

Secondi piatti crudi

Maiale

Arrostito tirolese (lonza, speck e mele) **1,98€** al hg n°persone _____

Vitello

Carré disossato alle castagne **3,80€** al hg n°persone _____

Carré con osso lardellato **3,20€** al hg n°persone _____

Polpettoni di vitello

Ripieno carni chiare e verdure **2,10€** al hg n°persone _____

Ripieno mousse di prosciutto cotto, pancetta cotta **2,10€** al hg n°persone _____

Ripieno carni chiare, funghi, prosciutto cotto, scamorza **2,10€** al hg n°persone _____

Coniglio ripieno disossato*

Arrotolato alle erbe di Provenza **2,89€** al hg n°persone _____

Arrotolato con crudo e Grana Padano **2,89€** al hg n°persone _____

Arrotolato nocciole, pancetta e maggiorana **2,89€** al hg n°persone _____

Faraona ripiena disossata*

Arrotolato ripieno di carni chiare, castagne e prugne **2,39€** al hg n°persone _____

Arrotolato ripieno di carni chiare, datteri glassati, timo **2,39€** al hg n°persone _____

Anatra ripiena disossata*

Arrotolato con carni chiare e arancia **2,40€** al hg n°persone _____

Cappone ripieno disossato*

Arrotolato carni chiare, datteri glassati, timo **2,30€** al hg n°persone _____

Arrotolato antichi sapori, carni chiare, mele **2,30€** al hg n°persone _____

Arrotolato carni chiare, castagne, rosmarino **2,30€** al hg 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 2025



Sig. _____

Tel. _____

Ritiro _____

Affettati

☐ vassoio ☐ vaschetta

Prosciutto cotto	3,25 € al hg	Fette _____	Hg _____
Crudo Parma S. Ilario	5,50 € al hg	Fette _____	Hg _____
Culatello di zibello	12,50 € al hg	Fette _____	Hg _____
Coppa S. Ilario	3,60 € al hg	Fette _____	Hg _____
Bresaola Valtellina	4,95 € al hg	Fette _____	Hg _____
Lingua	2,57 € al hg	Fette _____	Hg _____
Galantina	2,50 € al hg	Fette _____	Hg _____
Pancetta piacentina	1,99 € al hg	Fette _____	Hg _____
Pancetta coppata	2,70 € al hg	Fette _____	Hg _____
Pancetta Giovanna	3,20 € al hg	Fette _____	Hg _____
Carne salada	3,80 € al hg	Fette _____	Hg _____
Speck	2,80 € al hg	Fette _____	Hg _____
Lonzino alle erbe	3,50 € al hg	Fette _____	Hg _____
Salame nostrano	2,65 € al hg	Fette _____	Hg _____
Salame cotto	2,70 € al hg	Fette _____	Hg _____
Lardo	2,00 € al hg	Fette _____	Hg _____
Bologna	2,10 € al hg	Fette _____	Hg _____

Antipasti freddi

Tartare di scottona, salsa al vino rosso e misticanza aromatica	8,50€ a porz. n°persone ____
Vitello tonnato	4,00€ al hg n°persone ____
Insalata russa	3,60€ al hg n°persone ____
Insalata capricciosa	2,50€ al hg n°persone ____
Paté di vitello	4,10€ al hg n°persone ____
Terrina di foie gras e panbrioches	15,50€ al hg n°persone ____
Gamberi in salsa rosa	5,00€ al hg n°persone ____
Insalata di mare	3,35€ al hg n°persone ____
Salmone marinato e arancia	6,00€ al hg n°persone ____

Antipasti caldi

Muffin di patate e prosciutto cotto	4,00€ a porz. n°persone ____
Girella di pane sfogliato, pancetta giovanna, formaggio latteria e polvere di pomodoro	4,00€ a porz. n°persone ____
Mini tortino salato con Parmigiano Reggiano e zucchine	5,00€ a porz. n°persone ____
Mini tortino salato con zucca e pancetta	5,00€ a porz. n°persone ____
Paninetto con pulled pork, salsa BBQ	4,00€ a porz. n°persone ____
Paninetto con mini hamburger di scottona, formaggio, salsa alla cipolla caramellata	4,00€ a porz. n°persone ____
Bignè salato con fonduta di Parmigiano Reggiano, salsiccia e zafferano 3pz	5,00€ a porz. n°persone ____



Per un miglior servizio prenotazione
preferibile entro il **20 dicembre 2025**
- Richiediamo la comunicazione
di allergie o intolleranze -

Primi piatti

Trippa	1,60€ al hg n°persone ____
Crespelle taleggio, pere e noci	1,85€ al hg n°persone ____
Crespelle cotto e formaggio	1,85€ al hg n°persone ____
Lasagne classiche al ragù di carne	1,80€ al hg n°persone ____
Lasagne, zucca e Luganega	1,90€ al hg n°persone ____

Pasta fresca

Ravioli crudi fatti a mano con cappone per brodo	2,70€ al hg n°persone ____
Tortellini alla carne fatti a mano per brodo	2,30€ al hg n°persone ____

Secondi piatti cotti

Arrotolato di coniglio, nocciole, pancetta e maggiorana	3,50€ al hg n°persone ____
Cosce di anatra arrostiti profumate all'arancia	2,90€ al hg n°persone ____
Arrotolato di faraona mele e noci e salsa al tartufo	6,00€ al hg n°persone ____
Arrotolato di cappone, prugne e castagne	3,10€ al hg n°persone ____

Contorno

Millefoglie di patate	1,60€ al hg n°persone ____
Carciofi arrostiti	3,00€ al hg n°persone ____
Verza burro e salvia	1,80€ al hg n°persone ____

Tagliere formaggi

Per specifiche e prenotazioni rivolgersi al personale

Vini consigliati dal nostro sommelier

Toscana rosso igt Straccali	8,50€ n°bottiglie ____
Spumante brut V8+	8,50€ n°bottiglie ____
Champagne Jean Aubry traditionnel	35,00€ n°bottiglie ____