

## I NOSTRI PRODOTTI SEMPRE DISPONIBILI :

### I SALUMI

Prosciutto crudo  
Prosciutto cotto  
Spalla arrosto di maiale  
Salame artigianale  
Culatello di Zibello DOP  
Mortadella (senza pistacchi)  
Mortadella tartufata  
Bresaola della Valtellina IGP  
Salume d'oca affumicato  
Carne salada  
Roast beef

### IL BANCO CARNE BOVINA

Scamone ( tagli per bistecca)  
Noce( tagli per bistecca)  
Fesa grassa ( tagli per bistecca)  
Controfiletto  
Filetto  
Cappello del prete  
Costate  
Fiorentine  
Macinato di 1° scelta  
Macinato di 2° scelta

Scottona

### IL BANCO EQUINO

Tagliata  
Controfiletto  
Filetto  
Scamone  
Macinato di 1° scelta  
Tartar ( variante a seconda del periodo)

### IL BANCO DEL MAIALE

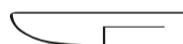
Lonza di maiale  
Costine  
Coppa  
Braciola  
Salamine di nostra produzione  
Lucanica di nostra produzione  
Macinato di suino

## LA POLLERIA di Nostra produzione

Pollo a busto  
Pollo collo nudo ( Gentile allevato a terra )  
Ali di pollo  
Cosce di pollo

Petti di pollo interi  
Petti di pollo già tagliati ( conf. 5/6 oppure 8/10)  
Petti di pollo " finissime" già tagliati (conf. 5/6)

## I PREPARATI DI MACELLERIA



Tartar classica ( olive, capperi, acciughe, senape, formaggio, olio ,sale, pepe)  
Straccetti di manzo conditi con rucola, bufaline, pomodorini e carciofi ( da mangiare crudo)  
Coscette di pollo disossate marinate alle erbe o al prezzemolo  
Straccetti di pollo alle verdure  
Tagliata di manzo marinata alle erbe o naturale  
Cotolette panate di pollo, manzo, suino  
Costolette di agnello naturali o panate con pistacchio di Bronte e mandorle  
Spiedini ( peperoni pollo e salsiccia, coppa pollo salvia, costina e lucanica)  
Hamburger naturali, bacon e cipolla, carciofi e grana, radicchio e scamorza  
Straccetti di coniglio con capperi e pomodorini  
Coscette di coniglio con speck e grana  
Arrosti di coniglio, pollo, vitello  
Polpette di vitello da latte condite con basilico fresco, pomodorini, origano, sale, olio e grana  
Girella di manzo

## LA NOSTRA GASTRONOMIA

Lasagne al ragù, verdure o al radicchio  
Crespelle con prosciutto e formaggio ai carciofi  
Cannellone ripieno con ricotta e spinaci  
Parmigiana di melanzane ( monoporzione )  
Carne tonnata  
Verdure grigliate  
( zucchine, peperoni, melanzane, indivia belga ,ins. romana )  
Verdure ripiene( verze, zucchine, peperoni )

Sformatini ( patate speck, spinaci mozzarella, asparagi e ceci )  
Verdure al vapore ( spinaci, catalogna, cornetti, puntarelle )  
Carciofi ripieni  
Patate al forno  
Arrosti di vitello, coniglio, maiale  
( Ripieni tradizionali o a fantasia )  
Polli alla griglia  
Alette di pollo saporite