



info@lasalmoneria.it
+39 055 205 2825
+39 347 570 2450

lasalmoneria.it

via Benozzo Gozzoli 4R
angolo via Pisana 65R
FIRENZE

gastronomia

listino prezzi 2025 /2026

BUGGERRU
Antiche Tonnare di Sardegna



VENTRESCA
350g - €40,00



TONNO DI CORSA
360g - €36,00



BUZZONAGLIA
di Tonno Rosso
340g - €26,00



FILETTI DI SGOMBRO
al pepe e ai granelli di senape
200g - €12,00



FILETTI DI ARINGA
argentata danese
affumicata 200g - €10,00



ORTIZ
Filetti di Alici 55g in olio di oliva
FILETTI EXTRA CANTABRICO
€16,00



TRIS BUGGERRU
Buzzonaglia di Tonno Rosso 340g
Ventresca di Tonno 350g
Tonno di Corsa 360g
€100,00



ORTIZ
Filetti di Alici 65g in olio di oliva
GRAN ANCHOA a la ANTIGUA
€20,00



AURIGA
tonno 600g - €17,00
tonno 220g - €6,00

ORTIZ
Tonno in olio di oliva
250g - €12,00



ORTIZ
Filetti di tonno
in olio di oliva
1600g - €90,00



ORTIZ
Alici Serie Oro 70 filetti
450g - €75,00



ORTIZ
Ventresca di Tonno - 110g
€15,00



ORTIZ
Tonno in olio di oliva
1825g - €90,00



BUGGERRU
Bottarga di muggine
circa 100g
€20,00



Uova di Salmone
Selvaggio
50g - €13,00



Uova rosse di Lompo
80g - €10,00



Uova nere di Lompo
80g - €10,00



Tonno affumicato
€7,00/100g



Pesce Spada affumicato
€8,00/100g



Salame di Polpo
€6,00/100g



STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908



AFFETTATO DI TARTUFO
45g - €17



**CREMA TARTUFATA
CON PORCINI**
85g - €10



**PETALI DI TARTUFO
CON TARTUFO**
15g - €25,00

Salmone Norvegese
affumicato
€8,50/100g



Salmone Selvaggio SOCKEYE, Alaska
€ 12,00/100g



Salmone Selvaggio RED KING, Canada
€25,00/100g



FILETTO DI SALMONE
Norvegese affumicato 250g €22,00



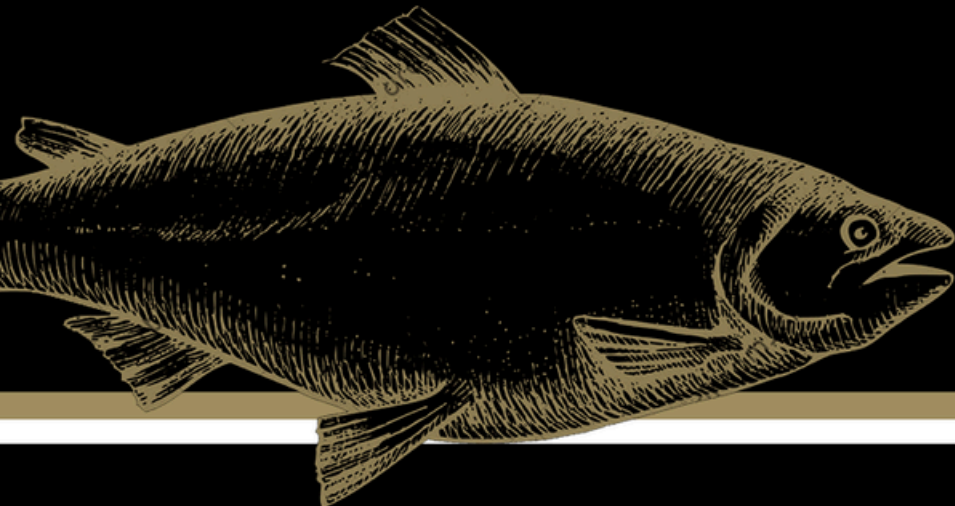
RED KING, CUORE DI FILETTO
RISERVA ORO 24K 300g
€ 32,00/100g



SOCKEYE CUORE DI FILETTO
RISERVA ORO 24 K - 300g
€25,00/100g



SCOZZESE CUORE DI FILETTO
RISERVA ORO 24K - 300g
€22,00/100g



ARS ITALICA®

Calvisius®
CAVIAR

SIBERIAN*

Questo tipo di caviale ottiene dallo storione siberiano, una specie di modeste dimensioni che raggiunge un peso compreso tra gli 8 e 40 kg. Originario dei bacini fluviali della Siberia (dal fiume Ob al fiume Kolyma) e del bacino del Lago Baikal. Per ottenere il caviale di questa qualità si scelgono le uova migliori e più grandi (oltre 2,7 mm). Occorrono 8 anni di attesa per ottenere questo caviale.

€190 / 100g

confezioni disponibili a partire da 10g



Calvisius®
CAVIAR

TRADITION ROYAL*

Il caviale Tradition si ottiene dallo storione bianco, una specie originaria del Nord America, dall'Alaska alla Bassa California. È tra gli storioni più longevi, in grado di arrivare a raggiungere i cento anni di età, gli 800 kg di peso e fino ai 6 m di lunghezza. Oltre che per la sua carne magra ad alto contenuto proteico, è particolarmente pregiato per la sua cospicua produzione di uova di grande dimensione, da 2.9 a 3.4 millimetri, caratterizzate da una colorazione che varia dal grigio scuro al nero. Di gusto particolarmente delicato ed elegante. Occorrono mediamente 11 anni di attesa per ottenere questo caviale.



confezioni disponibili
a partire da 10g

€290 / 100g

* PRODOTTO DISPONIBILE SOLO SU ORDINAZIONE:
CONTATTARE IL +39 347 570 2450 PER CONSEGNA O RITIRO IN NEGOZIO