Il Banconiere®





CAPODANNO 2026
MENU E PRENOTAZIONI

Antipasti di pesce

Salmone affumicato	porz 3	g 200 ca	32.80€ ca
Salmone marinato all'aneto	porz 1	2 fette	5.50€ ca
Pesce spada affumicato	porz 1	2 fette	3.30€ ca
Tonno affumicato	porz 1	2 fette	2.90€ ca
Insalata di dentice con pomodorini e olive taggiasche	porz 1	g 80 ca	5.50€ ca
Code di gamberi olio e limone	porz 1	g 80 ca	8.20€ ca
Cocktail di gamberi	porz 1	g 80 ca	6.90€ ca
Insalata di mare	porz 1	g 80 ca	7.40€ ca
Piovra in olio e limone	porz 1	g 80 ca	8.10€ ca
Salmone all'agretto	porz 1	1 fetta	7.00€ ca
Antipasto di tonno	porz 1	g 80 ca	3.50€ ca
Anguilla marinata delle Valli di Comacchio	pz 1	g 150 ca	15.00€ ca

Patè

Patè di vitello in stampo	pz 1	g 400 ca	26.90€ ca
Medaglioni di patè di selvaggina	pz 1	g 50 ca	3.80€ ca
Medaglioni di patè di fegato d'oca	pz 1	g 50 ca	5.50€ ca
Pirottini al tonno	pz 1	g 70 ca	4.20€ ca
Pirottini al prosciutto	pz 1	g 70 ca	4.20€ ca

Canapè

Canapè con mascarpone e salmone affumicato	pz 1	pz 1	4.50€
Canapè con patè di vitello e granella di pistacchi	pz 1	pz 1	4.00€
Canapè con code di gamberoni e salsa rosa	pz 1	pz 1	4.00€
Canapè con mascarpone, caviale e tuorlo d'uovo setacciato	pz 1	pz 1	6.50€

Panettoni gastronomici

In vendita anche a fette il giorno 31/12

Panettone gastronomico ai salumi	pz 1	kg 1,5 ca	100.00€ ca
Panettone gastronomico ai salumi	fetta 1	g 190 ca	12.50€ ca
Panettone gastronomico al pesce	pz 1	kg 1,8 ca	160.00€ ca
Panettone gastronomico al pesce	fetta 1	g 230 ca	20.00€ ca
Panettone gastronomico misto salumi e pesce	pz 1	kg 1,65 ca	120.00€ ca
Panettone gastronomico misto salumi e pesce	fetta 1	g 200 ca	14.50€ ca

I Golosi

Vitello tonnato	porz 1	2 fette	10.50€ ca
Capricciosa di verdure	porz 1	g 80 ca	3.00€ ca
Capricciosa di pollo sedano e noci	porz 1	g 80 ca	3.70€ ca
Insalata russa	porz 1	g 80 ca	2.60€ ca

Gli Sfiziosi

Semifreddo gastronomico	fetta 1	g 170 ca	10.50€ ca
Medaglioni di salmone con cuore di spinaci in bellavista	pz 1	g 140 ca	10.00€ ca
Tortino di gamberi 180 g	pz 1	g 180 ca	10.50€
Mezze aragostine in bellavista	pz 1	g 380 ca	39.50€
Medaglioni di coda di aragosta	pz 1	g 40 ca	5.50€ ca
Lumache alla Borgogna	pz 1	pz 1	3.70€
Vol-au-vent con salmone affumicato e aneto	pz 1	pz 1	2.70€
Vol-au-vent con carciofi e pecorino	pz 1	pz 1	2.70€



Pasta fresca da bollire 7-8 minuti

Porzione consigliata: per ravioli asciutti 150 g, per ravioli in brodo 80 g

Ravioli vegetariani

Ravioloni con carciofi e scamorza	porz 1	g 150 ca	5.00€ ca
Ravioli di magro (ricotta, erbette, Parmigiano)	porz 1	g 150 ca	4.50€ ca

