

A festive dining table set for Christmas. The table is covered with a white linen cloth and decorated with green pine branches, red berries, and a lit candle in a silver holder. In the foreground, a black slate tray holds various appetizers: small round fried balls, triangular pastries with toppings, and small round tarts. A person's hands are visible, using a knife to cut into one of the pastries on a light-colored plate. Another person's hand is holding a glass of red wine. The background shows more of the table and a person wearing a yellow sweater. The entire scene is framed by a white scalloped border.

# VERY XMAS TAVOLA DELLE FESTE

fino al 6 gennaio 2026

Riscopri  
il vero gusto  
delle feste

**IPER  
FUTURA**  
La tua scelta!



# XM<sup>VERY</sup>AS

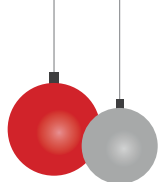
Per il tuo menù delle  
Feste, scegli tra  
specialità fresche  
e materie prime  
selezionate  
dolci e salate.

Troverai anche  
etichette pregiate  
di bollicine e spirits;  
dolci dessert  
da condividere  
per festeggiare  
con i tuoi cari.

**REGALATI  
UN DOLCE  
NATALE**

Riscopri  
il vero gusto  
delle Feste





# Very Xmas



## QUANDO IL PENSIERO VALE, ANCHE A NATALE

[www.iperfutura.it](http://www.iperfutura.it)

**GOLOSE  
SPECIALITÀ  
PER UN NATALE  
GUSTOSO**



**pag. 04**  
**ANTIPASTI DI MARE  
E DI TERRA**  
Una selezione di  
prodotti pregiati

**pag. 11**  
**PRIMI PIATTI**  
Sapori e tradizioni  
culinarie

**pag. 14**  
**SECONDI PIATTI**

Deliziose proposte  
da condividere

**pag. 17**  
**FRUTTA E DOLCI**  
Dolci golosità  
per festeggiare insieme

**pag. 23**  
**I LIQUORI**  
Sapori intensi per  
celebrare ogni momento

**Nel periodo incantato  
delle festività natalizie,  
quando l'aria è pervasa  
da un calore speciale,  
la gioia di condividere un  
pasto delizioso risplende  
regalando momenti  
di splendore unici.**

In queste pagine,  
ti presentiamo  
le proposte per il pranzo  
di Natale: immergiti  
nell'incanto delle ultime  
tendenze, accuratamente  
selezionate con  
passione da Iperfutura,  
e regala ai tuoi cari  
un'indimenticabile  
esperienza natalizia.

**Buona lettura  
e buone feste!**



**IPER  
FUTURA**  
*La tua scelta!*



# *Antipasti*

**Gli antipasti di Natale sono un tripudio di sapori e colori, dove la tradizione si mescola con la creatività culinaria.**

Dal classico salmone affumicato ai crostini con foie gras alle proposte più moderne, come tartine con avocado e gamberi, gli antipasti natalizi sono l'occasione perfetta per deliziare il palato e creare un'atmosfera festosa in tavola.

**QUANDO  
LA BONTÀ  
VALE, ANCHE  
A NATALE**

**Le tartine  
stanno bene  
su tutto**





# Antipasti

## OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Insalata russa  
con gelatina  
**VOGLIAZZI**

**€1,19**  
all'etto



Insalata russa  
con gamberetti

**€2,39**  
all'etto

Un incontro raffinato tra la sapidità delle olive e la croccante dolcezza delle mandorle. Ogni oliva, scelta tra le migliori, è farcita con una mandorla intera, dando vita a un equilibrio perfetto tra intensità e delicatezza.

