

## Per grigliata \*

Costine classiche	<b>8,90€</b> al kg	n° _____	kg _____
Costine marinate	<b>12,90€</b> al kg	n° _____	kg _____
Spiedini	<b>14,80€</b> al kg	n° _____	
Arrosticini	<b>24,90€</b> al kg	n° _____	
Scottadito	<b>29,00€</b> al kg	n° _____	
Salamella	<b>12,90€</b> al kg	n° _____	
Salsiccia	<b>13,50€</b> al kg	n° _____	
Luganega di Monza	<b>13,80€</b> al kg	n° _____	
Impasto salame cubetto	<b>12,90€</b> al kg	n° _____	
Costata frollatura base	<b>29,50€</b> al kg	kg _____	
Fiorentina frollatura base	<b>38,00€</b> al kg	kg _____	n°persone _____
Tagliata	<b>24,20€</b> al kg	kg _____	n°persone _____
Zigeuner	<b>24,00€</b> al kg	n° _____	
BigBec hamburger di scottona	<b>13,50€</b> al kg	n° _____	
Hamburger di pollo	<b>13,50€</b> al kg	n° _____	
Coscia di pollo disossata marinata	<b>14,80€</b> al kg	n° _____	

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

**Buona Pasqua**

*Famiglia Beccalli*

031.85.50.68 | [info@macelleriabeccalli.it](mailto:info@macelleriabeccalli.it) |  377.08.60.651

# Beccalli

## Menù gastronomia

### Pasqua 2025



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

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

Ritiro \_\_\_\_\_

## Affettati

vassoio  vaschetta

Prosciutto cotto	<b>30,50€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Crudo Parma S. Ilario	<b>55,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Coppa S. Ilario	<b>36,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Bresaola Valtellina / Valchiavenna	<b>45,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Lingua	<b>24,30€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Pancetta piacentina	<b>19,90€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Pancetta coppata	<b>27,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Pancetta cotta	<b>32,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Carne salada	<b>38,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Speck	<b>21,50€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Lonzino alle erbe	<b>33,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Salame nostrano	<b>26,50€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Salame cotto	<b>27,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Lardo	<b>19,80€</b> al kg	Fette _____	Hg _____
Bologna	<b>21,00€</b> al kg	Fette _____	Hg _____

## Antipasti freddi

Tartare di scottona, asparagi e crema all'uovo	<b>8,50€</b> a porz.	n°persone ____
Tartare di scottona, mela verde e maionese al fieno	<b>8,50€</b> a porz.	n°persone ____
Vitello tonnato	<b>38,00€</b> al kg	n°persone ____
Insalata russa	<b>36,00€</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 ____
Insalata di pollo, scaglie di grana, crostini di pane e salsa caesar	<b>29,00€</b> al kg	n°persone ____

## Antipasti caldi

Paninetto con coda di scottona brasata	<b>4,00€</b> a porz.	n°persone ____
Paninetto con mini hamburger di scottona, pancetta croccante, fontina e salsa BBQ	<b>4,00€</b> a porz.	n°persone ____
Frittelle di verdure	<b>18,50€</b> al kg	n°persone ____
Bigné salato con fonduta di Parmigiano, salsiccia e zafferano 3pz.	<b>3,00€</b> a porz.	n°persone ____
Mini torta pasqualina alle verdure	<b>7,50€</b> a porz.	n°persone ____

## Primi piatti

Crespelle cotto e formaggio	<b>18,50€</b> al kg	n°persone ____
Crespelle cime di rapa e provola	<b>18,50€</b> al kg	n°persone ____
Melanzane alla parmigiana	<b>22,00€</b> al kg	n°persone ____
Lasagne classiche al ragù di carne	<b>18,00€</b> al kg	n°persone ____



Per un miglior servizio prenotazione preferibile entro il **17 aprile 2025**

- Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze -

## Secondi piatti cotti \*

Arrotolato di coniglio, pancetta Giovanna, spinaci e uovo	<b>35,00€</b> al kg	n°persone ____
Arrotolato di agnello con ricotta profumata agli agrumi e erbe fresche	<b>37,00€</b> al kg	n°persone ____
Capretto cotto al barbecue con riduzione all'aceto balsamico	<b>35,00€</b> al kg	n°persone ____

## Contorni

Patata al cartoccio, crema allo yogurt di fattoria e pancetta croccante	<b>22,00€</b> al kg	n°persone ____
Verdure grigliate mix	<b>22,00€</b> al kg	n°persone ____
Caponata di verdure	<b>22,00€</b> al kg	n°persone ____

## Secondi piatti crudi \*

### Maiale

Arrosto tirolese (lonza, speck e mele)	<b>19,80€</b> al kg	n°persone ____
--	---------------------	----------------

### Vitello

Polpettone con ripieno classico carni chiare e verdure	<b>21,00€</b> al kg	n°persone ____
Polpettone con ripieno classico, frittata, prosciutto cotto e spinaci	<b>21,00€</b> al kg	n°persone ____

### Coniglio ripieno disossato

Arrotolato alle erbe di Provenza	<b>28,90€</b> al kg	n°persone ____
Arrotolato con crudo e Grana Padano	<b>28,90€</b> al kg	n°persone ____

### Agnello \*

Arrotolato di agnello, erbe aromatiche, prosciutto crudo e crema di lardo	<b>28,00€</b> al kg	n°persone ____
Agnello intero / metà	<b>19,80€</b> al kg	n°persone ____

### Capretto \*

Capretto intero / metà	<b>19,80€</b> al kg	n°persone ____
------------------------	---------------------	----------------