

Bottega marinara®

pescato d'amare



VOLANTINO DIGITALE



OTTOBRE D'AMARE

dal 2 Ottobre al 27 Ottobre 2024

12,90
al Kg

**TRANCE DI
PESCE SPADA**
anzichè 17,90



**Dall'1 ottobre al
al 20 ottobre 2024**
su ogni scontrino

**SUBITO PER TE
UN BUONO DA**

10 €

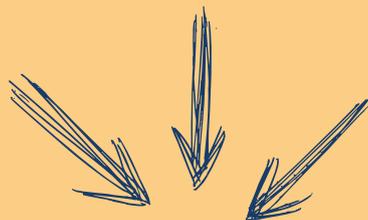
Spendibile dal 21/10 al 10/11/2024
su una spesa minima di 40,00 €
solo con **FIDELITY CARD**.
I buoni non sono cumulabili.



seguici su



www.bottegamarinara.it



Dall'1 al 20 ottobre 2024
su ogni scontrino

SUBITO PER TE
UN BUONO DA

10 €

Spendibile dal 21/10 al 10/11/2024
su una spesa minima di 40,00 €
solo con **FIDELITY CARD**.
I buoni non sono cumulabili.





**NEW
PRODUCT**

**GUSTO
VARIETÀ
ZERO RINUNCE**

*gluten
FREE* *LACTOSE
Free*

**Code di
Gamberi
Argentini**
300 g



7,50
anziché 8,90

**Cozze cilene
con guscio**
500 g



2,50
anziché 2,99

**Paella di
Mare**
900 g



6,90
anziché 7,90

24,90
conf. 2 Kg
anziché 32,90

12,45
al Kg

Gamberi Argentini L2
2 Kg



**Seppie
pulite**
500 g



6,90
anziché 8,50

**Porzioni di
Salmone
Argentato**
250 g



5,90
anziché 7,50

4,90
anziché 5,90

**Code di Mazzancolle
Tropicali - 250 g**



**Tubi di
Totano**
800 g

7,90
anziché 8,90



**Filetti di
Branzino
con pelle**
al Kg

16,90
anziché 19,90

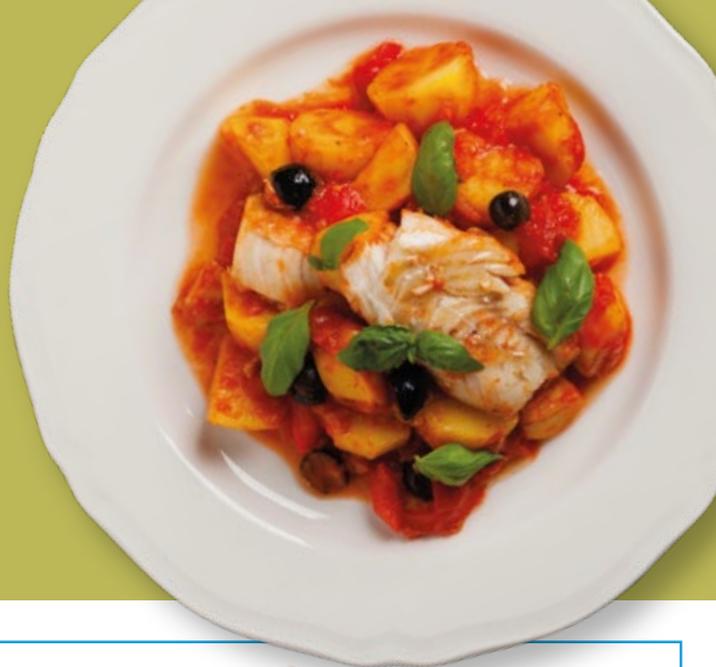


Merluzzo in umido con patate e olive

500 g di filetto di Merluzzo Panapesca
300 g di passata di pomodoro
3/4 patate di media grandezza
1 cipolla
Olive q.b.

1 bicchiere di brodo vegetale
1/2 bicchiere di vino bianco secco
4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
Sale e pepe q.b.
Basilico q.b.

Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e metterle da parte. In una casseruola scaldare l'olio e aggiungere la cipolla tritata. Una volta diventata trasparente, aggiungere le patate. Mescolare e far cuocere per circa cinque minuti. Sfumare con il vino bianco. Versare la passata, aggiungere il sale e il pepe. Allungare con il brodo vegetale e far cuocere fino a quando il sugo non si restringe. Unire i filetti di merluzzo tagliati in tre e le olive nere. Cuocere per circa 15 minuti fino a quando il merluzzo non si sfalda. Servire con del basilico fresco.



Misto Scoglio
al Kg

9,90
anziché 12,90



Filetti di Merluzzo Carbonaro
al Kg

11,90
anziché 14,90



Polpi puliti
500 g

6,90
anziché 7,90



Cuori di Merluzzo d'Alaska
300 g



2,50
anziché 2,95



Surimi di Gambero
500 g

5,90
anziché 6,90



Calamari del Pacifico puliti
800 g

9,90
anziché 19,90



Filetti di Merluzzo Atlantico
500 g

5,90
anziché 6,90



3,90
anziché 4,95

Pesce ghiaccio
250 g

2,40
anziché 2,95

Cozze cilene sgusciate
225 g



Merluzzo in umido con patate e olive

*500 g di filetto di Merluzzo Panapesca
300 g di passata di pomodoro
3/4 patate di media grandezza
1 cipolla
Olive q.b.*

*1 bicchiere di brodo vegetale
1/2 bicchiere di vino bianco secco
4 cucchiari di olio d'oliva extravergine
Sale e pepe q.b.
Basilico q.b.*

Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e metterle da parte. In una casseruola scaldare l'olio e aggiungere la cipolla tritata. Una volta diventata trasparente, aggiungere le patate. Mescolare e far cuocere per circa cinque minuti. Sfumare con il vino bianco. Versare la passata, aggiungere il sale e il pepe. Allungare con il brodo vegetale e far cuocere fino a quando il sugo non si restringe. Unire i filetti di merluzzo tagliati in tre e le olive nere. Cuocere per circa 15 minuti fino a quando il merluzzo non si sfalda. Servire con del basilico fresco.