**Ideali per aperitivi di classe, degustazioni o per impreziosire piatti gourmet, queste olive sono un omaggio alla tradizione mediterranea reinterpretata con stile contemporaneo.**

Olive farcite alla  
mandorla  
**GRANATA**

**€1,09**  
all'etto



**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026



# Antipasti

## OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Tartine salmone e  
gamberetti/con Philadelphia  
**VOGLIAZZI**  
240 g

**€6,59**



Tartine tonde salva  
avocado e salmone  
affumicato  
**VOGLIAZZI**  
150 g

**€4,99**

L'insalata di mare è un piatto fresco e versatile, ideale per pranzi leggeri o come antipasto in un menù a base di pesce. Viene insaporita con olio extravergine d'oliva, succo di limone, un pizzico di sale e pepe, e completata da prezzemolo tritato.

**La combinazione di freschezza e ricchezza di sapori rende questa insalata una scelta raffinata, perfetta sia come antipasto che come piatto principale leggero.**

Insalata  
di mare  
**REGNOLI**

**€1,89**  
all'etto



Eccellente come aperitivo, si abbina bene ai frutti di mare, grazie alla freschezza, la piacevole acidità e gli aromi fruttati

Vino Fiano d'Avellino  
DOCG  
**VILLA RAIANO**  
75 cl

**€6,99**  
(€9,32 al l)







# Antipasti

## OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Un antipasto  
delizioso che  
celebra i frutti  
del mare in  
un contesto  
tipicamente  
mediterraneo.

Insalata mare  
con verdure  
**CAREZZE DI MARE**  
1 kg

**€7,90**

La ghiottina russa di gamberi  
è un antipasto raffinato e  
saporito, perfetto per chi  
ama i sapori di mare. Questo  
piatto può essere preparato  
con gamberi saltati o al  
vapore, a seconda della  
preferenza e del desiderio di  
un piatto più leggero.

**Servila fresca o tiepida,  
accompagnata da una fetta  
di pane croccante o crostini.  
Ideale sia come antipasto  
che come piatto unico  
leggero!**

Ghiottina russa  
di gamberi  
**VOGLIAZZI**  
300 g

**€6,59**



Prova  
l'abbinamento

Perlage fine e vivace,  
emergono le delicate note di  
fiori bianchi e frutta a polpa  
gialla. Fresco, armonico e  
leggermente sapido, regala  
un sorso leggero e piacevole,  
ideale per ogni occasione.  
Intrigante e versatile.

Prosecco DOCG  
**SANTA MARGHERITA**  
superiore 75 cl

**€6,99**  
(€9,32 al l)



**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026



# Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Filetti di salmone speziati unisce aglio e peperoncino per una nota piccante, cipolla dolce e semi di papavero per un tocco croccante. Un piatto fresco, saporito e armonioso, ideale come antipasto o secondo leggero.



Tris filetti speziati  
**L'INEDITO**  
300 g

**€11,90**

Pregiati cubetti di salmone selezionato, ideali per chi cerca gusto e qualità in ogni ricetta. Realizzati con salmone fresco, garantiscono una consistenza morbida e un sapore intenso, perfetto per insalate, poke bowl, tartare o piatti gourmet.

**Ricchi di proteine e Omega-3, sono la scelta ideale per un'alimentazione sana e bilanciata.**

Cubetti big salmone  
**GIMAR**  
100 g

**€6,90**



Prova  
l'abbinamento

Due anime, un'unica eleganza: il Brut conquista con freschezza e profumi delicati, il Rosé seduce con frutti rossi e stile brillante

**CREMANT**  
d'Alsace brut/  
rosé brut 75 cl  
**€14,90**  
(€19,87 al l)

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026





# Antipasti

## OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Filetto di salmone di alta qualità, dal gusto delicato e una consistenza morbida. Dal colore rosato e profumo intenso, ideale al naturale, su crostini o in ricette gourmet.

Salmone affumicato  
baffa flor de mar  
**GIMAR**  
130 g

€7,90

Salmone affumicato  
norvegia  
**KV NORDIC**  
270 g

€9,90

Pregiato tonno selezionato, tagliato a mano per preservarne la freschezza e la consistenza vellutata. Un incontro di sapori autentici, esaltato da note delicate e profumi marini, ideale per chi ama la cucina raffinata e leggera. Perfetta come antipasto elegante o protagonista di un piatto gourmet.

