

XMAS TAVOLA DELLE FESTE

fino al 6 gennaio 2026

Riscopri
il vero gusto
delle Feste

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

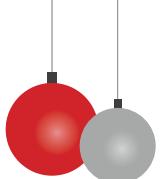
XMAS

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

**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: immersiti 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

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



Un piccolo capolavoro di sapori marini:
la morbidezza del pane incontra la
freschezza del salmone affumicato e
la delicatezza dei gamberetti.



Tartine tonde salva
avocado e salmone
affumicato
VOGLIAZZI
150 g

€4,99

Eccellente come aperitivo,
si abbina bene ai frutti di
mare, grazie alla freschezza,
la paicevole 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.

**Servita 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



Perlage fine e vivace, emergono le delicate note di fiori bianchi e frutta a polpa gialla. Fresco, armonico e leggermente saporito, 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



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



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

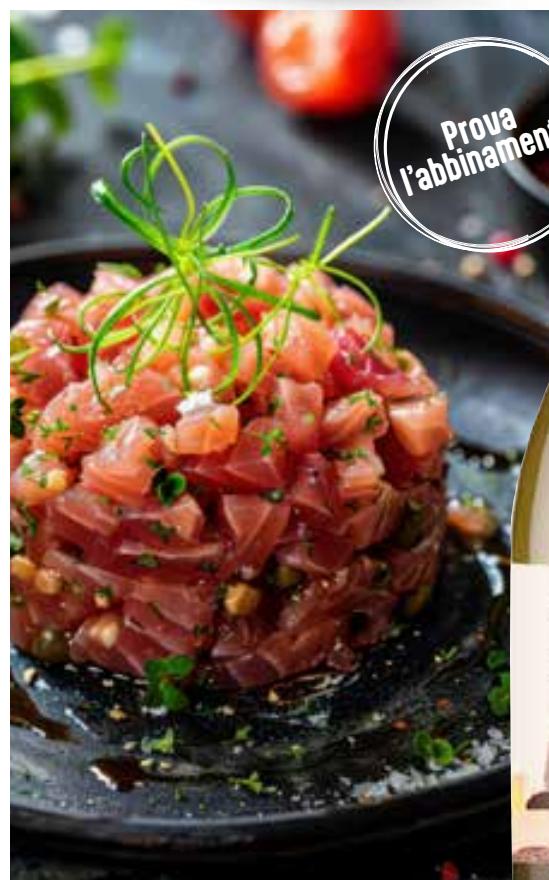
Filetto di salmone di alta qualità, dal gusto delicato e una consistenza morbida. Dal colore rosato e profumo intenso, ideale al naturale, su crostini o in ricette gourmet.

Salmone affumicato
baffa flor de mar
GIMAR
130 g

€7,90

Salmone affumicato
norvegia
KV NORDIC
270 g

€9,90



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
MAINÀ
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



Proua
l'abbinamento

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 preggiate e piatti ricchi di sapore.

Vino taurasi docg radici
MASTROBERARDINO
75 cl

€ 29,90



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 i 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



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



Babà gigante farcito
CARAMEL
500 g

€6,99
(€13,98 al kg)

Dolci eleganti che celebrano la tradizione con eleganza e raffinatezza.



Raffaioli alla cassata
CARAMEL
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 cucchiali monoporzione, pronto da gustare con stile.

Panettone crema di pistacchi
di Bronte incartato

GIOVANNI COVA
1 kg

€15,90



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 lt)



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





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.