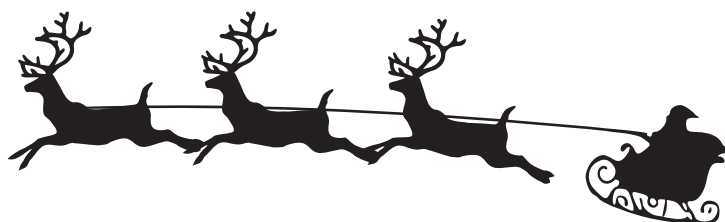




Il Natale da Visini | 2021



COGNOME:	GIORNO DI RITIRO:
NOME:	ORA DI RITIRO:
INDIRIZZO:	
TELEFONO:	
EMAIL:	

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

A partire da quest'anno, Visini offre la possibilità di ordinare le nostre specialità natalizie scegliendo se ritirare la spesa in negozio, o se concordare una **consegna presso la propria abitazione**.

Venerdì **24 dicembre** Visini rimarrà aperto dalle ore **8:00** alle ore **20:00** ad orario continuato.
Il giorno di Natale e S.Stefano Visini rimarrà chiuso.

I Salumi Affettati

Quantità

Bresaola di manzo punta d'anca
Coppa di Zibello
Cotechino Cremonese artigianale boccia
Culatello di Zibello selezione Visini
Galantina di vitello tartufata
Paleta Iberica de Bellota gran riserva
Prosciutto cotto naturale
Prosciutto crudo di Parma
Salame cremonese selezione Visini
Salame Brianzolo selezione Visini

“La pesciumeria”

Quantità

Filetto di salmone intero 250 gr.
Filetto di salmone intero 500 gr.
Pesce spada affumicato affettato 100 gr. circa
Salmone affumicato Visini affettato 100 gr. circa
Salmone marinato e aromatizzato all'aneto affettato 100 gr circa
Tartare di salmone, lime e zenzero 100 gr. circa
Filetto di tonno sashimi 100 gr. circa
Carpaccio di baccalà all'olio extravergine Visini
Filetto di anguilla affumicata

“Gli antipasti”

Quantità

Capricciosa di pollo in maionese
Carciofini extrafini in olio d'oliva
Funghi porcini testa nera in olio di oliva
Insalata di pollo natalizia con tartufo nero
Lumache alla bourguignonne (da gratinare)
Magatello di vitello in salsa tonnata
Insalata russa Visini
Panettone gastronomico "salumi" kg 1,4 circa
Panettone gastronomico "pesce" kg 1,4 circa
Tartine Visini Salmone, foie gras, uova di salmone, gamberi
Vol au vent verdure e crostacei
Vol au vent fonduta

“I pesci e i crostacei”

Quantità

Capesante da gratinare al forno
Fettoline di pesce spada all'olio extravergine di oliva e carciofi
Gamberoni al naturale
Gamberoni in salsa rosa
Coda di scampo in salsa rosa
Insalata di mare all'extravergine di oliva
Insalatina di polpo, patate e fagiolini
Salmone sashimi e germogli croccanti
Moscardini in insalata e salsa Visini (Porto Santo Spirito)
Seppioline con piselli (Porto Santo Spirito)

“Il caviale”

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
Torchon di fegato grasso d'oca intero 300 gr. circa (*)
Torchon di fegato grasso d'anatra intero 300 gr. circa (*)
Bloc di fegato grasso d'oca 180 gr. circa
Bloc di fegato grasso d'anatra 180 gr. circa
Bloc di fegato grasso d'oca allegro 80 gr. circa
Bloc di fegato grasso d'anatra allegro 80 gr. circa
Terrina di piccione e fegato grasso d'anatra
Terrina di faraona al pistacchio di Bronte
Fegato grasso fresco d'oca qualità extra 750 gr. circa (*)
Fegato grasso fresco d'oca Mulard 530 gr. circa (*)

“La nostra pasta fresca”

Quantità

Agnolotti alla piemontese (*)
Cappelletti al prosciutto crudo (*)
Raviolini del plin (*)
Quadrucci al prosciutto crudo (*)
Brodo di carne Visini (*) 1 pz= 500 gr. consigliato per 2 persone

“I primi piatti”

Quantità

Ventaglietti di crepes ricotta ed erbe fini (*)
Fagottini di crêpes al grano saraceno, bietoline e casera (*)
Crespelle con funghi porcini, patate e Parmigiano Reggiano (*)
Lasagnetta di pasta fresca ai gamberi, verdure basilico (*)
Lasagnetta di pasta fresca al ragù (*)
Foiole in trippa (*)

“I secondi piatti”

Quantità

Anatra all'arancia 4/6 porzioni (*)
Arrostino d'anatra con prugne e mele 4/6 porzioni (*)
Faraona alle erbe aromatiche al forno 4 porzioni (*)
Pollo di Bresse al forno 4/6 porzioni (*)
Tacchinella ripiena ai marroni 8 porzioni (*)
Cappone di nostrano al forno 6 porzioni (*)
Cappone ripieno alle castagne 6 porzioni (*)
Roulè di coniglio ai marroni 4/6 porzioni (*)
Filetto di manzo in crosta, prosciutto crudo e patè di vitello 4/6 porzioni (*)
Filetto di spigola ai sapori mediterranei 1 porzione (*)

“Le carni da cucinare a casa”

Quantità

Cappone ripieno alle castagne 6 porzioni (*)
Tacchinella ripiena ai marroni 8 porzioni (*)
Arrostino di anatra con prugne e mele 4/6 porzioni (*)
Pollo nostrano ripieno di fichi e nocciole 4 porzioni (*)
Sella di agnello 4 porzioni (*)
Carrè di vitello 2/4/6 porzioni (*)

“Le Dolcezze di Visini”

Quantità

Il panettone Visini 1 kg. (*)
Tronchetto natalizio per 4 persone (*)
Torta a pacchetto ai frutti rossi per 4 persone (*)
Dolce Natale Rigata, panna e gianduia per 4 persone (*)
Saint Honorè per 4 persone (*)
Sacher per 4 persone (*)
Marron glaces (*)

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.

COME SI PUO' ACQUISTARE?

- Scegliendo direttamente dal banco gastronomia presso il negozio.
- Ordinando con e mail all'indirizzo info@visini.it.
- Telefonando al 031 242760.

COME SI PUO' RITIRARE ORDINE?

- Ritirare direttamente l'ordine in negozio rivolgendosi ai nostri addetti alle prenotazioni.
- Direttamente a casa propria con il servizio a domicilio Visini.

COSA DEVE CONTENERE L'ORDINE?

- Nome, cognome, numero di telefono e indirizzo del destinatario della consegna (comprensivo di citofono, scala, piano), se diverso.
- Elenco della spesa che si desidera fare. Per evitare fraintendimenti, suggeriamo di indicare oltre il nome del prodotto, la quantità desiderata.
- Indicazione del metodo di pagamento prescelto, con P. IVA e codice destinatario nel caso si necessiti di fattura.

LA RICEZIONE E L'ACCETTAZIONE DELL'ORDINE SARANNO CONFERMATE DA VISINI TRAMITE E-MAIL

CON QUANTO PREAVVISO DEVO ORDINARE LA SPESA?

- Gli ordini devono essere effettuati entro il giorno **DOMENICA 19 DICEMBRE 2021**
- Per le consegne fuori Como, vi invitiamo a contattarci (via telefono o via mail) per concordare i tempi e costi di consegna in base alla destinazione

QUANTO COSTA LA CONSEGNA?

- È gratuita per spese a Como superiori a 100 €, ed ha un costo di 10 € per spese di importo inferiore
- Per spese fuori Como, a partire da 20 € nel raggio di 20 km

COME SI PUÒ PAGARE?

- POS alla consegna della spesa
- Contanti alla consegna della spesa, indicando nell'email il totale dei contanti che si consegnerà al fattorino per il calcolo del resto. Pur garantendo questa modalità di pagamento nell'ottica di dare un servizio al cliente, sentiamo il dovere di suggerire il pagamento nelle altre modalità, più sicure per prevenire qualsiasi rischio di trasmissione del Coronavirus derivante dalla circolazione di contanti

CHI EFFETTUA LA CONSEGNA?

Per la consegna, Visini si avvale sia di mezzi propri, sia di un corriere, il cui personale viene selezionato per garantire i nostri standard di servizio. Visini adotta, per il proprio personale addetto alle consegne e per il personale del corriere, le più stringenti misure di sicurezza per scongiurare rischi di contaminazione, tra le quali:

- obbligo di mascherina e guanti
- obbligo di cambiare i guanti ad ogni consegna
- obbligo di consegna della merce (ed eventuale ritiro dei contanti) con modalità “a distanza” (senza scambio di mano in mano)
- sanificazione dei POS dopo ogni pagamento