

AROMA  **city**

Ukusi Italije

Period važenja kataloga: 17.11-7.12.2025.



PREDGOVOR



U periodu od 17. do 23. novembra 2025. godine održaće se X izdanje Nedelje italijanske kuhinje u svetu. Ovaj događaj, koji je pokrenulo Ministarstvo spoljnih poslova i međunarodne saradnje Italije, ima za cilj promociju italijanske kulinarske izvrsnosti u inostranstvu, uključujući i Srbiju. Ovogodišnja tema, „Italijanska kuhinja između zdravlja, kulture i inovacija“, govori o značaju koji Italija pridaje promociji ukusa i kvaliteta proizvoda Made in Italy, a istovremeno ističe neverovatno kulturno nasleđe Italije i njenu urođenu sposobnost za inovacije.

Nakon mediteranske ishrane, koju je UNESCO priznao za nematerijalnu kulturnu baštinu čovečanstva 2010. godine, italijanska kuhinja je takođe kandidat za uvrštavanje na ovu prestižnu listu i upravo će u narednim nedeljama Međuvladin komitet agencije UN doneti svoju konačnu odluku. Kandidatura dolazi nakon priznanja da je naša kuhinja najcenjenija na svetskom nivou, što pokazuju i brojke vezane za naš poljoprivredno-prehrambeni sektor (koji u BDP-a Italije učestvuje sa oko 15%): u 2024. godini, od ukupnog izvoza od 623,5 milijardi evra, izvoz poljoprivredno-prehrambenih proizvoda premašio je 70 milijardi evra, sa povećanjem od 8,7% u odnosu na prethodnu godinu. Italija je takođe na prvom mestu u Evropi po broju sertifikovanih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda koje je priznala Evropska unija, sa ukupno 892 proizvoda, uključujući 328 prehrambenih proizvoda i 564 vina i likera.

Namera Italije je da poveća vrednost trgovine hranom i vinom sa Srbijom, koja je u 2024. godini iznosila približno 95 miliona evra, od kojih 8,14 miliona evra u sektoru vina. U tom smislu, veoma mi je drago što smo ove godine, zahvaljujući saradnji između Agencije ICE i Vinitaly, obnovili italijansko prisustvo na sajmu „Wine Vision by Open Balkan“ u Beogradu,

gde će biti prisutno oko 70 italijanskih proizvođača.

Pored toga, nedavno smo pokrenuli važan projekat sa Domaćom trgovinom i njenim prodavnicama Aroma i City u Srbiji kako bismo promovisali i plasirali mnoge nove italijanske proizvode, omogućavajući vam da otkrijete još više naše odlične hrane i vina. Projekat, kojim koordinira kancelarija ICE u Beogradu, ima za cilj da predstavi i uvede nove italijanske proizvode široke potrošnje na lokalno tržište, povećavajući njihovu vidljivost i dostupnost lokalnim potrošačima, a istovremeno promoviše izvrsnost i kvalitet koji odlikuju „Made in Italy“.

Stoga vas pozivam da učestvujete u brojnim inicijativama koje organizujemo zajedno sa celokupnim Sistemom Italija povodom Nedelje italijanske kuhinje u Svetu. Kompletan program je dostupan na internet stranici Ambasade i na našim društvenim mrežama.

Živela dobra hrana, živela Italija!

Luka Gori
Ambasador Italije u Srbiji

SALUTE!

1199,99 -16%
999,99, rsd
Vino penušavo
Prosecco La Delizia
0.75l



1999,99

1799,99,_{rsd}

Liker Aperol
0,7l

ARRIGHI

120.00

109,99
rsd

Cannelloni Arrighi
250g



109.40

99,99
rsd

Testenina penne
rigate/fussili Arrighi
500g



120.30

109,99
rsd

Testenina tortiglioni
Arrighi 500g



194.20

179,99
rsd

Testenina
lasagne
Arrighi
500g



123.60

114,99
rsd

Testenina
capellini no.3
Arrighi 500g



114.00

104,99
rsd

Testenina
fettuccine n.9
500g



152.30

139,99
rsd

Testenina
tagliatelle Arrighi
500g



309.99

349,99
rsd

Sos pesto genovese
Berruto 1881 190g



339.99

299,99
rsd

Sos Napoletana
Berruto 1881 350g



KAKO SPREMITI PASTU SAVRŠENO - PO ITALIJANSKOJ TRADICIJI

Pravilno kuvanje paste nije komplikovano, ali traži pažnju i poštovanje nekih osnovnih pravila. Na prvi pogled deluje jednostavno - ali upravo u detaljima leži uspeh.

1. IZABRATI VELIKI LONAC I DOVOLJNO VODE
Pasta mora imati prostora da se slobodno kuva. Koristite približno 4l vode za kilogram paste.

2. SO - NEZAOBILAZAN SASTOJAK
Kada voda počne da vri, dodajte so. Količina treba biti takva da voda bude "slana kao more". Preporučuje se otprilike 1½ do 2 supene kašike krupne soli po kilogramu paste.

3. NE DODAVATI ULJE U VODU
Dodavanje maslinovog ulja u vodu može ometati prijanjanje sosa. Umesto toga, čim spustite pastu u ključalu vodu - promućkajte je kako se ne bi zalepila.

4. PROMEŠATI ODMAH I POVREMENO TOKOM KUVANJA

Čim pasta uđe u vodu - promešajte. Nastavite sa povremenim mešanjem dok se kuva da sprečite lepljenje i omogućite ravnomernu pripremu.

5. KUVATI "AL DENTE" - NE PREKUVATI

Testirajte nekoliko minuta pre vremena sa pakovanja. Pasta treba biti mekana, ali i dalje čvrsta na ugriz - to je prava "al dente" tekstura.

6. SAČUVATI MALO VODE OD KUVANJA I NE ISPIRATI

Pre nego što procedite, uzmite jednu-dve merice vruće vode iz lonca - bogata je skrobom koji pomaže sosu da bude kremast i bolji. Nakon ceđenja, nemojte ispirati pastu - ispiranjem uklanjate skrob koji pomaže sosu da prione.

7. ODMAH POMEŠATI PASTU SA SOSOM
Posle ceđenja, pastu odmah stavite u sos. Tako zadržavate teksturu, toplotu i skrob na površini koji poboljšava prijanjanje sosa.

Primenom ovih konaka svaki put možete postići pastu koja ima idealnu teksturu i ukus - čvrsta na ugriz, pravilno začinjena i savršeno spremna za sos.



152.20

136,99
rsd

Testenina bio fusilli
Berruto 500g



150.10

142,99
rsd

Testenina bio farfalle
Berruto 500g



147.40

132,99
rsd

Testenina bio spaghetti
n.5 Berruto 500g





899.99

809,99, rsd

Maslinovo ulje sa
začinskim biljem
Dante II

1062.60

959,99, rsd

Maslinovo ulje extra
devičansko Dante II

685.20

649,99, rsd

Maslinovo ulje od
komine Dante II



Porta la *poesia* in tavola

THE ITALIAN MEAL

OČEKIVANO JE DA KADA SEDNEMO U RESTORAN U ITALIJI, NARUČIMO BAREM DVA JELA. ALI, POSTAVLJA SE PITANJE KOJA DVA JELA IZABRATI? S TIM U VEZI, SLEDI KRATKO UPOZNAVANJE SA VRSTAMA ITALIJANSKIH JELA.



Antipasto

Antipasto je italijanska reč za "predjelo" i odnosi se na bruskete sa različitim prelivima, carpaccio u različitim varijantama i na brojno ukiseljeno/prženo povrće.



Secondo

Većina "secondo" jela odnosi se na različite vrste mesa: piletine, bifteka, pačetine i to je "glavno" jelo.



Contorno

Contorno su prilozi, povrće i salate koji se serviraju odvojeno od drugih jela i uglavnom se jedu uz glavno jelo - secondo.



Dolce

Dolce su omiljeno jelo mnogih, dezerti!



Primo

Uglavnom su to paste, supe ili rižoto, nije pravilo da je ovo jelo bez mesa, ali svakako nije ni glavno jelo. Primo je odličan izbor ukoliko želite da probate lokalne specijalitete regije koju posećujete!

~~399,73~~

-30%

275,18 rsd

Pirinač risotti Gallo
500g

~~427,00~~

-15%

362,90 rsd

Testenina tagliatelle
Rummo 500g



~~330,20~~

-25%

247,60 rsd

Testenina De Cecco,
više vrsta 500g





343.10

308,80
rsd

Dvopek sa žitaricama
Mulino Bianco 315g

252.60

229,99
rsd

Integralni keks Galletti/
Macine Mulino Bianco
350g

374.00

349,99
rsd

Keks Pan di Stelle
Mulino Bianco 350g

400.10

379,99
rsd

Keks Abbracci Mulino
Bianco 350g



121.90

107,99
rsd

Sok gazirani San
Pellegrino, više vrsta
0.33l



111.90

-15%

94,99
rsd

Sok Soda Crodo,
više vrsta 0.33l





Sorbettiera

473.50

449,99
rsd

Sladoled Sorbettiera,
više vrsta 1000g



207.40

184,99
rsd

Voda mineralna gazirana
San Pellegrino 0.75l



207.40

184,99
rsd

Voda negazirana
Acqua Panna 0.75l

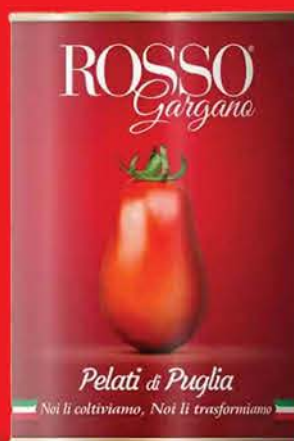


ROSSO[®] Gargano

~~120,70~~

114,99
rsd

Paradajz pelat Rosso
Gargano 400g



~~211,90~~

199,99
rsd

Paradajz pire Rosso
Gargano 690g



~~155,20~~

149,99
rsd

Paradajz pire Rosso
Gargano 290g



U Apulji, **paradajz**
je imao sreću da
pronađe najbolje
uslove za **RAST**, žedan
vode i prepun sunca
JUŽNE Italije.

Mi, poljoprivrednici, uvek biramo najbolje sorte
koje odgovaraju našem zemljištu, koristeći
sistem kap po kap na našim poljima,
jer je voda dragocena.

Blizina mora daje jedinstven ukus nekim sortama,
kao što su čeri paradajz i urme koje se uzgajaju
pored jezera Lesina: **TREBALO BI DA IH PROBATE!**