Ravioli ripieni con pesce

Ravioloni con salmone affumicato e finocchietto	porz 1	g 150 ca	6.00€ ca

Ravioli ripieni con carne

Tortelli anatra e pistacchi	porz 1	g 150 ca	5.50€ ca
Ravioloni al brasato	porz 1	g 150 ca	5.00€ ca
Cappelletti al prosciutto crudo	porz 1	g 150 ca	4.70€ ca
Agnolotti piemontesi	porz 1	g 80 ca	2.50€ ca
Quadratini mignon	porz 1	g 80 ca	2.50€ ca
Passatelli	porz 1	g 80 ca	2.20€ ca

Primi piatti Già cotti, da infornare 20/30 minuti a 180 °C

Lasagne alla bolognese	porz 1	g 300 ca	10.00€ ca
Millefoglie con zucca e Gorgonzola DOP	porz 1	g 280 ca	9.00€ ca
Crespelle alla valdostana	porz 1	g 240 ca	8.00€ ca
Lasagnette alle verdure	porz 1	g 300 ca	9.50€ ca
Fagottini di crepes con tartufo e Fontina Valdostana DOP	porz 1	g 240 ca	10.50€ ca

Secondi piatti Già cotti, da infornare 20 minuti a 140 °C coperti

Tacchinella ripiena con castagne	porz 1	g 170 ca	10.00€ ca
Anatra all'arancio	porz 1	g 200 ca	11.00€ ca
Filetto di manzo in crosta	porz 1	g 170 ca	14.00€ ca
Sella di vitello farcita ai carciofi in salsa al Porto	porz 1	g 170 ca	14.00€ ca
Arrostino di coniglio farcito in salsa di mele, prugne e castagne	porz 1	g 170 ca	11.00€ ca
Filetto di orata al forno con carciofi e mentuccia	porz 1	g 160 ca	9.60€ ca
Salmone in crosta di pasta sfoglia	porz 1	g 200 ca	12.90€ ca
Flan di cavolo nero e pecorino	pz 1	g 90 ca	3.00€ ca
Carciofi interi al vapore	pz 1	g 120 ca	4.30€ ca
Verdure alla giapponese	porz 1	g 150 ca	5.30€ ca
Patate novelle al forno	porz 1	g 150 ca	4.10€ ca
Verdure grigliate	porz 1	g 100 ca	3.20€ ca
Cocktail di verdure saltato	porz 1	g 150 ca	4.70€ ca

I classici di capodanno Già cotti, da infornare 15 minuti a 140 °C

Cotechino	*porz 1*	*g 130 ca*	*5.20€ ca*
Cotechino in crosta di pasta sfoglia	*porz 1*	*g 170 ca*	*7.40€ ca*
Zampone	*porz 1*	*g 150 ca*	*5.80€ ca*
Lenticchie	*porz 1*	*g 250 ca*	*7.00€ ca*

Salumeria e banco formaggi

Proposte dal banco formaggi

Mascarpone fresco	*31.50 €/Kg*
Torta gorgonzola noci e mascarpone	*28.50 €/Kg*
Torta di taleggio con mascarpone e fichi	*36.00 €/Kg*

Proposte dal banco salumeria

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	*53.90 €/Kg*
Prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi	*58.50 €/Kg*
Bresaola di manzo Il Banconiere	*61.00 €/Kg*
Pancetta di Zibello riserva 12 mesi	*35.50 €/Kg*
Salame Il Banconiere (vendita intero)	*39.90 €/Kg*
Coppa piacentina riserva 20 mesi	*41.00 €/Kg*
Culatello di Zibello DOP	*146.00 €/Kg*
Jamon iberico de Bellota 100%	*179.50 €/Kg*