**Un piacere elegante, ideale per trasformare ogni momento in un'esperienza gourmet.**

Tartarfish di tonno  
**GIMAR**  
100 g

€5,59



Prova  
l'abbinamento

Tonno selezionato, tagliato a mano per una consistenza vellutata e sapore autentico. Perfetto per antipasti raffinati e piatti gourmet.

Vino Greco di Tufo  
DOCG  
**VILLA RAIANO**  
75 cl

€6,99  
(€9,32 al l)



**PRANZO DI NATALE** • fino al 6 gennaio 2026





# Antipasti

## OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



### Rendi speciale ogni momento.

Taglia il panettone a fette e arricchiscilo con ingredienti dolci o salati. L'incontro tra morbidezza e croccantezza regala un'esperienza unica, trasformando il panettone in una delizia sorprendente che conquisterà i tuoi ospiti.

Panettone GranChef  
**MAINA**  
800 g

**€7,99**  
(€9,99 al kg)

36 Metodo classico brut  
astuccio  
75 cl + 2 flute cl

**€9,90**

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026



# *Primi piatti*

**I primi piatti, nell'arte culinaria, sono un'ode all'armonia tra gusti e presentazione, dove la tradizione si fonde con l'innovazione.**

Dalle classiche pappardelle al tartufo ai ravioli ricotta e spinaci, i primi piatti sono una tela su cui i cuochi possono dipingere i loro capolavori gastronomici. La pasta, in tutte le sue forme e declinazioni, è protagonista indiscussa di questa categoria, con salse che vanno dal semplice pomodoro e basilico alle combinazioni più audaci.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,  
ANCHE A NATALE**

**Come vuole  
la nostra  
tradizione**







# Primi piatti

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



Le lasagne sono uno dei piatti più iconici della cucina italiana, amate per i loro strati di pasta fresca, ricco condimento e cremose salse che si fondono in un gusto irresistibile.

Lasagna  
tradizionale

€1,19  
all'etto

Sia i cannelloni ripieni di carne che quelli vegetariani offrono un'ampia gamma di sapori e sono perfetti per soddisfare tutti i gusti e le preferenze culinarie.

**Che tu sia un amante della carne o un appassionato di cucina vegetariana, i cannelloni sono un piatto che continua a deliziare e sorprendere con la sua versatilità e la sua bontà intramontabile anche per le Feste.**

Cannelloni bianchi  
ricotta e besciamella

€1,19  
all'etto



**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026





# Primi piatti

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



Un capolavoro della cucina italiana reinterpretato in chiave raffinata, per un equilibrio perfetto tra intensità e delicatezza.

Parmigiana di  
melanzane

€1,39  
all'etto



Un rosso elegante e strutturato, con note di frutti rossi, spezie e tannini vellutati, ideale per carni pregiate e piatti ricchi di sapore.

Vino taurasi docg radici  
**MASTROBERARDINO**  
75 cl

€29,90



Prova  
l'abbinamento

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2026



# *Secondi piatti*

**I secondi piatti sono la celebrazione della varietà dei sapori dove le radici della tradizione si intrecciano con le sperimentazioni.**

I secondi piatti rappresentano un'opportunità per esprimere la tua creatività in cucina. La carne, il pesce e le alternative vegetariane sono i protagonisti di questa categoria, accompagnati da salse che spaziano dall'aglio e prezzemolo al gusto ricco e complesso di una riduzione al vino rosso.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,  
ANCHE A NATALE**



**Come vuole  
la nostra  
tradizione**





## Secondi piatti

### UN'ESPLOSIONE DI SAPORI



Moscardini alla Luciana: teneri moscardini in salsa di pomodoro con olive, capperi e aromi mediterranei.

Moscardini  
alla luciana

€1,99  
all'etto

Il tonno al pistacchio è un piatto elegante e gustoso che combina il sapore delicato del tonno fresco con la croccantezza e il gusto unico del pistacchio. È perfetto per sorprendere gli ospiti con un'opzione raffinata e diversa dal solito.

**Il tonno al pistacchio è un piatto che combina semplicità e raffinatezza, ideale per chi ama sperimentare sapori nuovi e freschi.**



Tonno  
al pistacchio

€2,99  
all'etto

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026

**IPER  
FUTURA**  
La tua scelta!





## Secondi piatti

### UN'ESPLOSIONE DI SAPORI



Fettine di tacchino delicatamente rosolate e sfumate con succo di limone fresco, impreziosite da note aromatiche e una leggera glassatura che esalta la loro morbidezza e il gusto agrumato.

Tacchino al limone  
EMMEFOOD

€2,29  
all'etto

Contorni preparati con ingredienti freschi e selezionati, esaltati da cotture delicate e aromi mediterranei, per accompagnare con raffinatezza ogni piatto.

**Ogni preparazione è pensata per valorizzare la qualità delle materie prime, creando abbinamenti armoniosi e ricchi di gusto. Perfetti per completare con eleganza un'esperienza gastronomica unica.**

Peperoni olive e capperi/  
scarole olive e capperi/  
zucchine alla scapece

€1,49  
all'etto



**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026



# *Dolci dessert*

**Frutta e dessert sono una festa per i sensi, dove la dolcezza della frutta si sposa con la magia dei dessert della tradizione.**

La frutta fresca, secca e candita è l'ingrediente di elezione in questa categoria, accostata a creme vellutate, cioccolato fuso e persino liquori aromatici.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,  
ANCHE A NATALE**

**Come vuole  
la nostra  
tradizione**







# Frutta e dolci

## TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



Fichi le crocette  
**LA COSENTINA**  
150 g

€3,99

Fichi avvolti in finissimo cioccolato fondente, per un gusto intenso e raffinato.



Torroncini di fichi  
ricoperti  
**GRECO**  
200 g

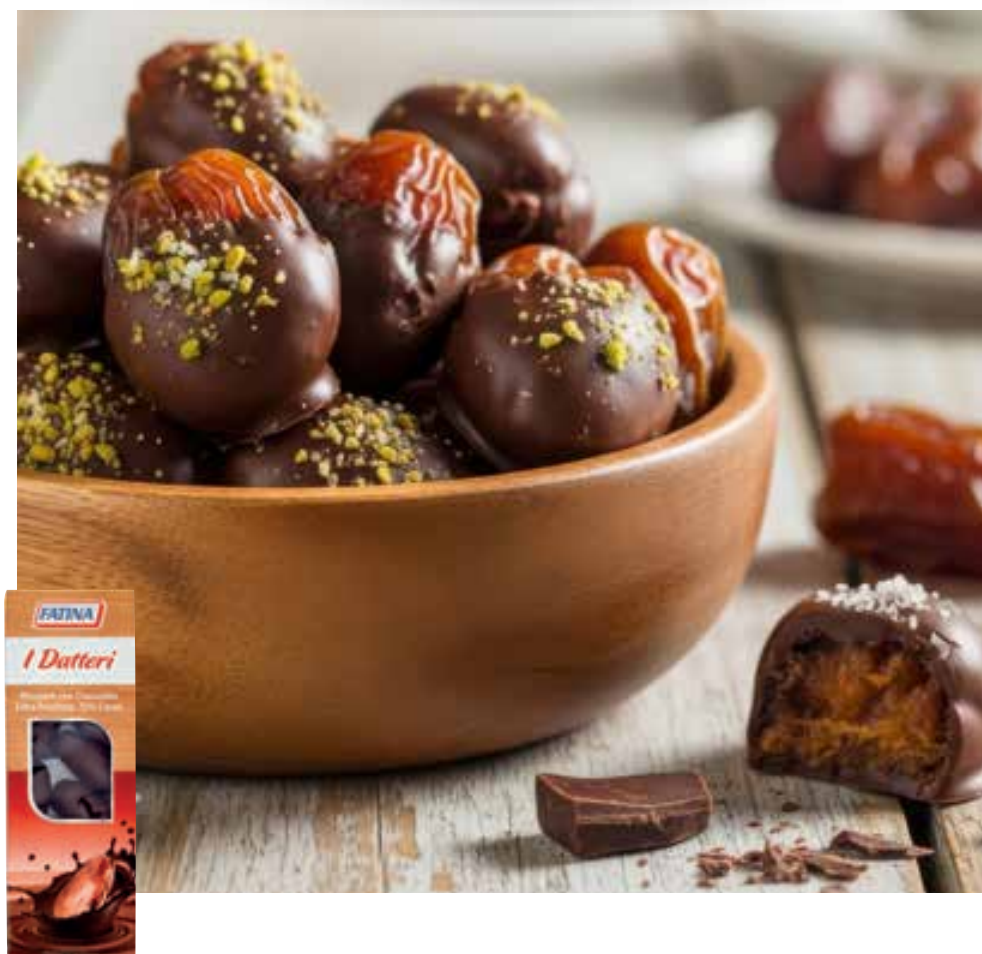
€2,79  
(€13,95 al kg)