876.00

829,99
rsd

Ulje maslinovo extra
virgin Pietro Coricelli
750ml



1136.90

1079,99
rsd

Ulje maslinovo extra
virgin Pietro Coricelli II



811.30

769,99
rsd

Ulje od koštica grožđa
Pietro Coricelli II



707.30

669,99
rsd

Ulje maslinovo od
komine Pietro Coricelli
II



637.80

599,99
rsd

Ulje I love life Pietro
Coricelli II



480.00

459,99
rsd

Ulje maslinovo sa
limunom Pietro
Coricelli 250ml



520.60

489,99
rsd

Ulje maslinovo sa
tartufima Pietro
Coricelli 250ml



620.80

599,99
rsd

Ulje maslinovo extra
virgin Pietro Coricelli
0.5l



282.20

269,99
rsd

Sirće Aceto Balsamico
Pietro Coricelli 500ml



980.70

929,99
rsd

Ulje od avokada Pietro
Coricelli 500ml



1799,99 -16%

1499,99, rsd

Vino penušavo
prosecco Mionetto
0.7l

Sorta grožđa:
100% Glera

Poreklo/regija:
Veneto



4999,99 -20%

3999,99, rsd

Prosecco
Bottega Gold
0.75l

Sorta grožđa:
100% Glera

Poreklo/regija:
Veneto



1199,99 -16%

999,99, rsd

Vino crveno
Primitivo SM Santoro
0.75l

Sorta grožđa:
100% Primitivo

Poreklo/regija:
Puglia



599,99 -16%

499,99, rsd

Vino belo Chardonnay
Vini La Delizia
0.75l

Sorta grožđa:
100% Chardonnay

Poreklo/regija:
**Friuli-Venezia
Giulia**



599,99 -16%

499,99, rsd

Vino belo Pinot
Grigio Vini La Delizia
0.75l

Sorta grožđa:
**100% Pinot
Grigio**

Poreklo/regija:
**Friuli-Venezia
Giulia**



347.00

312,30, rsdSir sveži
kremast Gran
Ricotta 230g**BLAGI SIREVI**

499.10

464,16, rsdSir sveži mekani
63%mm Burrata
Zanetti 150g

1121.00

1008,90, rsdSir tvrdi kockice
Boraghini 250g

540.50

486,45, rsdSir ribani
Gran Biraghi
Pecorino
100g

302.70

281,51, rsdSir gorgonzola
Ballarini 100g

921.20

856,72, rsdSir Pecorino
Romano Zanetti
200g**JAKI SIREVI**

**OD LISTIČA DO KOMADA,
IZBOR ZA SVAKI NAČIN UŽIVANJA**

450.20

405,18, rsdSir tvrdi ulističima
Gran Biraghi 80g

437.20

393,57, rsdSir tvrdi ribani Gran
Biraghi 100g

050.10

765,89, rsdSir tvrdi komad lako
rendanje Gran Biraghi
200g

999.99

-15%

849,99, rsdVino crveno
Botter
Montepulciano
0.75l

74.50

70,⁸³ rsdKobasica živinska
Frankfurt 100g

132.40

124,⁴⁶ rsdKobasica živinska sa
sirom Wudy 150g

88.60

83,²⁸ rsdKobasica barena
živinska Wudy 125g

168.50

158,³⁹ rsdKobasica živinska
barena Wudy 300g

469.99

446,⁴⁸ rsdŠtapići pileći
panirani
smrznuti Aia
220g

119.99

-16%

99,⁹⁹ rsdPivo svetlo
Birra
Moretti
limenka
0.5l

151.04

141,⁹⁷ rsdĆureća prsa Gran
Podere rinfuz 100g

237.70

223,⁴⁴ rsdĆureća prsa Gran
Podere slajs 100g

381.30

354,⁶¹ rsdSir mozzarella 52%mm
Zanetti 125g



444.99

389,99, rsd

Testenina tortellini
Rana, više vrsta
250g



444.99

409,39, rsd

Testenina tortellini/ravioli
Rana, više vrsta 250g



370.99

349,59, rsd

Njoke od krompira
Gnocchi Rana 400g



344.99

310,49, rsd

Testenina tagliatelle sa
dodatkom jaja Rana 250g



TORTELINI SA RIKOTOM I SPANAĆEM

- 1 pakovanje tortelini sa rikotom i spanaćem Rana
- 6 kašika ekstra devičanskog maslinovog ulja
- 15g kapari, isprani
- 4 crne masline, bez koštica i iseckane
- 4 sušeni paradajz, iseckan
- 18g peršun, iseckan
- 8 fileta inćuna, iseckanih
- 1 kašičica sušenog origana
- Biber po ukusu

POSTUPAK

U velikoj posudi pomešajte kapare, masline, sušeni paradajz, peršun, inćune, origano i ulje. Začinite biberom, ali nemojte dodavati so jer su sastojci već slani.

U međuvremenu, skuvajte tortelone prema uputstvu na pakovanju i ocedite, sačuvajući malo vode u kojoj se kuvala testenina. Dodajte tortelone u posudu i lagano promešajte, dodajući nekoliko kašika vode u kojoj se kuvala da bi se sos razredio.

Podelite tortelone po tanjirima i poslužite.



120.20

111,79
rsd

Sir parmezan Formaggio
per pasta 40g



196.60

182,84
rsd

Sir parmezan grana
padano Zanetti 50g



258.90

240,78
rsd

Sir parmezan Zanetti
formaggio 80g



193.00

179,49
rsd

Sir parmezan Granello
mix ribani 80g



927.40

862,48
rsd

Sir parmezan
reggiano Zanetti 200g



811.20

754,42
rsd

Sir parmezan Grana
Padano 200g



SAPEVATE CHE...?