Macelleria

Cotechino CBT Il Banconiere (20 min cottura)		33.50 €/Kg
Cotechino vaniglia Il Banconiere (80 min cottura)		21.00 €/Kg
Cotechino Il Banconiere in crosta pronta cottura (15 min cottura in forno)		33.50 €/Kg
Boccia brianzola Il Banconiere (2 ore cottura)		24.00 €/Kg
Cotechino tipo Cremona Il Banconiere (3 ore cottura)		21.00 €/Kg
Zampone precotto (30 min cottura)		26.00 €/Kg
Zampone crudo (3 ore cottura)		24.00 €/Kg
Anatra all'arancio pronta cottura	per 6 persone	28.90 €/Kg
Faraona pronta cottura	per 4 persone	23.00 €/Kg
Faraona ripiena con noci e prugne pronta cottura	per 6/8 persone	36.00 €/Kg
Cappone nostrano naturale	per 6 persone	25.50 €/Kg
Cappone nostrano ripieno con noci pronta cottura	per 7/9 persone	35.00 €/Kg
Tacchinella pronta cottura	per 6 persone	14.50 €/Kg
Tacchinella ripiena con castagne pronta cottura	minimo 8 persone	35.50 €/Kg
Filetto di manzo pronta cottura		70.30 €/Kg
Punta di vitello ripiena con prugne castagne e noci		32.10 €/Kg
Sformato di vitello farcito con pere e limone		29.50 €/Kg
Sformato di vitello farcito con prosciutto cotto e fontina		29.50 €/Kg



La prenotazione di Capodanno

*** Come effettuare la prenotazione di Capodanno:**

- **Di persona** in orario di apertura del punto vendita
- **Telefonicamente** al numero 031 944194 in orario di apertura
- **Online** alla pagina del sito **www.ilbanconiere.it** dedicata alle prenotazioni del Menu di Capodanno, selezionando i piatti di interesse e compilando i campi anagrafici richiesti
- **Via email** all'indirizzo **ordini@ilbanconiere.it** indicando:
  i. Cognome, nome e recapito telefonico
  ii. Data di ritiro della prenotazione (30-31 dicembre)

*** Entro quando** effettuare la prenotazione di Capodanno: entro venerdì 18 Dicembre e nella giornata di lunedì 28 dicembre 2026.

*** Come modificare la prenotazione**: è possibile modificare la propria prenotazione di persona, telefonicamente o via email purché le modifiche siano effettuate **entro il 28 dicembre**.

*** Cosa è possibile ordinare:** la prenotazione di Capodanno viene accettata per prodotti dei reparti: Macelleria - Salumeria Gastronomia e piatti pronti - Pasta fresca - Pane. **Non è possibile inserire nella prenotazione prodotti da scaffale (inclusi panettoni o pandori), per i quali consigliamo l'acquisto nelle settimane precedenti le feste o di persona il giorno del ritiro (salvo disponibilità).**

*** Come ritirare la prenotazione di Capodanno**: Si accede all'ingresso del punto vendita e si dà il proprio nominativo alla cassa.

Invitiamo a consultare il **Menu di Capodanno** riportato online sul nostro sito **www.ilbanconiere.it** per conoscere gli ingredienti presenti nei piatti proposti.

Prezzi e porzioni del menu

Il presente menu è ideato per indicare grammature e prezzi indicativi a porzione rispetto ai piatti in vendita e prenotabili per Capodanno.

I prezzi sono da intendersi validi fino al 31.12.2026 e non possono essere presi come riferimento per ordinazioni successive. Si ricorda inoltre che la vendita di tutti i prodotti avviene comunque "a peso" pertanto i prezzi indicati nel presente documento rappresentano un preventivo e non un listino esatto. Dal momento che la porzionatura viene svolta manualmente è da tenere in considerazione una variazione di peso (e quindi di prezzo) fino al 15% in aumento o in diminuzione.

Le porzioni relative ad antipasti e pasta fresca, sono quelle normalmente consigliate all'interno di un menu ricco come solitamente è quello di Capodanno. È sempre facoltà del cliente richiedere più o meno prodotto rispetto a quello consigliato. Per quanto riguarda i primi piatti, secondi piatti pronti e contorni le porzioni sono quelle ordinabili (per composizione e per dimensione dei prodotti).

Orari di Capodanno

Domenica 27 dicembre chiuso

Giovedì 31 dicembre apertura 8.30-17.00

Venerdì 1 gennaio 2027 chiuso

Sabato 2 gennaio 2027 regolare apertura 8.30-19.00

Mercoledì 6 gennaio 2027 chiuso

Il Banconiere®

Il Banconiere
Via Roma 84 Olgiate Comasco
T: 031 944194
info@ilbanconiere.it
www.ilbanconiere.it