Il Banconiere®







NATALE 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
Cozze al forno	porz 1	g 150 ca	7.50€ ca
Antipasto di tonno	porz 1	g 80 ca	3.50€ ca
Anguilla marinata delle Valli di Comacchio	porz 1	g 100 ca	15.00€ ca

Patè e terrine

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 di tonno	pz 1	g 70 ca	4.20€ ca
Pirottini di prosciutto	pz 1	g 70 ca	4.20€ ca
Foie gras in terrina 150 g	pz 1	g 150	99.00€
Patè di selvaggina in terrina 250 g	pz 1	g 250	42.00€

Galantine

Marbrè di selvaggina	fetta 1	g 100 ca	7.00€ ca
Prosciuttino tartufato	fetta 1	g 100 ca	7.00€ ca
Galantina di pollo	fetta 1	g 100 ca	7.00€ ca
Galantina di fagiano	fetta 1	g 100 ca	7.00€ ca
Galantina di vitello	fetta 1	g 100 ca	7.00€ 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

Panettoni gastronomici

In vendita solo interi e su ordinazione

Panettone gastronomico ai salumi	pz 1	kg 1,5 ca	100.00€ ca
Panettone gastronomico al pesce	pz 1	kg 1,8 ca	160.00€ ca
Panettone gastronomico misto salumi e pesce	pz 1	kg 1,65 ca	120.00€ ca

Gli Sfiziosi

Torta di aragosta	porz 1	g 130 ca	10.00€ ca
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 tartufo e Fontina Valdostana DOP	pz 1	pz 1	2.70€
Vol-au-vent con radicchio e Asiago DOP dolce	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

Tortelloni con ricotta, noci e pinoli	*porz 1*	*g 150 ca*	*5.00€ ca*
Ravioli di magro (ricotta, erbette, Parmigiano)	*porz 1*	*g 150 ca*	*4.50€ ca*
Tortelli di Parma alla zucca	*porz 1*	*g 150 ca*	*5.00€ ca*
Ravioloni Asiago DOP e radicchio tardivo	*porz 1*	*g 150 ca*	*5.00€ ca*

Ravioli ripieni con pesce

Ravioloni di astice al profumo di pompelmo	*porz 1*	*g 150 ca*	*7.00€ ca*
Quadrotti con pesce spada, patate e erba cipollina	*porz 1*	*g 150 ca*	*5.50€ 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*	*2.50€ ca*



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

Lasagne alla bolognese	porz 1	g 300 ca	10.00€ ca
Crespelle ai carciofi e pecorino giovane	porz 1	g 240 ca	8.50€ ca
Crespelle alla valdostana	porz 1	g 240 ca	8.00€ ca
Lasagnette con finferli e Taleggio DOP	porz 1	g 290 ca	11.00€ ca
Fagottini di crepes con scampi e agrumi	porz 1	g 260 ca	10.00€ ca

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

Tacchinella ripiena con castagne	porz 1	g 170 ca	10.00€ ca
Tacchinella ripiena con noci	porz 1	g 170 ca	10.00€ ca
Tacchinella al forno	porz 1	g 250 ca	14.00€ ca
Faraona ripiena con noci e prugne	porz 1	g 170 ca	10.00€ ca
Cappone ripieno con noci	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
Arrostino di coniglio farcito con spinaci e pinoli tostati in salsa al timo	porz 1	g 170 ca	11.00€ ca
Sella di vitello farcita ai carciofi in salsa al Porto	porz 1	g 170 ca	14.00€ ca



Secondi piatti di pesce

Già cotti, da infornare 15 minuti a 140°C coperti

Medaglioni di pescatrice ripiena con zucca e nocciole in salsa alla cipolla rossa di Tropea IGP	*porz 1*	*g 140 ca*	*12.90€ ca*
Filetto di branzino con gamberi, funghi porcini e dragoncello	*porz 1*	*g 180 ca*	*13.60€ ca*

Contorni

Già cotti, da infornare 15 minuti a 140 °C coperti

Flan di zucca e Montasio DOP	*pz 1*	*g 90 ca*	*3.00€ ca*
Carciofi interi al vapore	*pz 1*	*g 115 ca*	*4.30€ ca*
Flan con cime di rapa e acciughe	*pz 1*	*g 90 ca*	*3.00€ ca*
Ratatouille di verdure	*porz 1*	*g 150 ca*	*4.80€ ca*
Patate novelle al forno	*porz 1*	*g 150 ca*	*4.10€ ca*
Verdure grigliate	*porz 1*	*g 100 ca*	*3.20€ ca*
Caponata	*porz 1*	*g 150 ca*	*4.90€ ca*
Torta salata di verdure	*pz 1*	*g 280 ca*	*9.50€ ca*
Torta salata ai carciofi	*pz 1*	*g 280 ca*	*10.50€ ca*