Questi frutti preziosi offrono un'esperienza di gusto senza paragoni, con la loro dolcezza naturale e una consistenza morbida e succulenta che si fonde in bocca.

**Raccolti con cura e precisione, sono perfetti per soddisfare il desiderio di dolcezza naturale e rappresentano un'opzione sana e gustosa per uno spuntino o un dessert raffinato.**

**FATINA**  
datteri al cioccolato  
180 g/noci al cioccolato  
150 g

€2,99



**PRANZO DI NATALE** • fino al 6 gennaio 2026





# Frutta e dolci

## TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



Un frutto tropicale dal profumo intenso e dalla polpa succosa, con note dolci e leggermente acidule che esaltano la freschezza.

Ananas gold ripe  
**DEL MONTE**  
**€1,49**  
al kg

Sono una combinazione gustosa e raffinata che può essere servita come antipasto, snack o dessert, sfruttando la dolcezza dei fichi e la croccantezza delle mandorle.

**Per un tocco extra, puoi tostare le mandorle in padella per qualche minuto, rendendole più aromatiche. Si abbina bene con vini dolci come il Moscato o il Passito, perfetti per esaltare la dolcezza naturale dei fichi.**



Fichi con mandorle  
infilati  
**TORRE**  
250 g

**€2,59**  
(€10,36 al kg)



Mango  
380 g

**€1,39**  
(€3,66 al kg)

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026





# Frutta e dolci

## TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO

Dolci eleganti che celebrano la tradizione con eleganza e raffinatezza.



Babà gigante farcito  
**CAMEL**  
500 g

€**6,99**  
(€13,98 al kg)



Raffaioli alla cassata  
**CAMEL**  
2x200 g

€**3,59**  
(€17,95 al kg)

Pasticciotto leccese dal guscio friabile e dorato, farcito con vellutata crema pasticcera e impreziosito da amarene succose, per un equilibrio perfetto tra dolcezza e carattere. Un classico della tradizione salentina reinterpretato in chiave gourmet.

**Ideale per chi ama i sapori autentici con un tocco di eleganza.**

Pasticciotto gran leccese  
**BRANCA**  
crema amarena 120 g

€**0,99**  
(€8,25 al kg)







# Frutta e dolci

## TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



Un assortimento raffinato di dolci tradizionali reinterpretati con eleganza, un'esperienza di sapori che celebra la pasticceria italiana in chiave gourmet.

Affogatini strega/morbidelli misti mignon/morbidelli e gran nocciola  
**LOCONTE**  
300 g

**€4,59**  
(€15,30 al kg)

Torta della nonna, un classico intramontabile che unisce la fragranza della pasta frolla alla morbidezza della crema pasticcera, impreziosita da pinoli dorati e una delicata nota di zucchero a velo. Un dolce che racconta tradizione e raffinatezza in ogni assaggio.

