

# LA GAZZETTA DI SISOLO

n° 3/2023



L'editoriale del  
**Gusto** e della  
**Convenienza**

Offerte valide dal **19** al **25** ottobre 2023



**SISA**<sup>®</sup>  
I SUPERMERCATI ITALIANI

# Il mese della Zucca

**SCOPRILA  
In Reparto  
AD UN PREZZO SPECIALE**



**VIPITENO**  
Yogurt Magro Bianco  
2x125 gr

**0,69** €



**SOLE**  
Panna Fresca  
500 ml

**3,89** €

## INGREDIENTI

350 g di farina 00  
120 g di yogurt al naturale  
120 g di zucchero di canna  
60 g di burro freddo  
1 uovo  
1 pizzico di sale  
250 g di polpa di zucca  
(al netto degli scarti)  
70 g di zucchero di canna  
2 uova  
80 ml di panna fresca  
cannella in polvere  
1 pizzico di noce moscata



## TORTA alla Zucca

## PROCEDIMENTO

Per realizzare la crostata di zucca e cannella partite dalla pasta frolla: nella planetaria sabbiate la farina con il burro e il sale a bassa velocità, utilizzando la frusta K. Unite lo yogurt, lo zucchero e l'uovo e impastate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevatelo dalla ciotola: se necessario lavoratelo ancora brevemente a mano, formate la classica palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per 1 ora. (Potete ovviamente svolgere le stesse operazioni impastando completamente a mano). Nel frattempo tagliate la polpa di zucca a cubetti e cuocetela a vapore per 20 minuti. Riducetela in purea schiacciandola con una forchetta e lasciatela raffreddare completamente. Tirate fuori dal frigorifero la pasta frolla e stendetela sulla spianatoia infarinata portandola a uno spessore di circa 5 mm con il mattarello. Disponetela all'interno di uno stampo da crostata da 22 cm di diametro con fondo amovibile. Bucherellate la base con una forchetta, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e disponetevi all'interno gli appositi pesetti (o i legumi secchi, come i ceci) per la cottura in bianco. Fate cuocere nel forno per 10 minuti a 180°, quindi eliminate carta e pesetti, e fate asciugare ancora in forno per altri 10 minuti alla stessa temperatura. Sfornate e fate raffreddare su una griglia per dolci. Intanto, in una ciotola mescolate con una frusta la purea di zucca con lo zucchero di canna, le uova, la panna, la noce moscata e la cannella: il risultato sarà un composto liscio e omogeneo. Versate il tutto nel guscio di frolla e fate cuocere nel forno a 150° per circa 50 minuti o comunque fino a quando il ripieno apparirà ben sodo. Sfornate la crostata di zucca e cannella e fatela raffreddare completamente nello stampo prima di sformarla con delicatezza e servirla.

## I BENEFICI

La zucca è tra gli ingredienti più preziosi che ci siano. Con poche calorie ha un sapore così buono da rendersi perfetta sia per le preparazioni dolci che salate. È ricca di fibre, vitamine e sali minerali, tra i quali zinco, calcio, selenio, fosforo, potassio e magnesio.

Ricca di betacarotene con poteri antiossidanti, precursore della vitamina A, contiene inoltre vitamine del gruppo B e vitamina C. Il suo alto contenuto di fibre aiuta a combattere la stitichezza, alleviando i problemi di emorroidi e di colite.

Aiuta, anche, a prevenire la ritenzione idrica grazie al suo contenuto di acqua e potassio. Inoltre, contiene amminoacidi capaci di incidere sui livelli di ansia e di stress ed è considerata un ottimo rimedio contro l'insonnia.

## INGREDIENTI

Riso Carnaroli 320 g  
Zucca 600 g  
Cipolle ramate 100 g  
Brodo vegetale 1,5 l  
Parmigiano Reggiano DOP 80 g  
Vino bianco 60 g  
Burro 50 g  
Pepe nero q.b.  
Sale fino q.b.  
Olio extravergine d'oliva 20 g

# RISOTTO alla Zucca



**CURTIRISO**  
Riso Carnaroli  
1 kg

**2,99**



**OROGEL**  
Misto per soffritto  
300 gr

**1,49**



**GALBANI**  
Santa Lucia Burro  
125 gr

**1,29**



## PROCEDIMENTO

Per preparare il risotto alla zucca iniziate a mondare la zucca eliminando buccia, semi e filamenti interni. Tagliate quindi la polpa a dadini. In un tegame fate appassire la cipolla tritata finemente con 50 g di burro. Quando sarà imbiandita unite la zucca, mescolate e fatela cuocere per circa 15 minuti, rigirando di tanto in tanto e aggiungendo poco brodo se necessario. Quando la zucca sarà molto morbida e quasi completamente disfatta unite il riso, il vino bianco e un pizzico di sale. Mescolate e fate insaporire per circa 5 minuti. Proseguite la cottura del risotto come di consueto, aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta e aspettando che il precedente sia stato assorbito prima di aggiungerne altro. Trascorsi circa 15 minuti, comunque quando il riso è quasi cotto, spostate il tegame dal fuoco e aggiungete il restante burro freddo e una manciata di parmigiano grattugiato. Mescolate energicamente e fate riposare il risotto alla zucca per 5 minuti nel tegame coperto. Servite ben caldo aggiungendo al piatto una macinata di pepe nero e un filo di olio a crudo, se gradito.

## Abbinamento PERFETTO



**RAPITALÀ**  
Vino Chardonnay  
DOC 75 cl

**4,99**



# Non perdersi in tutti i nostri punti vendita

# PREZZI BLOCCATI

## SU TUTTI I PRODOTTI SISA

FINO AL 31/12/2023



TRIMESTRE ANTI-INFLAZIONE



escluso ortofrutta e carni fresche

QUESTA È UNA FAMIGLIA CHE SCEGLIE IL RISPARMIO.



# Sisa che conviene

Il grande risparmio è a portata di CARD!

FINO A DICEMBRE

Cerca i **PRODOTTI EVIDENZIATI** a scaffale e otterrai direttamente lo **SCONTO ALLA CASSA**.

Rimani aggiornato su app e sito [SUPERSISA.COM](http://SUPERSISA.COM)



# GLI INDISPENSABILI

*scelti per te*

## A PREZZI BLOCCATI E RIBASSATI

dal 1 Ottobre al 31 Dicembre 2023

Con **Gli Indispensabili**, Sisa offre quei prodotti che non possono proprio mancare nella tua casa per garantirti una spesa completa, prodotti di prima necessità a prezzi davvero competitivi, **BLOCCATI** e **RIBASSATI** per 3 mesi. Oggi che tutto costa di più, questo è il solo modo per aiutarti.



TRIMESTRE ANTI-INFLAZIONE



**SISA**  
Prosciutto Cotto  
Alta Qualità allettato

**1,09**



**SISA**  
Crepes ripiene  
Pomodoro e Mozzarella/  
Prosciutto e Formaggio 250 gr

**1,49**



**SISA**  
Spinaci in foglia  
600 gr

**1,59**

In **SISA** nulla è più importante dei tuoi bisogni: ci prendiamo cura di te, accompagnandoti in ogni momento della giornata, dalla colazione al pranzo con gli amici, fino alla cena in famiglia.



**SISA**  
Salmone Norvegese  
100 gr

**3,79**



**SISA**  
Speck a cubetti  
100 gr

**1,55**



**SISA**  
Pinoli Mediterranei 40 gr/  
Pistacchi tostati 250 gr

**3,99**



**SISA**  
Filetto di Sgombro  
Olio di oliva 120 gr

**1,59**



**SISA**  
Carciofi Tagliati/  
Carciofini 170 gr

**2,49**



**SISA**  
Pane per tramezzino  
250 gr

**1,29**



**SISA**  
Aceto di vino bianco  
1lt

**0,89**



**SISA**  
Crostatine Albicocca/  
Cacao 240 gr

**1,29**



**SISA**  
Succo di frutta Ace/  
Ananas/Arancia 1,5 lt

**1,49**



**SISA**  
Chicchi/Palline di cereali  
al cacao 375 gr

**1,49**



**SISA**  
Cioccolato latte/  
Fondente Extra 100 gr

**0,79**



**SISA**  
Bagno doccia Aloe/  
Melograno 750 ml

**1,29**



**SISA**  
Candeggina Classica  
2 lt

**0,79**



**SISA**  
Sgrassatore Spray  
Marsiglia 750 ml

**0,99**



**SISA**  
Detersivo piatti  
Aceto/Limone 1 lt

**0,99**

Questomesecelebriamoi

**WORLD**

**PASTA DAY**



← Ingredienti per la tua pasta fresca



**CAPUTO**  
Farina "00" Pasta/Manitoba/  
Pizzeria/Pasticceria 1kg

**1,39**



**RATTENUTI**  
Uova Medie  
x6

**1,29**



**PRIMO AMORE**  
Olio 100% Italiano  
750 ml

**5,79**



**PEDRINI**  
Macchina per  
pasta fresca

**24,90**

### 3 CONSIGLI UTILI PER UNA PASTA FRESCA PERFETTA

1. se amate una pasta più fine, utilizzate una farina di grano tenero; viceversa, se preferite i sapori più rustici;

2. al di là della ricetta di base è possibile aggiungere 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, che aiuterà a tirare la sfoglia con maggiore facilità;

3. si possono sostituire le 2 uova intere con 4 tuorli; si otterrà una pasta dal colore e dal gusto ancor più intensi.



# DI CHE PASTA SEI?



**MOLISANA**  
Pasta di semola  
vari formati 500 gr

0,79€



**MOLISANA**  
Pasta integrale  
vari formati 500 gr

1,19€



**GIOVANNI RANA**  
Duetto/Sfogliavelo  
vari tipi 250 gr

2,79€



**GIOVANNI RANA**  
Sfogliagrezza Pasta Fresca  
vari tipi 250 gr

1,59€



**Chef Sisolo**  
Consiglia

## TAGLIOLINI al Salmone



### PROCEDIMENTO

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua per la cottura della pasta da salare a bollore. Mondate e tritate finemente il cipollotto. Eliminate la pelle dal filetto di salmone, rimuovete le lische con una pinzetta da cucina e tagliatelo a cubetti. Soffriggete il cipollotto in una padella con un filo d'olio e lasciatelo imbiondire. A questo punto aggiungete il salmone e rosolate per qualche minuto mescolando spesso, poi salate. Alzate leggermente la fiamma e sfumate con il vino bianco, lasciandolo evaporare completamente. Nel frattempo cuocete i tagliolini al dente e tenete da parte un po' di acqua di cottura. Una volta cotti, trasferite i tagliolini direttamente nella padella col salmone e saltate il tutto a fiamma moderata, mescolando velocemente ma con delicatezza, per amalgamare bene il condimento. Se necessario potete aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta che avete tenuto da parte. Spegnete il fuoco e guarnite con il prezzemolo fresco. I tagliolini al salmone sono pronti per essere serviti!

### INGREDIENTI

Tagliolini all'uovo 250 g  
Filetto di salmone 400 g  
Vino bianco secco 60 g  
Cipollotto fresco ¼  
Prezzemolo 1 ciuffo  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale fino q.b.

