

M1 BEVENUTI IN MACELLERIA

COME FUNZIONA?

- 1 Scegli dal banco il taglio di carne
- 2 Ordina gli antipasti
- 3 Ordina i contorni
- 4 Ordina da bere



L'ospitalità è di casa



Il coperto non si paga



Compresi taralli e pane

Dalla fattoria alla tavola



PICCOLI PRODUTTORI E BENESSERE ANIMALE



SELEZIONE CARNE DI QUALITÀ



LA TUA MACELLERIA DI QUARTIERE

1 LA CARNE AL BANCO

Scegli dal banco carni il taglio che più preferisci!

Lasciati guidare dall'esperienza dei nostri macellai per trovare il taglio di carne più adatto a te.

Bombette

Involtini di carne di capocollo di maiale, manzo o tacchino, fatti a mano con diversi ripieni

Salsiccia zampina

Salsiccia tradizionale di Sammichele di Bari con manzo, maiale e pomodoro secco

Arrosticini

Spiedini di ovino della tradizione abruzzese

Salsiccia punta di coltello

Maiolino nero delle Murge, finocchietto e vino bianco

Filetto di maialino nostrano

Ai semi di papavero

Filetto

Di scottona irlandese

Straccetti di manzo

Con caciocavallo, rucola e pomodorini

Controfiletto

Di scottona argentina

Straccetti di pollo

Con olive denocciolate, capperi, origano, pomodorini e peperoni friggirelli

Midollo

Diaframma

Di scottona

Costolette di agnello

Picanha

Tagliata di manzo

Petto di pollo

Piemontese pasta gialla

Costate

Sempre presenti a banco 5 razze, di cui una speciale ogni mese

Fiorentine

Sempre presenti a banco 5 razze, di cui una speciale ogni mese

Tomahawk

Scamone

Tagliata

Straccetti di tacchino

Con pomodorini, peperoni, olive e capperi

Sovraccosce di pollo marinate

Alette di pollo

Piemontese panate

Panzerotto di pollo

Siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti, rispettando i ritmi della natura!

| I prezzi sono esposti al banco macelleria |

2 ANTIPASTI

Caciocavallo filante alla griglia

Con pomodorini confit, timo, miele e pane rustico tagliato.



€ 8,50

Caprese di Bufala

Pomodorini datterini rossi e gialli, pomodorini Camone, mozzarella di bufala e basilico fresco.



€ 9,50

Manzo tonnato

Magatello di manzo a fette fini con fondo bruno, salsa tonnata, rucola e frutto del capperio.



€ 12,00

Tartare di Fassona Piemontese

Con trito di olive Peranzana e capperi.

€ 12,00

Tartare Tricolore

Fassona Piemontese con olive, capperi, cremoso di pistacchi, stracciatella e taralli sbriciolati.



€ 14,00

Carpaccio frollato 30 giorni

Magatello di manzo frollato e marinato, maionese al pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano.



€ 13,00

3 CONTORNI

Caponatina pugliese

Peperoni, melanzane, pomodorini, capperi, olive, pinoli e sugo di pomodoro.



€ 6,50

Purè di patate

Cre moso purè di patate con capocollo croccante.



€ 6,00

Le Novelle al forno

Patate Novelle con rosmarino e parmigiano grattugiato.

€ 5,50

Un midollo in tartare

Tartare di Fassona Piemontese con midollo, gremolata su pane croccante.

€ 13,00

I fiori di zucca**

Pastellati, serviti con salsa tartara.

€ 8,00

Polpette della nonna

Di manzo e maiale, cotte per tutta la notte nel sugo di pomodoro.



€ 8,50

Il Pugliere per 2 persone

Capocollo di Martina Franca e stracciatella serviti con focaccia barese calda.

€ 12,00

Hummus con pomodorini

Hummus di ceci con pomodorini datterini.

€ 7,00

Crocche di pollo

Bocconcini di petto di pollo piemontese, panati e serviti con salsa alla senape dolce.

€ 8,50

Purea di fave e cicoria

Con aglio, olio e peperoncino.



€ 6,50

Insalata verde semplice

Con olio EVO e aceto balsamico.

€ 5,00

Insalata mediterranea croccante

Pomodoro datterino rosso, ceci, olive, feta, dressing alla senape dolce, olio EVO e aceto balsamico.



€ 6,50

Verdure in griglia

Melanzane, zucchine, baby carotine, olio EVO e aceto balsamico.



€ 6,00

4 DA BERE

Ordina direttamente al banco le tue bevande.

Chiedi al macellaio la Settimana Enologica de Il Mannarino. Hai mai provato il nostro **Primitivo**?



Scopri la pappa

PER I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE

€ 5,00

**Il prodotto è stato acquistato surgelato all'origine