

VISINI

VISINI COMO

Antica torre dei Mercanti

CARTA INVERNO 2019/2020

WINTER MENU 2019/2020

CUCINA

William Amori
Greta Vittani
Giampaolo Orsenigo

SALA

Habi Pasotto
Francesca Caronti
Matteo Maldini

PASTICCERIA

Giulia Visini

DIRETTORE GENERALE

Corrado Visini

DIRETTORE GASTRONOMICO

Stefano Visini

DA CONDIVIDERE : I TAGLIERI

Servizio dalle 12.00 alle 22.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	10.00 €
MORTADELLA BOLOGNA	10.00 €
LARDO DI COLONNATA	10.00 €
BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA	10.00 €
TAGLIERE MISTO 4 SALUMI	20.00 €

In abbinamento ai taglieri la Giardiniera Visini

A BOCCA APERTA

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

LE OLIVE DI VISINI | 2pz 4.00 €
(8)

AIR BAGUETTE 4.00 €

Pane d'aria, lardo di Colonnata, croccante di nocciola e caramello salato,
raviolo di pera.

Air Baguette, Colonnata lard, crunchy hazelnut with salted caramel,
pear ravioli
(1 - 8)

POLPO CROCCANTE 8.50 €

Polpo* di Santo Spirito, maionese, olio ai friggitelli, peperoni crusco.
Santo Spirito crunchy octopus*, mayonnaise, friggitelli oil, bran peppers.
(4 - 5)

IL GAMBERO SCIOCCATO 8.50 €

Gambero* scottato, insalata liquida, salsa all'aceto balsamico e scalogno.
Sautéed shrimp*, liquid escarole salad, balsamic vinegard and scallion sauce
(2)

SALMONE MARINATO 8.50 €

Salmone marinato, latte di soia, limone affumicato
Marinated salmon, soya milk, smoked lemon
(4 - 6 - 7)

TONNO SICILIANO 8.50 €

Tonno* siciliano, melanzana, sciroppo d'acero.
Sicilian tuna*, eggplant, maple syrup.
(4)

RICCIOLA 8.50 €

Ricciola*, barbabietola, lampone, tea ai frutti rossi.
Amberjack*, beet, raspberry, red fruit tea.
(4)

CLASSICO ITALIANO

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

- | | |
|---|----------------|
| LA PIZZA DELLA BOTTEGA
Pomodoro, stracciata, olive, pesto in polvere.
Tomato, stracciatella cheese, olive, pesto powder.
(1 - 7) | 12.00 € |
| LASAGNE ALLA BOLOGNESE
Pasta all'uovo, ragù, besciamella leggera, Parmigiano Reggiano.
Fresh pasta, ragù sauce, bechamel, Parmigiano Reggiano cheese.
(1 - 3 - 7 - 9) | 12.00 € |
| PARMIGIANA DI MELANZANE
Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.
Fried eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese, basil.
(3 - 5 - 10 - 11) | 12.00 € |
| SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti, pomodoro, basilico.
Spaghetti, tomato sauce, basil.
(1) | 12.00 € |
| VITEL TONÉ
Magatello di vitello, salsa tonnata, capperi di Salina.
Veal beef, tuna sauce, Salina capers.
(3 - 5 - 10 - 11) | 16.00 € |

UN VIAGGIO ATTORNO AL MONDO

Servizio dalle 12.00 alle 22.00

VIAGGIO A TOKYO

Ostrica, salsa ponzu, uova di pesce volante.

Oyster, ponzu sauce, swallow fish's eggs.

€ 3.80 / U

(4 - 6)

VIAGGIO A PALERMO

Ostrica, latte di mandorla, arancia, pistacchio.

Oyster, almond milk, orange, pistachio.

€ 3.80 / U

(4 - 7 - 8)

VIAGGIO A LIMA

Ostrica, latte di tigre, kumquatt.

Oyster, leche de tigre, kumquatt.

€ 3.80 / U

(4 - 9)

VIAGGIO A SIVIGLIA

Ostrica, gazpacho.

Oyster, gazpacho.

€ 3.80 / U

(4)

VIAGGIO A BANGKOK

Ostrica, salsa thai, acqua di
mela verde.

Oyster, thai sauce, green
apple water.

€ 3.80 / U

(4)

VIAGGIO A PARIGI

Ostrica, aceto all'estragone di Perigord,
caviale di olio di oliva.

Oyster, tarragon vinegard from Perigord,
caviar in olive oil.

€ 3.80 / U

(4)

OSTRICHE AL NATURALE

Ostriche al naturale. - Natural oyster.