Macelleria

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*
Arrosto di tacchino farcito con datteri		*31.50 €/Kg*
Arista di maiale all'arancio pronta cottura		*24.50 €/Kg*
Arista di maiale farcita con noci, prugne e salsiccia pronta cottura		*26.50 €/Kg*
Carrè di vitello farcito con castagne pronta cottura		*39.40 €/Kg*
Sella di vitello		*49.50 €/Kg*
Brasato di manzo		*28.00 €/Kg*
Brasato di bue di Carrù		*36.00 €/Kg*
Filetto di manzo pronta cottura		*70.30 €/Kg*
Sformato di vitello farcito con pere e limone		*29.50 €/Kg*
Sformato di vitello farcito con prosciutto cotto e fontina		*29.50 €/Kg*
Punta di vitello ripiena con prugne, castagne e noci		*32.10 €/Kg*



Salumeria e banco formaggi

Proposte dal banco formaggi

Mascarpone fresco	31.50 €/Kg
Torta Gorgonzola DOP, noci e mascarpone	28.50 €/Kg
Torta di taleggio con mascarpone e fichi	36.00 €/Kg
Torta di taleggio con mascarpone e tartufo nero	59.00 €/Kg
Torta di brie con mascarpone e salmone affumicato	39.00 €/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 18 mesi	41.00 €/Kg
Culatello di Zibello DOP	146.00 €/Kg
Jamon iberico de Bellota 100%	179.50 €/Kg





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

Modalità di acquisto

Tutto l'assortimento proposto nel presente menu sarà disponibile per la vendita al banco nei giorni mercoledì 23 e giovedì 24 dicembre, fino ad esaurimento (ad eccezione di panettoni gastronomici e vassoi di affettati e formaggi, da prenotare entro il 18/12).
Venerdì 25 dicembre l'assortimento potrebbe non essere completo.
Non è obbligatorio effettuare la "prenotazione di Natale", ci si può recare presso il punto vendita ed effettuare i propri acquisti di persona.
Alternativamente, è possibile effettuare la "prenotazione di Natale" e recarsi in negozio solo per ritirare il proprio ordine.

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 Natale.
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 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 Natalizio. 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).

La prenotazione di Natale

*** Come effettuare la prenotazione di Natale:**

- **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 Natale, 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 (23-24-25 dicembre)
  iii. Orario di ritiro, necessario solo se si prenota per il giorno 24. Tale orario verrà indicato come "preferibile", ma per evitare lunghe attese sarà indispensabile distribuire l'afflusso durante tutta la giornata. Entro il giorno 21 verrà comunicato via sms il range orario in cui è previsto il ritiro di ciascuno. Invitiamo tutti a voler collaborare per permetterci di servire ogni cliente al meglio.

*** Entro quando** effettuare la prenotazione di Natale: **entro venerdì 18 Dicembre.** Si invitano i gentili clienti a voler rispettare il termine indicato e si segnala che da sabato 19 dicembre non saranno accettate ulteriori prenotazioni/modifiche alle prenotazioni.

*** Come modificare la prenotazione:** è possibile modificare la propria prenotazione di persona, telefonicamente o via email purchè le modifiche siano effettuate **entro venerdì 18 dicembre**. Ulteriori aggiunte potranno essere acquistate direttamente presso il punto vendita nei giorni 23, 24, 25 dicembre.

*** Cosa è possibile ordinare:** la prenotazione di Natale 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 Natale:**

Chi ritira la prenotazione nei giorni 23 e 25 dicembre accede all'ingresso del punto vendita e dà il proprio nominativo alla cassa.

Chi ritira la prenotazione giovedì 24 dicembre dovrà accedere al magazzino del punto vendita posto in fondo alla rampa di scarico, rispettando l'orario comunicato via sms, al fine di gestire al meglio il flusso di clienti nell'arco della giornata. Per eventuali acquisti ulteriori sarà necessario accedere al punto vendita dall'ingresso principale.

Modalità di pagamento

È possibile pagare la propria spesa in contanti, con bancomat, con carta di credito (inclusa American Express).
Nelle sole giornate di giovedì 24 e venerdì 25 dicembre non saranno accettati buoni pasto cartacei né elettronici.

Aperture - chiusure Dicembre

Regolare apertura da lunedì a sabato, dalle 8.30 alle 19.00 per tutto il mese di dicembre, con le seguenti eccezioni:

Martedì 8 dicembre il punto vendita sarà chiuso

Mercoledì 23 dicembre apertura 8.00-19.00
Giovedì 24 dicembre apertura 8.00-19.00
Venerdì 25 dicembre apertura 8.00-12.00

Sabato 26 dicembre chiuso
Domenica 27 dicembre chiuso

Giovedì 31 dicembre apertura 8.30-17.00

Venerdì 1 gennaio 2027 chiuso
Mercoledì 6 gennaio 2027 chiuso



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