



menù
Natale

2024





Affettati

Prosciutto cotto	30,50€ al kg
Crudo Parma S. Ilario	55,00€ al kg
Crudo Parma Al Naturale	46,90€ al kg
Culatello di zibello*	120,00€ al kg
Coppa S. Ilario	36,00€ al kg
Bresaola Valtellina	45,00€ al kg
Bresaola Valchiavenna	45,00€ al kg
Lingua	24,30€ al kg
Galantina	24,30€ al kg
Pancetta piacentina	19,90€ al kg
Pancetta coppata	27,00€ al kg
Pancetta Giovanna	32,00€ al kg
Carne salada	38,00€ al kg
Speck	21,50€ al kg
Lonzino alle erbe	33,00€ al kg
Salame nostrano	26,50€ al kg
Salame cotto	26,00€ al kg
Lardo	19,80€ al kg
Bologna	21,00€ al kg

Antipasti freddi

Tartare di scottona, castagne fondenti e crema alle erbe	8,50€ a porz.
Vitello tonnato	29,00€ al kg
Insalata russa	36,00€ al kg
Insalata capricciosa	20,00€ al kg
Paté di vitello	41,00€ al kg
Terrina di foie gras e panbrioches	78,50€ al kg
Gamberi in salsa rosa	50,00€ al kg
Insalata di mare	33,50€ al kg





Antipasti caldi

Code di gambero gratinate alle erbe e polenta bianca	50,00€ al kg
Tortino di sfoglia salata con Parmigiano, champignon e cipollotti	4,00€ cad.
Tortino di sfoglia salata con zucca e pancetta	4,00€ cad
Paninetto con pulled pork, salsa BBQ	3,80€ cad.
Paninetto con mini hamburger di scottona, formaggio, salsa alla cipolla caramellata	3,80€ cad.
Flan di verdure, pancetta e porri	3,00€ cad.
Flan di patate e broccoli	3,00€ cad.
Bignè salato con fonduta di Parmigiano, salsiccia e zafferano 3 pz.	2,70€ a porz.
Bignè salato di spinaci e ricotta 3 pz.	2,70€ a porz.

Primi piatti

Gnocchi di semola, cavolo nero e fonduta di formaggio Bitto	20,00€ al kg
Trippa (foiolo in umido)	16,00€ al kg
Crespelle cotto e formaggio	18,50€ al kg
Crespelle al radicchietto e taleggio	18,50€ al kg
Cannelloni con besciamella e pancetta cotta "Giovanna"	18,50€ al kg
Lasagne classica al ragù di carne	16,80€ al kg
Lasagne allo zafferano Az. Ag. "Voglia di verde" castagne e Casera	25,00€ al kg

Pasta fresca

Ravioli crudi fatti a mano con cappone per brodo	26,50€ al kg
Tortellini alla carne fatti a mano per brodo	22,00€ al kg

Secondi piatti cotti

Arrotolato di coniglio, nocciole, pancetta e maggiorana	33,00€ al kg
Cosce di anatra arrostate profumate all'arancia	29,00€ al kg
Arrotolato di faraona castagne e prugne	31,00€ al kg
Cappone antichi sapori carni bianche e mele	31,00€ al kg



* Costo passibile di variazione. Chiedi informazioni al nostro staff

Secondi piatti crudi

Maiale

Arrosto tirolese (lonza, speck e mele) **19,80€** al kg

Vitello

Carré disossato alle castagne **38,00€** al kg

Carré con osso lardellato **32,00€** al kg

Polpettoni di vitello

Ripieno carni chiare e verdure **21,00€** al kg

Ripieno mousse di prosciutto cotto, pancetta cotta **21,00€** al kg

Ripieno carni chiare, funghi, prosciutto cotto, scamorza **21,00€** al kg

Coniglio ripieno disossato*

Arrotolato alle erbe di Provenza **28,90€** al kg

Arrotolato con crudo e Grana Padano **28,90€** al kg

Arrotolato nocciole, pancetta e maggiorana **28,90€** al kg

Faraona ripiena disossata*

Arrotolato ripieno di carni chiare, castagne e prugne **23,90€** al kg

Arrotolato ripieno di carni chiare, datteri glassati, timo **23,90€** al kg

Anatra ripiena disossata*

Arrotolato con carni chiare e arancia **24,00€** al kg

Cappone ripieno disossato*

Arrotolato carni chiare, datteri glassati, timo **23,00€** al kg

Arrotolato antichi sapori, carni chiare, mele **23,00€** al kg

Arrotolato carni chiare, castagne, rosmarino **23,00€** al kg

Contorni

Millefoglie di patate **16,00€** al kg

Finocchi gratinati agli agrumi e timo **15,00€** al kg

Insalatina di cavolo cappuccio croccante, noci e melagrana **4,00€** a porz.

Tagliere formaggi

Per specifiche e prenotazioni rivolgersi al personale



Per un miglior servizio
prenotazione preferibile
entro il **20 dicembre 2024**

Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze

Buon Natale
Famiglia Beccalli

031.85.50.68 | info@macelleriabeccalli.it |  377.08.60.651