



Fine anno con Visini | 2024

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

Le prenotazioni sono gradite entro e non oltre ***lunedì 30 dicembre***.

Lunedì 30 e Martedì 31, 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 (da cuocere)
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 felino selezione Visini

Gli antipasti

Quantità

Capricciosa di pollo in maionese
Carciofini extrafini in olio d'oliva
Funghi porcini testa nera in olio di oliva
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, gamberi, uova di salmone

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
Filetto di salmone affumicato (250 gr.)
Salmone affumicato Visini (affettato 100 gr. circa)
Storione alle verdure

Il caviale

Quantità

Baikal - conf. gr. 30-50-100
Kaluga Amur - conf. gr.30-50-100
Asetra - conf. gr. 30-50-100

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

La nostra pasta fresca

Quantità

Agnolotti di Carne*
Cappelletti al Prosciutto Crudo*
Plin di Fonduta e Tartufo*
Tagliolini all'Uovo*
Pappardelle all'Uovo*
Filini all'Uovo*

I primi piatti

Quantità

Lasagnetta di pasta fresca verdurine e gamberi (*)
Lasagnetta di pasta fresca al ragù (*)
Ventaglietti di crêpes al salmone e carciofi croccanti
Ventaglietti di crêpes al grano saraceno, bietoline e casera (*)

I secondi piatti

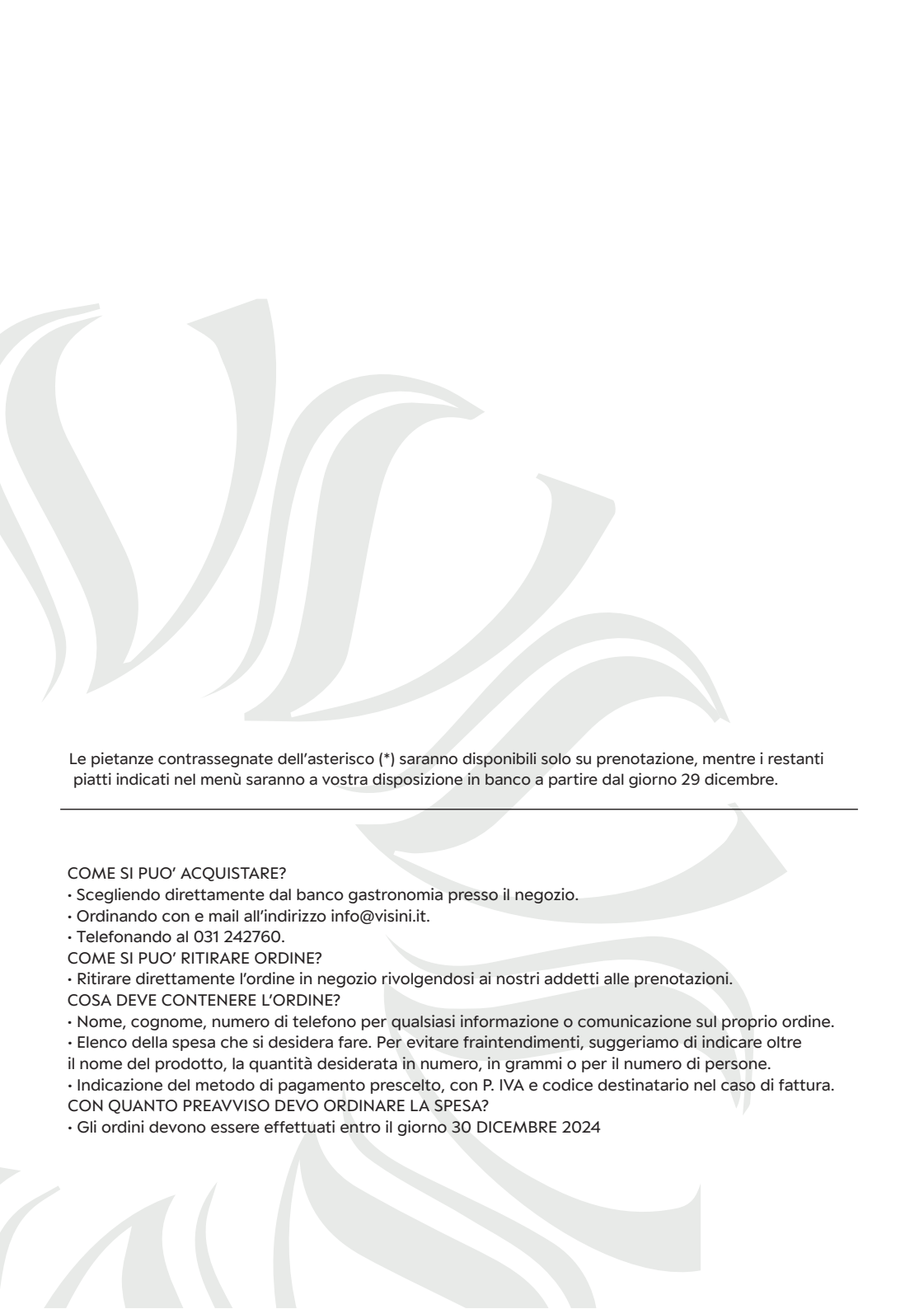
Quantità

Zampone artigianale Visini con lenticchie di Castelluccio (*)
Cotechino "Boccia" cremonese con lenticchie di Castelluccio (*)
Faraona al melograno (*)
Anatra all'arancia (*)

Le Dolcezze di Visini

Quantità

Il Panettone Visini 1 kg (*)
La Veneziana Visini 1 kg (*)
Torta al cioccolato bianco e cremoso al pistacchio per 8 persone (*)
Monte Bianco per 8 persone (*)
Saint Honorè per 8 persone (*)
Sacher per 8 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 ORDINE?

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

COSA DEVE CONTENERE L'ORDINE?

- Nome, cognome, numero di telefono per qualsiasi informazione o comunicazione sul proprio ordine.
- Elenco della spesa che si desidera fare. Per evitare fraintendimenti, suggeriamo di indicare oltre il nome del prodotto, la quantità desiderata in numero, in grammi o per il numero di persone.
- 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 30 DICEMBRE 2024