



La Pasqua da Visini | 2024

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 **MERCOLEDÌ 27 APRILE 2024**
- 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.

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:

- possibilità 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
- sanificazione dell'abitacolo dei furgoni una volta al giorno

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

Le prenotazioni sono gradite entro e non oltre **mercoledì 27 marzo**.

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

Sabato 30 aprile Visini rimarrà aperto dalle ore **8:30** alle ore **19:00** ad orario continuato.
Domenica 31 marzo e lunedì 1 aprile Visini rimarrà chiuso.

I Salumi Affettati

Quantità

Bresaola della Valchiavenna
Culatello di Zibello selezione Visini
Lardo di Colonnata
Prosciutto crudo di Parma
Prosciutto cotto naturale
Salame di Felino selezione Visini
Salame di Varzi selezione Visini

La pesciumeria

Quantità

Salmone affumicato Visini (100 gr. circa)
Filetto di Pesce spada al naturale

Gli antipasti

Quantità

Insalata di Pollo, asparagi e uova di quaglia
Insalata russa Visini
Tartine "Visini" Salmone, foie gras, uova di salmone, gamberi
Torta Pasqualina

I pesci e i crostacei

Quantità

Capesante da gratinare al forno
Fettoline di pesce spada all'olio extravergine di oliva e carciofi
Gamberi al naturale
Gamberi in salsa rosa
Insalatina di piovra, patate e fagiolini
Salmone sashimi e germogli croccanti

Il caviale - su prenotazione

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 (*)

Il nostro pane

Quantità

Ciabattina spaccata tipo 0
Pane toscano
Spuntello Multicereale
Pan Brusco senza sale
Pan Galiega

Patè e terrine

Quantità

Patè classico di vitello Visini mattonella 350 gr. circa
--

I primi piatti

Quantità

Pennette verdure e gamberi, pomodoro fresco e basilco
Spaghetti freddi con verdure primaverili e stracciatella fior di latte
Ventaglietti di crepes ricotta ed erbe fini (*)
Crespelle di Grano saraceno con ricotta e asparagi (*)
Lasagnetta di pasta fresca ai gamberi, verdure e basilico (*)
Lasagnetta di pasta fresca al ragù (*)

I secondi piatti

Quantità

Capretto alle erbe aromatiche
Carrè di agnello al rosa in gremolada
Filetto di spigola in sfoglia di melanzana
Baccalà alla pizzaiola
Moscardini in duazzetto e patate

Le Dolcezze di Visini

Quantità

La Colomba Tradizionale Visini*

- ulteriori Dessert e torte monoporzione saranno disponibili nel nostro banco pasticceria.

Le pietanze contrassegnate dell'asterisco (*) saranno disponibili solo su prenotazione, mentre i restanti piatti indicati nel menù saranno a vostra disposizione anche dal banco gastronomia a partire dal giorno 27 marzo.