**Stagione delle offerte**

**FRESCA**  
*Convenienza*



**FROSTA**  
Filetto di Merluzzo Croccante/  
Rosmarino e Limone 240 gr

**2,79**



**BONDUELLE**  
Piselli Teneri  
600 gr

**1,99**



**INVERNIZZI**  
Mozzari Mozzarella  
3x100 gr

**1,89**



**AIA**  
Wudy Wurstel  
Classico 250 gr

**0,79**



**PARMALAT**  
Yogurt alla frutta  
vari tipi 8x125 gr

**1,99**



**AGROMONTE**  
Passata di Ciliegino/Datterino  
520 gr

**1,19**



**CURTIRISO**  
Riso Carnaroli  
1kg

**2,99**



**MADONIA**  
Olio di Semi Soia/Girasole/Vari/  
Friok 1lt

**1,49**



**CORVO**  
Glicine Vino Bianco/  
Rosso/Rosa 75 cl

**3,89**



**SCHWEPES**  
Bevande vari tipi  
1lt

**1,09**



**PEPSI**  
Regular/Max Zero  
1,5 lt

**0,99**

# Dolce Risveglio



**ZAPPALÀ**  
Latte Parzialmente  
screamato 1lt

**0,89**



**BAULI**  
Croissant Classici Farciti 300 gr/  
Buonessere farciti Vari tipi 185/270 gr

**1,79**

**KELLOG'S**  
Special K Cereali  
Classici 450 gr/  
barrette vari tipi  
6x21 gr

**2,29**



**MULINO BIANCO**  
Biscotti Abbracci  
/Nascondini/  
Pandistelle/  
Ritornelli  
600/700 gr

**3,69**



**SPLINDID**  
Caffè Classico/Ricco  
2x250 gr

**3,49**



**MORETTI**  
Birra  
66 cl

**0,99**



**TENNETT'S**  
Birra  
3x27,5

**2,99**



**LENOR**  
Ammorbidente Vari tipi  
40 lavaggi

**2,59**



**BIO PRESTO**  
Detersivo liquido Classico/  
colorati 50 lavaggi

**4,49**



**DOXY**  
Carta igienica  
Mega x4 2 veli

**2,69**



**BULYSOFT**  
Tovaglioli  
x400

**2,39**

## EQUILIBRIO & PIACERE

Vivere bene.  
Ricette semplici  
e ingredienti  
selezionati  
per le nuove esigenze  
alimentari  
e i nuovi stili di vita:  
con il nostro  
**Equilibrio&Piacere**  
ti presentiamo una  
nuova esperienza di  
benessere,  
che unisce l'attenzione  
per la salute al piacere  
del gusto.



**EQUILIBRIO E PIACERE**  
Acqua Naturale  
2 lt

**0,35**

**Tagliere di Sisolo**



**VALVO**  
Pecorino Semistagionato/con  
pepe all'etto

**1,49**  
€ 14,90 kg



**GUSTO & PASSIONE**  
Prosciutto di San Daniele  
DOP all'etto

**2,99**  
€ 29,90 kg



**NEGRONI**  
4 Castelli Mortadella  
Bologna IGP all'etto

**1,09**  
€ 10,90 kg



**NEGRONI**  
Negronetto Salame  
Classico all'etto

**1,79**  
€ 17,90 kg



**COSTANZA**  
Olive Nere Alla Contadina  
all'etto

**0,59**  
€ 5,90 kg



**COSTANZA**  
Giardiniera  
all'etto

**0,39**  
€ 3,90 kg



**GUSTO & PASSIONE**  
Formaggio Gorgonzola  
all'etto

**1,39**  
€ 13,90 kg



**COMPLETA**  
**Il tuo tagliere**



Salsa di FICHI	Salsa di MANDARINO
Salsa di CIPOLLE	Salsa di PERE

100 gr

**1,49**

dal 19 al 25 ottobre  
2023

**SISA**  
I SUPERMERCATI ITALIANI

# Il Vino aggiunge un sorriso all'amicizia!



**FEUDO ARANCIO**  
Vino DOC Grillo/Inzolia/  
Nero d'Avola/Syrah 75 cl

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **16/18 C°**

Certificazione  
**D.O.C.**

**3,49**  
€ 4,65 lt



**RAPITALÀ**  
Vino DOC Alcamo Bianco/  
Disiu/Grillo/nerammuri Syrah/  
Nero d'Avola/Syrah/  
Terre Siciliane Rosè  
75 cl

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **14 C°**

Certificazione  
**D.O.C.**

**4,99**  
€ 6,65 lt



**FAZIO**  
- A' Vampa Vino Nerello  
Mascalese/  
- U' Cantu vino  
Cattarratto IGT 75 cl

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **8 C°**

Certificazione  
**I.G.T.**

**3,79**  
€ 5,05 lt



**MICELI**  
Fiammato Nero d'Avola  
75 cl

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **14/16 C°**

Certificazione  
**D.O.C.**

**6,99**  
€ 8,65 lt



**REGALEALI**  
Vino Nero d'Avola/Bianco/  
Le Rose 75 cl

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **16/18 C°**

Certificazione  
**D.O.C.**

**6,99**  
€ 9,32 lt



**CONTE DI MATAROCCO**  
Vino IGT Grillo/Frappato/  
Inzolia/Nero d'Avola/  
Syrah

Provenienza  
**Sicilia**

Temperatura  
di Servizio\* **8 C°**

Certificazione  
**I.G.T.**

**2,49**  
€ 3,32 lt



**VAL D'OCA**  
Prosecco DOC Extra  
Dry Millesimato 75 cl

Provenienza  
**Veneto**

Temperatura  
di Servizio\* **6/8 C°**

Certificazione  
**D.O.C.**

**6,99**



**LAV**  
Calici Vino 46 cl  
6 pezzi

**6,90**



L'amicizia  
di Sisa

\*valore indicato per il prodotto rappresentato graficamente.

**mostri  
Punti vendita**



**Provincia di Agrigento**

- Agrigento**  
Via Crispi, 140 - Tel. 0922 20231
- Favara**  
Via Cola di Rienzo, 18 - Tel. 0922 611375  
Via del Ponte - C.da Cicchillo - Tel. 0922 420315
- Lampedusa**  
Via Terranova, 71 - Tel. 0922 971280
- Menfi**  
Via Alessandro Volta, 38 - Tel. 0925 72776
- Porto Empedocle**  
C.da Durrueili SS. 115 - Tel. 0922 601300
- Sambuca di Sicilia**  
Contrada Anguilla - Tel. 0925 969818
- Villaggio Mosè**  
Viale Cannatello, 36 - Tel. 0922 608913

**Provincia di Caltanissetta e Enna**

- Gela**  
Corso S. Aldisio, 379 - Tel. 0933 1960784  
Viale Cortemaggiore, 47 - Tel. 0933 1963323  
Viale La Paz, 11 - Tel. 0933 1963196  
Via Venezia, 81 - Tel. 0933 1963204  
Piazza San Giacomo, 1 - Tel. 0933 907065
- Santa Caterina Villarmosa**  
Via Francesco Crispi, 255 - Tel. 0934 679852
- Piazza Armerina**  
Via G. Lo Giudice, 6/7 - Tel. 0935 685482

**Provincia di Catania**

- Caltagirone**  
Piazza Bellini, 5 - Tel. 0933 916502
- Catania**  
Via Siena, 16 - Tel. 095 503404  
Via Ursino, 44 - Tel. 095 535161
- Trecastagni**  
Corso Italia, 64/68 - Tel. 095 8368106

**Provincia di Messina**

- Patti**  
Via P. Mattarella, 124 (Ang. C/so G. Matteotti) - Tel. 0941 328337
- Santo Stefano di Camastra**  
Via della Pace snc - Tel. 0921 766325

**Provincia di Palermo**

- Alia**  
Via Kennedy, 8 - Tel. 091 8214978
- Bagheria**  
Via A. Fleming (ang. Via F. Gioia) - Tel. 091 969408  
Via Dante, 92 - Tel. 091 6497341  
Via Papa Giovanni XXIII, 135 - Tel. 091 6539628
- Belmonte Mezzagno**  
Via Placido Rizzotto, 46/50 - Tel. 091 8736742
- Bisacchino**  
Via San Ciro, 9/11 - Tel. 091 8886106  
Via Dec. C. Di Vincenti, 72 - Tel. 091 8886303
- Campofelice di Roccella**  
Viale Europa, 4 - Tel. 0921 996590
- Cefala Diana**  
Contrada San Lorenzo S/N - Tel. 091 7524612
- Cimenna**  
Corso Umberto I, 233/235 - Tel. 091 8204552



**Realmonte**

Largo Parpaglione, 22 - Tel. 0922 816743

**Santa Margherita Belice**

Via Gorizia, 2 - Tel. 0925 31885

**Sciacca**

Via Modigliani, 2 - Tel. 0925 24365

**Mussomeli**

Via Spezia S/N - Tel. 0934 95872

Via Bellini - Tel. 0934 993738

**Catania**

Via R. Franchette, 72/E - Tel. 095 2869535

**Grammichele**

Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 0933 942805

**Castell'Umberto**

Contrada Margi, 14 - Tel. 388 1776230

**Cesarò**

Via Mercato, 54 - Tel. 095 696091

**Terme di Vigliatore**

Via Nazionale, 208 BIS - Tel. 090 9740705

**Altofonte**

Contrada Blandino, 6E/6F - Tel. 091 438274

**Balestrate**

Via Madonna del Ponte, 109 - Tel. 091 8987496

**Belmonte Mezzagno**

Via Giacomo Matteotti, 34 - Tel. 091 8736429

**Bologneta**

Via Baucina, 2 - Tel. 091 2751893

**Castelbuono**

Via Panarella, 1 - Tel. 0921 821403

**Corleone**

Via Vesprì Siciliani, 15 - Tel. 091 8462362

**Ficarazzi**

Via Padre G. La Rocca, 45 - Tel. 091 496996

**Gangi**

Via Umbria, 2 - Tel. 0921 689481

**Isola delle Femmine**

Passaggio dell'Albatros, 2 - Tel. 091 7908381

**Lercara Friddi**

Via Scamacca - Tel. 091 8213327

**Misilmeri**

Via A. Paternostro, 2/A-B - Tel. 091 8721237

Via Antonio Ugo, 4 - Tel. 091 8733015

Contrada Roccabianca snc - Tel. 091 8726315

**Palermo**

Via dei Nebrodi, 53/C - Tel. 091 6651646

Via Papa Pio XII, 15/B - Tel. 091 6619244

Via Don Orione, 16 - Tel. 091 841300

Via Portella della Ginestra 15 - Tel. 091 6619076

Via Aquino, 31 - Tel. 091 6409124

Viale Strasburgo, 498 - Tel. 091 7815591

Via Laurana, 35 - Tel. 091 8249928

Corso dei Mille, 1604 - Tel. 091 5081097

Corso Calatafimi, 973/D - Tel. 091 6688925

Largo Valana, 7 (Via Orsa Minore) - Tel. 091 7296779

Via Giacomo Puccini, 58 - Tel. 091 6810313

Via Strasburgo, 26/28 - Tel. 091 513491

Via del Bersagliere, 26 - Tel. 091 305666

Via M. di Villabianca, 60 - Tel. 091 5558425

Via Serradifalco, 117 - Tel. 091 8931307

Via Udifore, 12 - Tel. 091 401607

Via Patti, 121 A/B - Tel. 331 2563227

Via San Lorenzo, 75 - Tel. 091 9101844

Piazza B.no Costanzo, 37/41 - Tel. 091 423169

Via Resurrezione, 95 - Tel. 091 6739399

**Pioppo**

Via Bivio, 89/D - Tel. 091 419234

**San Giuseppe Jato**

Via Palermo, 138 - Tel. 091 8577992

**Santa Flavia**

Via Sant'elia, 97/H - Tel. 091 957474

**Termini Imerese**

Via Ugo La Malfa, 36 - Tel. 091 8115939

Via Iannelli, 35 - Tel. 091 8112873

**Trabia**

Via Cosimo, 1 - Tel. 091 8146044

**Provincia di Siracusa**

**Augusta**

Via Turati, 102 - Tel. 0931 991933

**Florida**

Via Garibaldi, 2 - Tel. 0931 942888

Via Ugo Foscolo, 102 - Tel. 0931 544335

**Noto**

Via Toscanini, 11 - Tel. 0931 573222

Contrada Faldino - Tel. 0931 837775

**Priolo Gargallo**

Via Grimaldi - Tel. 0931 767166

**Provincia di Trapani**

**Alcamo**

Viale Europa Bagolino, 7 - Tel. 0924 200616

P.zza Falcone Borsellino, 106 - Tel. 0924 503150

**Castellammare del Golfo**

Via Segesta, 209 - Tel. 0924 34416

**Marsala**

C.da Ponte fiumarella, 4 - Tel. 0923 998948

Via Mazzini, 139 - Tel. 0923 562340

Via Favara (Contrada Ciancio) - Tel. 0923 982114

**Chiusa Sciafani**

Via Ex Monastero, 32 - Tel. 091 8354391

**Grisi**

Via Risorgimento, 46 - Tel. 091 8785325

**Isnello**

Via Falcone Borsellino, 39 - Tel. 0921 662868

**Monreale**

Piazza Giuseppe Fedele, 1 - Tel. 091 7731680

**Montelepre**

Via Tenente Guarino, 2 - Tel. 3385991397

**Palermo**

Via dei Cantieri, 37/b - Tel. 091 2712414

Via Autonomia Siciliana, 102 - Tel. 091 7654715

Via Marchese di Roccaforte, 50 - Tel. 091 646569

Via Pallavicino, 101/A - Tel. 091 9740684

Piazza F. Paolo Tosti, 9/13 - Tel. 091 226601

Via della Conciliazione, 40 - Tel. 091 445737

Via Salesio Balsamo, 15/17 - Tel. 091 327203

Via Orsa Maggiore, 160 - Tel. 091 444441

Via Maria SS Mediatrice, 41 - Tel. 091 598249

Via Altofonte, 94 H/I - Tel. 091 6487101

Via Mario Rapisardi, 20 - Tel. 091 6261208

Via Mariano Smiriglio, 1H

Via Giuseppe Pitre, 191/T - Tel. 091 7475749

Via Learco Guerra, 17 - Tel. 091 7280441

Via Michele Amari, 55 - Tel. 091 322808

Vicolo Monte Leone, 11 - Tel. 091 7908234

Via Oreto, 334 - Tel. 091 441975

Corso Pisani, 192/194 - Tel. 091 7372640

**Mazara del Vallo**

Via San Pietro, 8 - Tel. 0923 949183

**Paceco**

Via Ugo Foscolo, 104 - Tel. 0923 526441

**Salemi**

Via G. Uddo, 67 (Contrada Gorgazzo) - Tel. 0924 65323

**Santa Ninfa**

Via F.lli Kennedy, 54 - Tel. 370 1513319



**Cammarata**

C.da S. Isidoro (C/C La Fornace) - Tel. 0922 904037

**Tremestieri Etneo**

Via dei Giardini S/N - Tel. 095 7706402

**Capo d'Orlando**

C.da Masseria, 36 - Tel. 0941 329826

**Gioiosa Marea**

Via Liguria, 6 - Tel. 0941 302604

**Partinico**

Via Santi Savarino, 23 - Tel. 091 8783790

**Alcamo**

Via Puccini, snc - Tel. 0924 28984

**Marsala**

C.da Bosco km 21,97 (Via Trapani) - Tel. 0923 968002

Via Dante Alighieri, 84 - Tel. 0923 25137

**Paceco**

Via Trapani, 26 - Tel. 0923 29237

**Trapani**

Via Nicolò Riccio, 69 - Tel. 0923 547555



**ARTE IN CUCINA**  
Una esperienza da gustare



DAL 16 OTTOBRE 2023 AL 7 GENNAIO 2024

COLLEZIONA LA LINEA H&H COOKING STYLE  
E "ALESSANDRO BORGHESE - IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ"

Via Sant'Isidoro, 60 - Tel. 388 5816251

**Roccamena**

Via Roma, 173 - Tel. 091 8465778

**Grisi**

Via Bevuto, 14 - Tel. 091 7524279

**Termini Imerese**

Via Bevuto, 14 - Tel. 091 7524279

**Trabia**

Corso Umberto I, 171 - Tel. 339 7411081

**Vicari**

Via Roma, 1 - Tel. 091 8216359

**Villabate**

Viale Europa, 57/C - Tel. 091 8049002

**Melilli**

Viale Kennedy, 54 - Tel. 0931 955109

**Alcamo**

Via Narici, 23 - Tel. 0924 22244

**Castellammare del Golfo**

Via Aldo Moro, 11 - Tel. 0924 1990171

**Favignana**

Via Francesco Crispi, 13/15 - Tel. 0923 921575

**Marsala**

Contrada Rakalla, 141 - Tel. 0923 746236

Contrada Ranna, 531/C - Tel. 0923 968001

Via Sibilla, 43 - Tel. 0923 953476

**Mazara del Vallo**

Via Santa Maria di Gesù, 108 - Tel. 0923 948721

**Vita**

Viale Europa, 11 - Tel. 0924 955100

Stampa a cura di **CWMPD AGEAM**

Le fotografie hanno il solo scopo di illustrare il prodotto ma non lo rappresentano. I prezzi e le immagini possono subire variazioni nel caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche delle leggi fiscali. L'offerta è rivolta esclusivamente per consumi familiari, salvo esaurimento scorte, e con riserva del punto vendita di stabilire quantità massime di acquisto per singolo cliente.

www.sisasiciliasp.it