**Filetto di
Platessa
panato**
al Kg

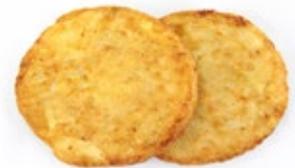


11,90
anziché 12,90

**Chele al sapore
di granchio
panate**

250 g

1,69
anziché 1,99



2,00
anziché 2,50

**Schiacciata di patate
casareccia** - al PZ (220 g)



7,90
anziché 9,90

Asparagi
1 Kg

**Piselli
fini bio**

450 g

2,50
anziché 2,90



**Funghi misti
con porcini**

500 g

2,50
anziché 2,90



**Spiedini di
pollo marinati
yakitori**

250 g

5,90
anziché 6,90



0,80
anziché 0,95

Cornetto al cioccolato
al PZ (105 g)



1,50
anziché 1,75

**Monoporzione
profiteroles al cacao** - 55 g

FIDELITY CARD
OFFERTE D'AMARE

**Grandi
Vantaggi**

RICHIEDILA **GRATUITAMENTE** ALLA CASSA

IL MERCOLEDÌ
PROMOZIONE SENIOR

-10%

DEDICATA AGLI OVER 60 SU TUTTI I PRODOTTI
NON IN PROMOZIONE. SOLO CON **FIDELITY CARD**

RACCOLTA PUNTI
CON FIDELITY CARD

Ogni 200 punti spesa
ACCUMULATI
UNO SCONTO DI 5 EURO
(1 euro = 1 punto)

Ambiente d'aMare ♡ non gettare a terra questo volantino!

Raccolta differenziata: Volantino 22 PAP o CARTA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

LIGURIA

- GENOVA CORNIGLIANO
Piazza Massena, 1 - Tel. 010 6018474
- GENOVA VOLTRI
Via Ventimiglia, 93/95 - Tel. 010 6100045
- GENOVA SESTRI PONENTE
Via Mascagni, 82 - Tel. 010 6518901
- IMPERIA
Via Belgrano, 9/11 - Tel. 0183 294338
- LA SPEZIA
Viale Italia, 448 - Tel. 0187 575064
- VENTIMIGLIA
Via Matteotti, 1 - Tel. 0184 231147
- SAVONA
Via Luigi Corsi, 43/45R
Tel. 019 2047440

LAZIO

- LATINA
Via Isonzo, 221 - Tel. 0773 411010

ROMA

- Via Roberto Malatesta, 120 - Tel. 06 2147090
- Via Georgofili, 108/118 - Tel. 06 59601776
- ROMA CIAMPINO
Via A. Segni, 12 - Tel. 06 79092240
- CIVITAVECCHIA
Via Gorizia, 1/3/5
Tel. 0766 29977
- OSTIA LIDO
Viale delle Repubbliche Marinare, 66
Tel. 06 5694994
- COLLE FERRO
Corso Garibaldi
Tel. 06 97080572
- LOMBARDIA
- MILANO
Via F. Aporti, 52 - Tel. 02 26113366
- GALLARATE
Via Varese, 26 - Tel. 0331 245935

ORIGGIO

- Via per Caronno, 35 - Tel. 02 96732476

VOGHERA

- Strada Bobbio, 5
Tel. 0383 46745

PADERNO DUGNANO

- Via Erba, 96 - Tel. 02 91088867

SARDEGNA

CAGLIARI

- Sestu Strada Prov.le 8, Km 2,950 - Tel. 070 2312765
- Via Santa Alenixedda, 121 - Tel. 070 4528605.

PIEMONTE

ACQUI TERME

- Corso Marconi, 40 - Tel. 0144 324433

ALESSANDRIA

- Via Tortona, 4/6/8/10 - Tel. 0131 329878

OVADA

- Viale Stazione Centrale, 10/16 - Tel. 0143 833713

NIZZA MONFERRATO

- Corso Acqui Terme, 39/41 - Tel. 0141 721203

TOSCANA

MASSA E COZZILE

- Via Mazzini, 26 - Tel. 0572 779268

MASSAROSA

- Via di Montramito 110
Tel. 0584 564839

SOVIGLIANA VINCI

- Via Turati, 1 - Tel. 0571 509986

LIVORNO

- Via G. Del Testa, 9/11 - Tel. 0586 889067

LUCCA Loc. BORGO GIANNOTTI

- Via Passaglia, 86 - Tel. 0583 331143

EMILIA ROMAGNA

MODENA

- Via Rainusso 28/34 - Tel. 059 827237

UMBRIA

- CITTÀ di CASTELLO
Piazza Porta San Florido, 14
Tel. . 075 8521875

SI ACCETTANO BUONI PASTO



ANCHE SUI PRODOTTI IN PROMOZIONE

Tutte le offerte sono valide fino ad esaurimento scorte. Le immagini sono solo per rappresentare il prodotto, ma le condizioni possono variare. I prezzi possono subire variazioni per eventuali errori tipografici, modifiche di leggi fiscali e ribassi. Le offerte riportate sono valide solo nei punti vendita che aderiscono a tale iniziativa. Tutte le informazioni relative ai prodotti per peso, zone di cattura, ingredienti, glassatura, prezzo al netto del peso ecc. sono disponibili all'interno del punto vendita, sulle confezioni o sulle etichette esposte sopra i banchi frigo.