



Il Natale da Visini 2018



COGNOME	RITIRO GIORNO
NOME	ORA RITIRO
INDIRIZZO	
TELEFONO	
E-MAIL	

Visini , creazioni di qualità e di innovazione
nel rispetto della tradizione gastronomica.

Le prenotazioni sono gradite entro e non oltre **mercoledì 19 dicembre**.

Lunedì 24 **dicembre** Visini rimarrà aperto
dalle **ore 8:00** alle **ore 20:00** con **orario continuato**.

Il giorno di Natale e S. Stefano Visini rimarrà CHIUSO

Visini

Via Ballarini, 9 22100 Como – telefono 031 242760

info@visini.it – www.visini.it

" I salumi affettati"**Quantità**

Bresaola di manzo punta d'anca	
Cacciatorino ricetta Visini	
Coppa di Zibello	
Cotechino Cremonese artigianale boccia	
Culatello di Zibello selezione Visini	
Galantina di vitello tartufata	
Jamon Iberico de Bellota Pata Negra gran riserva	
Lingua cotta	
Paleta Iberica de Bellota gran riserva intera 2.5 Kg. circa	
Prosciutto cotto naturale	
Prosciutto crudo di Parma	
Salame di Felino selezione Visini	
Salame di Varzi selezione Visini	

"La pesciumeria"**Quantità**

Filetto di salmone Intero dry (250 gr.)	
Pesce spada al naturale (affettato 100 gr circa)	
Salmone marinato e aromatizzato all'aneto (affettato 100 gr circa)	
Salmone affumicato Visini (affettato 100 gr. circa)	
Salmone al vapore in bellavista	
Filetto di salmone extradry (600/800 gr)	
Filetto di sardina affumicate in olio di oliva	
Tartare di salmone, lime e zenzero marinato	
Tonno affumicato olio extravergine e prezzemolo	
Uova di salmone	

" Gli antipasti "**Quantità**

Capricciosa di pollo in maionese	
Carciofini extrafini in olio d'oliva	
Funghi porcini testa bianca	
Funghi porcini testa rossa	
Insalata di pollo Natalizia tartufo nero	
Lumache alla Borgogna (da gratinare)	
Magatello di vitello in salsa tonnata	
Galantina di cappone e tartufo nero	
Panettone gastronomico "salumi" kg 1,4 circa	
Panettone gastronomico "pesce" kg 1,4 circa	
Tartine "Visini" Salmone,foie gras,uova di salmone,gamberi, granchio	
Vol au vent ai crostacei e verdure	
Vol au vent alla fonduta	
Insalata russa	
Insalatina di nervetti alla Milanese	

" I pesci e i crostacei "**Quantità**

Aragostine al naturale (pescato nazionale) (*)	
Aragostine alla parigina (pescato nazionale) (*)	
Bottarga di muggine di Sardegna conf. 250 gr.	
Capesante da gratinare al forno	
Fettoline di pesce spada all'olio extravergine di oliva e carciofi	
Gamberi al naturale	
Gamberi in salsa rosa	
Insalata di mare all'extravergine di oliva	
Insalatina di piovra, patate e fagiolini	
Salmone sashimi e germogli croccanti	
Moscardini in insalata con verdure e salsa piccante	

" Il caviale coltivato "**Quantità**

Beluga conf. gr. 10-30-50-100-200-500	
Kaluga Amur conf. gr. 10-30-50-100-200-500	
Asetra conf. gr. 10-30-50-100-200-500	
Baikal conf. gr. 10-30-50-100-200-500	

" Patè e terrine "**Quantità**

Paté classico di vitello Visini mattonella 350 gr. circa	
Paté foie gras d'anatra al torchon 250 gr. circa	
Paté di foie-gras d'oca Visini al torchon 350 gr. circa	
Terrina foie-gras d'anatra Visini al pepe e champagne	
Terrina foie-gras d'anatra Visini 300 gr. circa	
Fegato grasso d'oca fresco qualità extra (gr.800 ca) (*)	
Fegato grasso anatra fresco qualità extra (gr. 500 ca) (*)	

" La nostra pasta fresca "**Quantità**

Agnolotti alla piemontese (*)	
Raviolini alla carne (*)	
Tortellini alla carne (*)	
taglioliatella all'uovo Visini 250 gr.	
Pappardella all'uovo Visini 250 Gr.	
Filino all'uovo Visini 250 gr.	

" I primi piatti "**Quantità**

Fagottini di crepes ricotta ed erbe fini (*)	
Lasagnetta di pasta fresca ai gamberi, verdure basilico (*)	
Lasagnetta di pasta fresca al ragù (*)	
Ventaglietti di crêpes al grano saraceno, bietoline e casera (*)	
Crespelle patate e funghi porcini (*)	
Foiolo in trippa (*)	
Crema di zucca, carote e curcuma (*)	

“ I secondi piatti ”**Quantità**

Anatra all'arancia (*)	
Arrostino d'anatra con prugne e mele (*)	
Faraona alle erbe aromatiche al forno (*)	
Pollo di Bresse al forno (*)	
Tacchinella ripiena ai marroni (*)	
Cappone di nostrano al forno (*)	
Cappone ripieno alle castagne (*)	
Filetto di spigola ai sapori mediterranei (*)	
Roulé di coniglio ripieno ai marroni (*)	
Filetto di manzo in crosta con prosciutto crudo e pate' di vitello – minimo 4 persone (*)	

“ Le Dolcezze di Visini ”**Quantità**

Tronchetto natalizio per 4 persone (*)	
Torta a pacchetto per 4 persone (*)	
Dolce Natale Rigata, panna e gianduia per 4 persone (*)	
Saint Honorè per 4 persone(*)	
Sacher per 4 persone (*)	
Marron glaces (*)	
Pralineria Visini assortita (*)	

Le pietanze contrassegnate dell'asterisco (*) saranno disponibili solo su prenotazione, mentre i restanti piatti indicati nel menù saranno a vostra disposizione a partire dal **giorno 22 dicembre**.

La prenotazione consente al nostro cliente la possibilità di ritirare il proprio ordine in breve tempo senza sostare al banco gastronomia serviti dal nostro personale addetto alle prenotazioni.

Chi preferisce scegliere personalmente il proprio menu' di Natale avrà a disposizione i nostri banconieri, che con il loro savoir faire vi consiglieranno la miglior scelta direttamente dall'esposizione gastronomica.

NOTE: