali da casa sul nostro sito online **www.gabbani.com**, nella pagina "e-shop", selezionando il vostro cesto o i vini e compilando le informazioni richieste. L'ordine è ritenuto accettato al momento dell'invio o comunicazione della conferma d'ordine.

Il cliente è tenuto a controllare la conferma d'ordine ed ad informarci in caso di errori o anomalie. Se ciò non avviene spediremo le confezioni in conformità alla conferma d'ordine.

Condizioni di vendita

Le immagini dei prodotti presenti nelle foto delle confezioni regalo sono puramente indicative. Gabbani si riserva la facoltà di sostituire prodotti eventualmente non disponibili al momento della preparazione dell'ordine, con altri di pari qualità e valore.

Consegne e spedizioni singole

I tempi di consegna degli ordini presso la vostra sede sono da concordare con il nostro ufficio.

Le consegne a singoli destinatari possono essere effettuate da Gabbani o da partner da noi selezionati con garanzia di massima serietà e puntualità.

I costi variano a seconda della destinazione e dell'urgenza.

Pagamenti

Aziende: pagamenti e fatturazione sono da concordare con il nostro ufficio al momento della definizione dell'ordine.

Privati e acquisti online: pagamento all'ordine con carta di credito (Visa, MasterCard; Postfinance Card, Diners Club e American Express) o a contanti presso la macelleria in via Pessina 12, Lugano.

Prezzi

I prezzi in Franchi Svizzeri si intendono IVA inclusa e validi fino al 31.12.2022.

Le confezioni regalo non vengono mai vendute a prezzi inferiori rispetto a quelli esposti in questo catalogo.

Lo sconto del martedì del 20% non viene applicato sulla vendita delle confezioni regalo.

Servizio clienti

Siamo a vostra disposizione per qualsiasi richiesta e domanda al numero +41 91 911 30 85/80.

Dal lunedì al venerdì: dalle 08.00 alle 18.30.

Il sabato: dalle 08.00 alle 18.00.

La domenica siamo aperti al Bar e al Ristorante dalle 09.00 alle 23.00, al Fornaio e in pasticceria in Piazza Cioccaro 1 dalle 9.00 alle 17.00.

Gabbani regali

Tel. +41 91 911 30 85/ 84 - Fax +41 91 911 30 99 - shop@gabbani.com

Visita il nostro sito per lo shopping online
www.gabbani.com

GABBANI NEGOZI

Via Pessina 12 e Piazza Cioccaro 1
6900 Lugano - Svizzera
tel. +41 91 911 30 80
contact@gabbani.com

GABBANI CATERING

Via Pessina 12 - 6900 Lugano
tel. +41 91 911 30 90 - cell. +41 79 207 17 31
catering@gabbani.com

HOTEL, RISTORANTE E CAFFÈ GABBANI

Piazza Cioccaro 1 - 6900 Lugano
tel. +41 91 921 34 70 - tel. +41 91 911 30 83
info@hotel-gabbani.com

www.gabbani.com

IKOBANI

Piazza Cioccaro 1 - 6900 Lugano
tel. +41 91 911 30 95
prenotazioni@gabbani.com

CLUB.G

Piazza Cioccaro 1 - 6900 Lugano
tel. +41 91 921 34 70
prenotazioni@gabbani.com

GABBANI ZÜRICH

Talstrasse 40 - 8001 Zürich
tel. +41 44 211 73 10
zuerich@gabbani.com