U srcu Emili-Romagne nalazi se **Credito Emiliano**, banka koja čuva ne samo novac, već i "zlatu Italije" - kolutove Parmigiano-Reggiano. Proizvođači sira mogu svoje kolutove staviti kao zalog i dobiti kredit dok sir mirno dozreva u kontrolisan im trezorima banke. Kada se kredit vrati, kolut je ponovo u njihovim rukama; u suprotnom, banka ga prodaje. Tako sir postaje vredan kapital, a banka spaja finansije sa bogatom lokalnom tradicijom.



193,00

184,00
rsd

Testenina spaghettoni
n.7 Barilla 500g



619,99

-20%

489,99
rsd

Sos ricotta e noci
Barilla 190g



300,60

283,10
rsd

Testenina tagliatelle
Barilla 500g



619,99

-20%

489,99
rsd

Sos pesto rosso Barilla
200g



441,70

410,78
rsd

Sir parmezan
u komadićima
32%mm Grana
Padano Zanetti
100g



500g Barilla Tagliatelle
 1 tegla Barilla Pesto Rosso
 2-3 kašike maslinovog ulja (po potrebi)
 1 šolja vode od kuvanja testenine
 Sveži listovi bosiljka
 Parmezan ili Grana Padano (izrendati za posipanje)

~~1399,99~~

1199,99
rsd

Vino belo Sauvignon
Malvasia 0.75l

~~999,99~~

-40%

599,99
rsd

Vino belo/rose Bianco
Frizzante 0.7l

~~1199,99~~

-16%

999,99
rsd

Vino crveno Luccarelli
Primitivo Puglia 0.75l



Vino, duh italijanskog stola



U Italiji vino je više od pića, ono je tradicija koja povezuje ljude i zemlju. Na svakom stolu, uz svaki obrok, vino prati razgovor, smeh i druženje. Svaka čaša nosi priču o vinogradu, regiji i ljudima koji su ga stvorili, spajajući prošlost, kulturu i sadašnjost u jedinstvenu italijansku aromu.

Ogni momento
è buono per un
Prosecco



~~2199,99~~

-18%

1799,99
rsd

Prosecco Rose Brut,
Trevise Brut Nature
0.75l

~~1199,99~~

-16%

999,99
rsd

Šampanjac Henkell
Trocken 0.75l



295.00

279,99 rsd

Pirinač basmati
Conad 500g



379.50

359,99 rsd

Pirinač integralni
parboiled Conad 1kg



349,99 rsd

Čips paprika/classic/
krem i luk Conad 175g

368.00

380.00

374.60



272.70

259,99 rsd

Napolitanke lešnik
Conad 45x5g



167.20

159,99 rsd

Napolitanke
Conad, više
vrsta 175g



656.20

599,99 rsd

Krem lešnik Conad
700g



170.90

169,99
rsd

Rolat voćni Balconi
250g



206.30

269,99
rsd

Rolat sa pistačima
Balconi 222g



206.30

189,99
rsd

Rolat sa lešnikom
Balconi 222g



3499.99

2999,99
rsd

Džin originale/rosa
Malfy 0.7l



999,99

-20%

799,99
rsdKafa u kapsulama
Carraro, više vrsta
16 kom

KAFARITUAL ITALIJANSKOG STOLA

U Italiji kafa nije samo napitak, već mali svečani trenutak koji daje ritam danu i okuplja ljude.

Kapučino pripada jutru
Espresso daje snagu tokom dana
Caffè macchiato zatvara večer

Italijani uživaju u kafama uz razgovor i druženje, što ih čini simbolom kulture, tradicije i italijanskog načina života.



ITALIJA U NAŠIM PEKARAMA

Izdvajamo iz redovne ponude



66,80
rsd

Kroasan sa kajsijom
90g



64,60
rsd

Kroasan sa
pistaćima 90g



AROMA city

