B
1961

menù
Natale
2026



Affettati

Prosciutto cotto	**3,25** € al hg
Crudo Parma S.Ilario	**5,50** € al hg
Culatello di zibello	**12,50** € al hg
Coppa S.Ilario	**3,60** € al hg
Bresaola Valtellina	**4,95** € al hg
Bresaola Chiavennasca	**5,65** € al hg
Lingua	**2,67** € al hg
Galantina	**2,60** € al hg
Pancetta piacentina	**1,99** € al hg
Pancetta coppata	**2,70** € al hg
Pancetta Giovanna	**3,20** € al hg
Speck	**2,80** € al hg
Lonzino alle erbe	**3,50** € al hg
Salame nostrano	**2,65** € al hg
Salame cotto	**2,70** € al hg
Lardo	**2,00** € al hg
Bologna	**2,10** € al hg

Antipasti freddi

Battuta di scottona olio e sale	**8,00**€ a porz.
Emulsione alla senape da accompagnare alla battuta	**1,00**€ a porz.
Vitello tonnato	**4,90**€ al hg
Insalata russa	**3,60**€ al hg
Insalata capricciosa	**2,50**€ al hg
Paté di vitello	**5,00**€ al hg
Terrina di foie gras	**16,00**€ al hg
Gamberi in salsa rosa	**5,50**€ al hg
Insalata di mare	**3,25**€ al hg
Salmone marinato all'arancia	**6,50**€ al hg
Nervetti	**1,70**€ al hg

Antipasti caldi

Paninetti al pulled pork e salsa BBQ	**4,00**€ a porz.
Paninetti con mini burger di scottona e formaggio	**4,00**€ a porz.
Fagottino di sfoglia ripieno di ragù alla genovese e formaggio	**6,00**€ a porz.
Girella pane, formaggio e polvere di pomodoro	**6,00**€ a porz.

Primi piatti

Lasagne al ragù	**2,00**€ al hg
Crespelle zucca e luganega	**2,50**€ al hg
Lasagne funghi e fontina	**2,80**€ al hg

Pasta fresca

Ravioli crudi fatti a mano con cappone per brodo	**2,70**€ al hg
Tortellini alla carne fatti a mano per brodo	**2,30**€ al hg

Secondi piatti cotti

Arrotolato di cappone, mostarda e limone	**5,00**€ al hg
Arrotolato di coniglio alla mediterranea (pomodoro, olive, origano)	**5,00**€ al hg
Guancia di maiale brasata	**4,50**€ al hg
Trippa	**2,00**€ al hg

Contorni

Millefoglie di patate	**1,60**€ al hg
Zucca mantovana arrosto, nocciole, salvia e aceto balsamico	**1,60**€ al hg

Tagliere formaggi

Per specifiche e prenotazioni rivolgersi al personale

Secondi piatti crudi

Maiale	
Arrosto tirolese (lonza, speck e mele)	**1,98**€ al hg
Vitello	
Carré disossato alle castagne	**3,80**€ al hg
Carré con osso lardellato	**3,20**€ al hg
Polpettoni di vitello	
Ripieno carni chiare e verdure	**2,10**€ al hg
Ripieno mousse di prosciutto cotto, pancetta cotta	**2,10**€ al hg
Ripieno carni chiare, funghi, prosciutto cotto, scamorza	**2,10**€ al hg
Coniglio ripieno disossato*	
Arrotolato alle erbe di Provenza	**2,89**€ al hg
Arrotolato con crudo e Grana Padano	**2,89**€ al hg
Arrotolato nocciole, pancetta e maggiorana	**2,89**€ al hg
Faraona ripiena disossata*	
Arrotolato ripieno di carni chiare, castagne e prugne	**2,39**€ al hg
Arrotolato ripieno di carni chiare, datteri glassati, timo	**2,39**€ al hg
Anatra ripiena disossata*	
Arrotolato con carni chiare e arancia	**2,40**€ al hg
Cappone ripieno disossato*	
Arrotolato carni chiare, datteri glassati, timo	**2,30**€ al hg
Arrotolato antichi sapori, carni chiare, mele	**2,30**€ al hg
Arrotolato carni chiare, castagne, rosmarino	**2,30**€ al hg

* Costo passibile di variazione. Chiedi informazioni al nostro staff

Per un miglior servizio
prenotazione
entro il **21 dicembre 2026**

Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze



Buon Natale

Famiglia Beccalli

031.85.50.68 | info@macelleriabeccalli.it | 377.08.60.651