

Menu Natale 2022

Sig. _____

Tel. _____

Ritiro _____

Per un miglior servizio prenotazione preferibile entro **20-12-22**.
NB. Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze.

 **031.85.50.68**

INFO E PRENOTAZIONI
 **info@macelleriabeccalli.it**

 **377.08.60.651**

AFFETTATI

vaschetta vassoio

PROSCIUTTO COTTO	Fette_____ Hg_____
CRUDO PARMA S. ILARIO	Fette_____ Hg_____
CRUDO PARMA AL NATURALE	Fette_____ Hg_____
CULATELLO DI ZIBELLO	Fette_____ Hg_____
CRUDO ANTICHE RAZZE ANTICA CORTE PALLAVICINA	Fette_____ Hg_____
COPPA S. ILARIO	Fette_____ Hg_____
BRESAOLA VALTELLINA	Fette_____ Hg_____
BRESAOLA VALCHIAVENNA	Fette_____ Hg_____
LINGUA	Fette_____ Hg_____
GALANTINA	Fette_____ Hg_____
PANCETTA PIACENTINA	Fette_____ Hg_____
PANCETTA COPPATA	Fette_____ Hg_____
PANCETTA GIOVANNA	Fette_____ Hg_____
CARNE SALADA	Fette_____ Hg_____
SPECK	Fette_____ Hg_____
LONZINO FIOCCO ALLE ERBE	Fette_____ Hg_____
SALAME NOSTRANO	Fette_____ Hg_____
SALAME COTTO	Fette_____ Hg_____
LARDO	Fette_____ Hg_____
BOLOGNA	Fette_____ Hg_____

PRIMI PIATTI

CANNELLONI CON GALLETTO ALLA DIAVOLA, SAMBUCO E MASCARPONE	n. persone_____
CRESPELLE COTTO E FORMAGGIO	n. persone_____
CRESPELLE RADICCHIO E TALEGGIO	n. persone_____
CRESPELLE SPECK, SCAMORZA E ZUCCHINE	n. persone_____
CRESPELLE POMODORO SECCO E MELANZANA	n. persone_____
LASAGNE CLASSICA AL RAGÙ DI CARNE	n. persone_____
LASAGNE RAGÙ BIANCO DI VITELLO, CACIOCAVALLO E PISTACCHIO	n. persone_____
LASAGNE IMPASTO DI SALAME BECCALLI, CASTAGNE E FORMAGGIO FRESCO	n. persone_____
RAVIOLI ALLA TROTA, YOGURT ED ERBA CIPOLLINA (PRE - COTTO)	n. persone_____
TRIPPA	n. persone_____

ANTIPASTI FREDDI

TARTARE DI SCOTTONA, ARANCIA E MAIONESE AL ROSMARINO	n. persone_____
VITELLO TONNATO	Hg_____ n. persone_____
INSALATA RUSSA	Hg_____ n. persone_____
INSALATA RUSSA FATTA IN CASA	Hg_____ n. persone_____
INSALATA CAPRICCIOSA	Hg_____ n. persone_____
PATÈ DI VITELLO	Hg_____ n. persone_____
TERRINA DI FOIES GRAS DELLO CHEF E PANBRIOCHES	n. persone_____
INSALATA DI MARE	n. persone_____
GAMBERI SALSA ROSA	n. persone_____
POLPO GRIGLIATO, PATATE, POMODORINI E CAPPERI	n. persone_____

ANTIPASTI CALDI

FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO	n. persone_____
FLAN DI ZUCCA	n. persone_____
FLAN DI PATATE	n. persone_____
PANINETTO CON PULLET PORK, SALSA BBQ FATTA IN CASA E ZENZERO	n. persone_____
PANINETTO CON PASTRAMI DI MANZO E MAIONESE ALLA SENAPE IN GRANI	n. persone_____
MUFFIN ALLE VERDURE	n. persone_____
MUFFIN COTTO E MOZZARELLA	n. persone_____
MUFFIN SALMERINO E PRIMO SALE	n. persone_____
BIGNÈ SALATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CARCIOFI (1 porzione 3 pz.)	n. persone_____

RAVIOLI CRUDI FATTI A MANO

CAPPONE PER BRODO	n. persone_____
TORTELLINO ALLA CARNE PER BRODO	n. persone_____
PORCINI E PATATE	n. persone_____
RADICCHIO E SPECK	n. persone_____
BRASATO	n. persone_____

Menu Natale 2022

Sig. _____

Tel. _____

Ritiro _____

Per un miglior servizio prenotazione preferibile entro **20-12-22**.
NB. Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze.

 **031.85.50.68**

INFO E PRENOTAZIONI
 **info@macelleriabeccalli.it**

 **377.08.60.651**

SECONDI PIATTI

ANATRA DISSOSSATA, CHUTNEY DI ANANAS, RADICCHIO ED IL SUO FONDO n. persone _____

ARROTOLATO DI FARAONA, CASTAGNE E PRUGNE n. persone _____

CAPPONE ANTICHI SAPORI CON CARNI CHIARE E MELE n. persone _____

ARROTOLATO DI CONIGLIO, PANCETTA, CRUDO E GRANA n. persone _____

ARROSTO TIROLESE, SPECK E MELE n. persone _____

SALMONE, CREMA DI FINOCCHIO, BIETE E SALSIA ALLA VANIGLIA n. persone _____

CONTORNI

CAPPONATA DI VERDURE (melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro, cipolla, sedano rapa, uvette e pinoli) n. persone _____

CARNI CRUDE

MAIALE

ARROSTO TIROLESE (LONZA, SPECK E MELE) n. persone _____

VITELLO

CARRÈ DI VITELLO DISSOSSATO ALLE CASTAGNE n. persone _____

CARRÈ DI VITELLO CON OSSO LARDELLATO n. persone _____

FARAONA

ARROTOLATO DI FARAONA DISSOSSATA CON CASTAGNE E PRUGNE n. persone _____

ARROTOLATO DI FARAONA DISSOSSATA CON DATTERI GLASSATI E TIMO n. persone _____

ANATRA

ANATRA DISSOSSATA RIPIENA n. persone _____

POLPETTONI DI VITELLO

CLASSICO n. persone _____

RIPIENO DI CARNI CHIARE E VERDURE n. persone _____

CON FUNGHI, COTTO E SCAMORZA n. persone _____

RIPIENO CON MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO E PANCETTA COTTA n. persone _____

CONIGLIO RIPIENO DISSOSSATO

ARROTOLATO DI CONIGLIO ALLE ERBE DI PROVENZA n. persone _____

ARROTOLATO DI CONIGLIO AL CRUDO E GRANA n. persone _____

ARROTOLATO DI CONIGLIO ZUCCA, CIPOLLOTTO n. persone _____

CAPPONE RIPIENO DISSOSSATO

CAPPONE DATTERI GLASSATI E TIMO n. persone _____

CAPPONE ANTICHI SAPORI CON CARNI CHIARE E MELE n. persone _____

CAPPONE CON CASTAGNE n. persone _____

TAGLIERE FORMAGGI

PER SPECIFICHE DELLA PRENOTAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE