Secondi piatti crudi

Maiale

Arrosto 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 Famiglie Beccalli

031.85.50.68 | info@macelleriabeccalli.it | 377.08.60.651

Beccalli
Menù Natale 2026

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 ____
Bresaola Chiavennasca	**5,65**€ al hg	Fette ____	Hg ____
Lingua	**2,67**€ al hg	Fette ____	Hg ____
Galantina	**2,60**€ 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 ____
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

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

Antipasti caldi

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



Primi piatti

Lasagne al ragù	**2,00€** al hg	n°persone ____
Crespelle zucca e luganega	**2,50€** al hg	n°persone ____
Lasagne funghi e fontina	**2,80€** 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 cappone, mostarda e limone	**5,00€** al hg	n°persone ____
Arrotolato di coniglio alla mediterranea (pomodoro, olive, origano)	**5,00€** al hg	n°persone ____
Guancia di maiale brasata	**4,50€** al hg	n°persone ____
Trippa	**2,00€** al hg	n°persone ____

Contorno

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

Tagliere formaggi

Per specifiche e prenotazioni rivolgersi al personale

Per un miglior servizio prenotazione entro il **21 dicembre 2026**
- Richiediamo la comunicazione di allergie o intolleranze -