€ 3.80 / U

(4)

MOMENTUM

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

CAVOLFIORE 16.00 €

Cavolfiore, uovo alla goccia, fonduta di Taleggio.
Cauliflower, poached egg, Taleggio cheese fondue.
(3 - 7)

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA 16.00 €

Risotto carnaroli, rapa rossa, Zincarlin della val di Muggio.
Carnaroli rice, beetroot, Muggio valley Zincarlin.
(7)

RAVIOLINO DEL PLIN DI ZUCCA 16.00 €

Raviolino del plin di zucca, burro fuso, Parmigiano Reggiano.
Pumpkin raviolo del plin, melted butter, Parmigiano Reggiano.
(1 - 3 - 7)

DIAFRAMMA DI MANZO 20.00 €

Diaframma di manzo, melanzane al forno, sciroppo d'acero.
Skirt steak, baked eggplants, maple syrup

BATTUTA DI FASSONA 22.00 €

Battuta di fassona, rapa bianca, foie gras d'anatra, ciliegia.
Fassona tartare, white beet, duck foie gras, cherry.
(10)

GUANCIA DI VITELLO 22.00 €

Guancia di vitello brasata, patate, olio alle spezie.
Veal cheeks braised, potatoes, spice oil.
(7 - 9)

Possibilità di aggiungere tartufo bianco ai piatti 10.00 €
Possibility to add white truffle to courses

OSCILLAZIONI || MENÙ DEGUSTAZIONE

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

LE OLIVE DI VISINI | 2pz

(8)

SALMONE MARINATO

Salmone marinato, latte di soia, limone affumicato

Marinated salmon, soya milk, smoked lemon

(4 - 6 - 7)

CAVOLFIORE

Cavolfiore, uovo alla goccia, fonduta di Taleggio.

Cauliflower, poached egg, Taleggio cheese fondue.

(3 - 7)

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

Risotto carnaroli, rapa rossa, Zincarlin della val di Muggio.

Carnaroli rice, beetroot, Muggio valley Zincarlin.

(7)

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di fassona, rapa bianca, foie gras d'anatra, ciliegia.

Fassona tartare, white beet, duck foie gras, cherry.

(10)

SOLE DI SICILIA

Biscotto crumble, mousse al cioccolato, crema all'arancia

Crumble cookie, chocolate mousse, orange cream

(4 - 6 - 7)

MENÙ A PERSONA

- Bevande escluse

65.00 €

VENTANAS | MENÙ DEGUSTAZIONE

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

LE OLIVE DI VISINI | 2pz

(8)

AIR BAGUETTE

Pane d'aria, lardo di Colonnata, croccante di nocciola e caramello salato, raviolo di pera.
Air Baguette, Colonnata lard, crunchy hazelnut with salted caramel, pear ravioli

(1 - 8)

POLPO CROCCANTE

Polpo di Santo Spirito croccante, la sua maionese, olio ai friggitelli, peperoni crusco.
Santo Spirito cruncy octopus, mayonnaise, friggitelli oil, bran peppers.

(4 - 5)

TONNO SICILIANO

Tonno siciliano, melanzana, sciroppo d'acero.
Sicilian tuna, eggplant, maple syrup.

(4)

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di fassona, rapa bianca, foie gras d'anatra, ciliegia.
Fassona tartare, white beet, duck foie gras, cherry.

(10)

RAVIOLINO DEL PLIN DI ZUCCA

Raviolino del plin di zucca, burro fuso, Parmigiano Reggiano.
Pumpkin raviolo del plin, melted butter, Parmigiano Reggiano.

(1 - 3 - 7)

GUANCIA DI VITELLO

Guancia di vitello brasata, patate, olio alle spezie.
Veal cheeks braised, potatoes, spice oil.

(7 - 9)

GANACHE DULCEY

Ganache montata dulcely, pralinato croccante, coulis di frutti esotici, terra di cacao al lime.
Ganache dulcely, cruncy praline, exotic fruit coulis, lime cocoa nibs.

(4 - 5)

MENÙ A PERSONA

- Bevande escluse

80.00 €

DESSERT

Servizio dalle 12.00 alle 14.00 -
dalle 19.30 alle 22.00

CROCCANTINO ALLE MANDORLE 9.00 €

Cialda croccante alle mandorle, gelato alla vaniglia, salsa inglese e cioccolato fondente.

Almon brittle, vanilla ice cream, pastry cream and dark chocolate.
(1 - 3 - 7 - 8)

TIRAMISÙ 9.00 €

Biscotto sablè, crema al mascarpone, savoiardo, caffè, copertura al cioccolato

Sablè biscuit, mascarpone cream, ladyfinger, coffee, chocolate cover
(1 - 3 - 7 - 8)

GANACHE DULCEY 9.00 €

Ganache montata dulcey, pralinato croccante, coulis di frutti esotici, terra di cacao al lime.

Ganache dulcey, cruncy praline, exotic fruit coulis, lime cocoa nibs.
(4 - 5)

MONDO BIANCO 9.00 €

Sfera di meringa, crema di castagne, panna, cacao

Meringue sphere, chestnuts creme, cream, cocoa
(7 - 8)

SOLE DI SICILIA 9.00 €

Biscotto crumble, mousse al cioccolato, crema all'arancia

Crumble cookie, chocolate mousse, orange cream
(4 - 6 - 7)

CARRELLO DEI FORMAGGI 12.00 €

Tre formaggi a scelta, salse dolci senapate.

Three type of cheese, sweet mustard sauce.

ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, camut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 835/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. I piatti contrassegnati dall'asterisco contengono materie prime abbattute secondo le norme vigenti

FOOD ALLERGENS

- 1 - Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, camut, or their hybridized strains and derived products.
- 2 - Crustaceans and shellfish-based products.
- 3 - Eggs and egg products.
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts and their products.
- 9 - Celery and celery based products.
- 10 - Mustard and mustard-based products.
- 11 - Sesame seeds and sesame products.
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions

* The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) 835/2004 Annex III, Section VII, Chapter 3, Letter D, Section 3.
Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel. The dishes marked with an asterisk contain raw materials that are broken down in accordance with current regulations.