

## Secondi piatti crudi

<b>Maiale</b>		
Arrostito tirolese (lonza, speck e mele)	19,80€ al kg	n°persone ____
<b>Vitello</b>		
Carré disossato alle castagne	38,00€ al kg	n°persone ____
Carré con osso lardellato	32,00€ al kg	n°persone ____
<b>Polpettoni di vitello</b>		
Ripieno carni chiare e verdure	21,00€ al kg	n°persone ____
Ripieno mousse di prosciutto cotto, pancetta cotta	21,00€ al kg	n°persone ____
Ripieno carni chiare, funghi, prosciutto cotto, scamorza	21,00€ al kg	n°persone ____
<b>Coniglio ripieno disossato*</b>		
Arrotolato alle erbe di Provenza	28,90€ al kg	n°persone ____
Arrotolato con crudo e Grana Padano	28,90€ al kg	n°persone ____
Arrotolato nocciole, pancetta e maggiorana	28,90€ al kg	n°persone ____
<b>Faraona ripiena disossata*</b>		
Arrotolato ripieno di carni chiare, castagne e prugne	23,90€ al kg	n°persone ____
Arrotolato ripieno di carni chiare, datteri glassati, timo	23,90€ al kg	n°persone ____
<b>Anatra ripiena disossata*</b>		
Arrotolato con carni chiare e arancia	24,00€ al kg	n°persone ____
<b>Cappone ripieno disossato*</b>		
Arrotolato carni chiare, datteri glassati, timo	23,00€ al kg	n°persone ____
Arrotolato antichi sapori, carni chiare, mele	23,00€ al kg	n°persone ____
Arrotolato carni chiare, castagne, rosmarino	23,00€ al kg	n°persone ____

\* Costo passibile di variazione. Chiedi informazioni al nostro staff

Buon Natale *Famiglia Beccalli*

031.85.50.68 | info@macelleriabeccalli.it |  377.08.60.651

# Beccalli Menù Natale 2024



Sig. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

Ritiro \_\_\_\_\_

## Affettati

vassoio  vaschetta

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

## Antipasti freddi

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

## Antipasti caldi

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

## Primi piatti

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

## Pasta fresca

Ravioli crudi fatti a mano con cappone per brodo	<b>26,50€</b> al kg	n°persone ____
Tortellini alla carne fatti a mano per brodo	<b>22,00€</b> al kg	n°persone ____

## Secondi piatti cotti

Arrotolato di coniglio, nocciole, pancetta e maggiorana	<b>33,00€</b> al kg	n°persone ____
Cosce di anatra arrostate profumate all'arancia	<b>29,00€</b> al kg	n°persone ____
Arrotolato di faraona castagne e prugne	<b>31,00€</b> al kg	n°persone ____
Cappone antichi sapori carni bianche e mele	<b>31,00€</b> al kg	n°persone ____

## Contorno

Millefoglie di patate	<b>16,00€</b> al kg	n°persone ____
Finocchi gratinati agli agrumi e timo	<b>15,00€</b> al kg	n°persone ____
Insalatina di cavolo cappuccio croccante, noci e melagrana	<b>4,00€</b> a porz.	n°persone ____

## 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 -

