



Fine anno con Visini | 2022

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

Le prenotazioni sono gradite entro e non oltre venerdì 30 dicembre.

Venerdì 30 e Sabato 31 Dicembre, Visini rimarrà aperto dalle ore 8:00 alle ore 19:00.
I giorni 1 e 2 gennaio 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 intera 2.5 Kg. circa
Prosciutto cotto naturale
Prosciutto crudo di Parma
Salame cremonese selezione Visini
Salame brianzolo selezione Visini

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 tartufo nero
Lumache alla Borgogna (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

I pesci e i crostacei

Quantità

Bottarga di muggine di Sardegna conf. 250 gr.
Capesante da gratinare al forno
Fettoline di pesce spada all'olio extravergine di oliva e carciofi
Gamberoni al naturale
Gamberoni in salsa rosa
Insalata di mare all'extravergine di oliva
Insalatina di piovra, patate e fagiolini
Salmone sashimi e germogli croccanti
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

La pesciumeria

Quantità

Filetto di salmone affumicato (250 gr.)
Salmone affumicato Visini (affettato 100 gr. circa)
Salmone marinato e aromatizzato all'aneto (affettato 100 gr. circa)
Tartare di salmone, lime e zenzero marinato (100 gr. circa)
Carpaccio di baccalà all'olio extravergine Visini

Patè e terrine

Quantità

Patè classico di vitello Visini
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 con nocciole (*)
Cappelletti al prosciutto crudo (*)
Raviolini del plin (*)
Brodo di carne Visini (*) 1 pz =500gr - Consigliato per 2 persone

I primi piatti

Quantità

Lasagnetta di pasta fresca ai gamberi, verdure basilico (*)
Lasagnetta di pasta fresca al ragù (*)
Ventaglietti di crêpes al salmone e carciofi croccanti
Ventaglietti di crêpes al grano saraceno, bietoline e casera (*)
Foiole in trippa (*)

I secondi piatti

Quantità

Zampone artigianale Visini con lenticchie di Castelluccio (*)
Cotechino "Boccia" cremonese con lenticchie di Castelluccio (*)
Filetto di manzo in crosta (*)
Faraona al melograno (*)
Pollo di bresse alle erbe aromatiche (*)
Cappone al forno (*)
Roule di coniglio ripieno alle castagne (*)
Anatra all'arancia (*)

Le Dolcezze di Visini

Quantità

Il Panettone Visini 1 kg (*)
La Veneziana Visini 1 kg (*)
Mousse cioccolato al latte e caramello ai frutti rossi per 4 persone (*)
Dolce Rigata, panna e gianduia per 4 persone (*)
Saint Honorè per 4 persone (*)
Sacher per 4 persone (*)

Le pietanze contrassegnate dell'asterisco (*) saranno disponibili solo su prenotazione, mentre i restanti piatti indicati nel menù saranno a vostra disposizione in banco a partire dal giorno 29 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 L'ORDINE?

- Ritirare direttamente l'ordine in negozio rivolgendosi ai nostri addetti alle prenotazioni.

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 di fattura.

CON QUANTO PREAVVISO DEVO ORDINARE LA SPESA?

- Gli ordini devono essere effettuati entro il giorno VENERDI' 30 DICEMBRE 2022