



# Menù Carne Natale 2023

Possibilità  
di scegliere  
indistintamente  
piatti da entrambi  
i menù

*su prenotazione entro lunedì 18 Dicembre*

## ANTIPASTI

- **Insalatina di pollo ruspante** con finocchi, succo di pompelmo e noci
- **Battuta di manzo** alla senape Dijon e capperi
- **Nervetti di vitello** con cipolle di tropea in agrodolce e borlotti
  - **Vitello tonnato**
  - **Insalata russa / anche col tonno**
- **Patè di vitello delicato** • **Insalata capricciosa**

## PRIMI GIA' COTTI

- **Lasagne:** • ragù
  - zucca, scamorza affumicata e pasta di salame
- **Crespelle:** • salsiccia e porcini • cotto, fontina e salvia

## SECONDI GIA' COTTI

- **Rollé di vitello di papà Luigi** (prosciutto cotto e bologna, arrotolato nella pancetta)
- **Rollé di vitello** con speck IGP, cime di rapa, nocciole e uvetta
  - **Tasca di vitello** con ripieno classico
- **Filetto di maiale** agrodolce con mele, prugne e speck
  - **Rollé di Cappone disossato**  
con ripieno classico / classico + mostarda

## CONTORNI

- patate al forno • spinaci al vapore
- porcini trifolati • verdure miste arrosto

**Domenica 17 e 24 e lunedì 18 Dicembre il negozio rimarrà aperto  
secondo solito orario: 8.30-12.30 - 15.30-19.00**

**Lunedì 25 Dicembre aperto al mattino SOLO per ritiro vassoi affettati**



# Menù Pesce Natale 2023

Possibilità  
di scegliere  
indistintamente  
piatti da entrambi  
i menù

*su prenotazione entro lunedì 18 Dicembre*

## ANTIPASTI

- Tartine di pane bianco miste
- Tartine di pasta brisée miste
  - Insalata russa con tonno
- Insalata di tentacoli e patate
  - Gamberi in salsa aurora

VEDI  
ANCHE

## PRIMI GIA' COTTI

- Lasagne con gamberi, provola, pomodorini confit e granella di pistacchi

## PRIMI PIATTI DA CUOCERE

- Tortelloni neri con baccalà mantecato e gamberoni
  - Tortelloni gamberoni e tartufo
    - Quadrati al branzino

## SECONDI

- Trancetti di salmone al forno con panure aromatica

Domenica 17 e 24 e lunedì 18 Dicembre il negozio rimarrà aperto  
secondo solito orario: 8.30-12.30 - 15.30-19.00

Lunedì 25 Dicembre aperto al mattino SOLO per ritiro vassoi affettati



*I "fatti a mano" freschi  
direttamente dal pastificio*

*Natale 2023*

*prenotazioni entro lunedì 18 Dicembre*

- Agnoli mantovani alla carne asciutti/in brodo
  - Tortelli mantovani di zucca
  - Agnolotti piemontesi al brasato

• **Ravioloni, ripieni:**

- Tortelloni Fonduta e castagne
- Tortelloni porcini e patate
- Mezzaluna allo zafferano ripieni di ossobuco
- Tortelloni neri baccalà mantecato e gamberoni
  - Quadrati al branzino

VEDI  
ANCHE

Domenica 17 e 24 e lunedì 18 Dicembre il negozio rimarrà aperto  
secondo solito orario: 8.30-12.30 - 15.30-19.00  
Lunedì 25 Dicembre aperto al mattino SOLO per ritiro vassoi affettati



*Dolci artigianali  
prodotti da*

*Gobbi*  
PASTICCERIA  
CAFFETTERIA

Pasticceria Gobbi - Castiglione d. Stiv. (MN)



*Natale 2023*

**ANELLO DI MONACO € 33**

Pasta lievitata del panettone con delicata  
crema di pasta di mandorle, marsala e glassa

VEDI  
ANCHE

**ANELLO DEI GONZAGA € 31**

Ciambella morbida ricoperta di scaglie sottili di mandorle

**PANETTONE TRADIZIONALE 1kg € 31**

**PANETTONI FARCITI 1kg € 33**

cioccolato - Albicocca - pere e cioccolato

**PANDORO ARTIGIANALE 1kg € 25**

**DA PRENOTARE ENTRO IL 15 DICEMBRE**

Domenica 17 e 24 e lunedì 18 Dicembre il negozio rimarrà aperto  
secondo solito orario: 8.30-12.30 - 15.30-19.00  
Lunedì 25 Dicembre aperto al mattino SOLO per ritiro vassoi affettati

## *Salumi Speciali*

**PRODOTTI ARTIGIANALI, MOLTO PROFUMATI, A BASSO CONTENUTO DI SODIO, TOTALMENTE PRIVI DI CONSERVANTI E ADDITIVI, STAGIONATURA LUNGA E NATURALE, CARNE 100% ITALIANA SELEZIONATA.**

**SU PRENOTAZIONE, DISPONIBILITA' DI PREPARAZIONE SU VASSOI PRENOTA I TUOI SALUMI, RITIRO ANCHE IL 25 MATTINO, DALLE 9.30 ALLE 12**

- Culatello di Zibello
- Culatta di Canossa
- Fiocchetto di Culatello
- Lardo del Nonno
- Lardo pancettato 7 strati
- Lingua salmistrata affettata



- Pancetta coppata
- Coppa all'Amarone, dal gusto dolce e delicato
- Salame Nostrano
- Bologna IGP con pistacchi
- Prosciutto Cotto Gourmet
- Prosciutto Crudo di Parma oltre 24 mesi
- Galantina di Vitello, salume di vitello lardellato con pistacchi

**TUTTI I NOSTRI SALUMI NON CONTENGONO COLORANTI DERIVATI DEL LATTE NE' FONTI DI GLUTINE.**

## *La Macelleria, solo carni nostrane*

### **PRODOTTI AVICOLI NOSTRANI**

Capponi, Tacchina, Galline, Anatre, Faraone – **DISSOTTATI O RIPIENI OPPURE DISSOTTATI E RIPIENI.**

**!!SI CONSIGLIA: CAPPONE = RIPIENO Classico oppure Classico + Mostarda DOP oppure Classico + castagne**

### **ARROSTI DI CARNE BIANCHE:**

- Arrotolato di Coniglio disossato ripieno: – All'ischitana (pomodorini, olive taggiasche, capperi)  
– Zucchine, prosciutto cotto, avvolto nella pancetta – Ripieno Classico
- Arrotolato di Tacchino – Ripieno Classico
- Arrotolato di pollo – Ripieno fontina e Speck IGP

### **CARNE DI VITELLO:**

- Pezzo intero, anche con pancetta
- Arrotolato di Vitello: – di Papà Luigi con :prosciutto cotto, Bologna IGP con pistacchi, avvolto con la pancetta  
– con Frittata e prosciutto
- Tasca con ripieno classico
- Vitello per vitello tonnato

### **CARNE DI MANZO/ MANZETTA :**

- per roast beef all'inglese
- pezzi interi per arrosti o arrotolati
- filetto/ costate e fiorentine

### **CARNE DI MAIALE:**

- Filetto di maiale
- Arrotolato di maiale: - in agrodolce con prugne, mele e speck IGP oppure con lardo ed erbe aromatiche

### **Qualche idea per il tuo BOLLITO MISTO:**

- Carne di manzetta con osso o senza
- Cotechino Nostrano
- Zampone Nostrano
- Cappone nostrano
- Lingua liscia o salmistrata
- Gallina Nostrana
- Testina di Vitello

### **INOLTRE:**

- Cosciotti e carré di agnello
- Capretto da latte
- Fagiani
- Quaglie
- Polpa di Cinghiale

**Domenica 17 e 24 e lunedì 18 Dicembre il negozio rimarrà aperto secondo solito orario: 8.30-12.30 - 15.30-19.00**  
**Lunedì 25 Dicembre aperto al mattino SOLO per ritiro vassoi affettati**



*Le nostre confezioni di Natale/Capodanno*

**TUTTE PERSONALIZZABILI!**

## Le nostre migliori offerte di qualità e prezzo

### I PACCHI FAMIGLIA

#### PACCO FAMIGLIA CAPODANNO

1 Zampone nostrano  
1Kg Polpa famiglia scelta  
(per bollito / spezzatino / arrosto / brasato)  
1kg di carne trita scelta  
1Kg di bollito magro con osso  
500gr Polenta tradizionale macinata a pietra  
N° 1 confezione di lenticchie di Norcia IGP  
**Tutto solo a 79€**

#### PACCO FAMIGLIA NATALE

1 Cappone nostrano  
1Kg Polpa famiglia scelta  
(per bollito / spezzatino / arrosto / brasato)  
1Kg Carne trita scelta  
500gr Polenta tradizionale macinata a pietra  
N° 1 Cotechino tradizionale da 600/700gr  
N° 1 Confezione di lenticchie di Norcia IGP  
**Tutto solo a 89€**

#### CESTO SELEZIONE

Vino rosso di Parma D.O.C/Malvasia  
1 kg Polenta tradizionale macinata a pietra  
Cotechino tradizionale da 600/700gr  
Lenticchie di Norcia IGP  
Salame nostrano  
Antipasto in olio extra  
Peperoncini farciti  
Olio extra vergine di oliva "del Garda"  
Salsa senapata gourmet  
Formaggella di montagna  
**Tutto solo a 83,90 €**  
+ pandoro artigianale 108,90€

#### CESTO DELIZIE

Malvasia di Parma D.O.C/Rosso D.O.C.  
Torrone artigianale  
Mostarda artigianale  
Biscotti artigianali piemontesi  
Confettura artigianale extra/miele  
**Tutto solo a 42,90€**  
+ Tartufi dolci artigianali 54,70€

#### CESTO TRADIZIONE

Vino rosso di Parma D.O.C/Malvasia  
Lenticchie di Norcia IGP  
Salame nostrano da 600/700gr  
Cotechino tradizionale da 600/700gr  
Polenta tradizionale macinata a pietra  
**Tutto solo a 49,90€**  
+ panettone artigianale 1kg 80,90€

#### CESTO BONTA'

Vino rosso di Parma D.O.C/Malvasia D.O.C.  
Lenticchie di Norcia IGP  
Polenta tradizionale macinata a pietra  
Cotechino tradizionale da 600/700gr  
Mostarda artigianale  
Torrone artigianale  
Funghi secchi porcini extra  
Biscotti artigianali piemontesi  
**Tutto solo a 59,90€**  
+ panettone artigianale 1kg 90,90€

**Il vino consigliato è sostituibile con uno della nostra "cantina"**