

Prenota il Pranzo delle Feste entro Mercoledì 18 Dicembre 2024

Nome e cognome _____

Tel. _____ Giorno del ritiro _____

Buffet di Salumi affettati

Speck
Galantina di vitello
Lingua
Pancetta steccata
Lardo Toscano
Salame Nostrano
Salame Milano
Gran Biscotto Rovagnati
P. Cotto Ferrarini
Prosc. Crudo di Parma
Prosc. Crudo S. Daniele

Dalla nostra cantina



Bresaola del fondatore (stagionata 100 giorni)
Bresaola
Bresaola di cavallo
Carne Salada
Manzo all'inglese
Lonzino
Lonzino con Lardo
Coppa
Prosciuttino tipo Culatello

Novità Vassoio Rustico x 3-4 Persone

Novità Vassoio Selezione Quetti x 3-4 Persone

I classici di Gastronomia



Patè di vitello
Spumoni di Patè
Cocktail di gamberetti
Insalata "Gran Mare"
Polpo alla Ligure
Capricciosa
Antipasto di pollo, sedano e noci

Insalata contadina
Insalata russa
Vitello tonnato
Nervetti all'ortolana
Tartine Gastronomiche assortite
Torta Noci
Tronchetto al pistacchio

Primi Piatti

Lasagne Carciofi e Scamorza
Lasagne Porcini e Casera
Lasagne alla Bolognese
Cannelloni al ragù
Cannelloni di magro
Crespelle al prosciutto
Trippa pronta alla vigilia
(su prenotazione)

Ravioli delle Feste



Ravioli al cappone
Ravioli al Brasato
Ravioli radicchio e speck
Ravioli del plin
Ravioli alle Zucchine
Ravioli al Tartufo
Agnolini al crudo

Prenota il Pranzo delle Feste entro Mercoledì 18 Dicembre 2024

Le Nostre Specialità da cuocere

I nostri Grandi Classici

(Ripieno a scelta : Classico / Classico con castagne / Classico con Pistacchio)

Cappone disossato ripieno

Faraona disossata ripiena

Cima di vitello ripiena

I più richiesti da Voi

Arrosto tirolese (Rollé con Speck, mela e provola)

Rollé farcito (farcitura a scelta tra: classica - carciofi - funghi)

Filetto di vitello al Crudo di Parma

Sella di Vitello Con Ananas e Crudo di Parma

Arista in Agrodolce (Rollé con prugne albicocche e fichi)

Altre specialità Imperdibili

Petto d'Anatra marinato agli agrumi di Sicilia

Anatra Marinata agli agrumi di Sicilia (Già pronta da cucinare)

Arista di maiale con osso liscia o preparata

Coscia pollo farcita (x3 persone)

Carrè di vitello con osso in bellavista

Fondue Bourguignonne o Chinoise

Agnello nostrano

Polpa noce lardellata

Polpa noce alla crema alla senape

Zampone di nostra produzione

Cotechino Vaniglia di nostra produzione

*Le carni e le specialità del banco
macelleria si intendono crudi.
Rollè, Cime, Arrosti, Polpa Noce, Arista,
Sella ordine minimo di Kg. 1,200*



*Un IDEA Regalo per i tuoi famigliari
o per i tuoi amici più cari*



*Richiedi il Buono Regalo - Gift Card
spendibile del valore di Euro 50,00*