**Ideale da gustare in ogni momento speciale, accompagnata da un buon vino dolce o un caffè aromatico.**



Torta della nonna  
**GARGANI**  
500 g

**€5,99**  
(€11,98 al kg)

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026







# Frutta e dolci

## TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO

Servi il panettone  
al pistacchio in  
eleganti cucchiari  
monoporzione, pronto  
da gustare con stile.

Panettone crema di pistacchi  
di bronte incartato  
**GIOVANNI COVA**  
1 kg

**€15,90**

**Prova  
l'abbinamento**

Elegante e fresco, con  
note fruttate di mela e  
pera e un delicato sentore  
floreale. Bollicine fini e  
gusto armonioso, perfetto  
come aperitivo o per  
accompagnare dessert.

Spumante prosecco DOC  
**FREIXENET**  
extra dry 75 cl

**€6,19**  
(€8,25 al l)



**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026





# I Liquori

## L'ESSENZA DEI SAPORI



Confezione whisky  
**TALISKER SKYE**  
70 cl + 1 bicchiere

€32,90



Graspa oro  
**MAZZETTI D'ALTAVILLA**  
+ 2 calici

€16,90

Un connubio di sapori intensi e vellutati che unisce la dolcezza del cioccolato, la freschezza del limoncello e la ricchezza del pistacchio, ideale per momenti di puro piacere.

**Un'esperienza sensoriale che celebra l'armonia tra tradizione e creatività, perfetta per chi ama concedersi un momento unico e raffinato.**

Crema Dubai Inspired Chocolate/  
lemoncello/pistacchio  
**TOSCHI**  
50cl + 2 bicchieri

€13,90



**PRANZO DI NATALE** • fino al 6 gennaio 2026





# I Liquori

## L'ESSENZA DEI SAPORI



Gin dal profilo aromatico complesso e bilanciato, dove ginepro, agrumi e note floreali si fondono in un gusto elegante e versatile.

Gin 40°  
**BULLDOG**  
70 cl

**€19,90**

Il gin è un distillato che trova le sue radici in Olanda, ma che ha raggiunto fama internazionale soprattutto nel Regno Unito. È noto per il suo caratteristico aroma di ginepro, la botanica dominante, che lo differenzia da altri distillati.

**Il gin è un distillato incredibilmente versatile, che si presta a essere reinterpretato in mille modi grazie alla varietà di botaniche utilizzate. Dai cocktail classici agli esperimenti più moderni, il gin rimane un protagonista nel mondo della mixology.**



Gin  
**MALFY**  
originale  
70 cl

**€22,90**



Gin  
**MALFY**  
arancia/  
limone/  
rosa  
70 cl

**€24,90**

**PRANZO DI NATALE •** fino al 6 gennaio 2026



## **ABRUZZO**

**L'Aquila** • Sassa Scalo, SS17, km 25

## **BASILICATA**

**Melfi (PZ)** • C.da Bicocca

**Moliterno (PZ)** • C.da Pantanelle c/o Centro comm. Val d'Agri

**Policoro (MT)** • Via Resia

**Potenza** • Via Isca del Pioppo, C.da Gallitello

## **CAMPANIA**

**Agropoli (SA)** • Contrada Marrota Uscita Agropoli Sud

**Avellino** • Via Cione, 2 (ex Via Pescatori)

**Battipaglia (SA)** • Via Belluno

**Grottaminarda (AV)** • Via Strada Provinciale, 36

Tutte le foto hanno scopo puramente illustrativo. Si informa la spettabile clientela che questo esercizio commerciale non è autorizzato alla vendita all'ingrosso (art. 1 legge 426/71), pertanto non possono essere venduti ai singoli clienti quantità di merce vistosamente eccedenti il fabbisogno familiare.

I sigg. clienti che avessero necessità della fattura per i propri acquisti sono pregati di farne richiesta al "punto informazioni" prima di recarsi alla cassa.