



Vitello Primavera



*Vitello primavera...
i sapori di una nuova stagione*



CHI SIAMO

- Macelleria Baggio** Via Vaccari, 84 - Vicenza 0444.565672
Macelleria Bonato Sergio Via Liston S. Gaetano - Malo 0445.605566
Chemello Claudio Via Marconi, 5 - Mason Vicentino 0424.708055
Costa Giuliano Viale Trieste, 124 - Vicenza 0444.506435
Dalla Stella Giorgio Via Trieste, 179 - Thiene 0445.361354
Macelleria Deganello Renato Via Btg. Val Leogra, 81 - Schio 0445.523175
Delizie Gastronomiche di Tassarolo R. & C. sas Via Olmo, 49 - Creazzo 0444.520530
Macelleria del 2000 di Giaccon Giovanni Via Levico, 2 - Caldogno - Fraz. Cresole 0444.986380
Ghiotto Alberto Via Zanella 6 - Montorso 0444.685440
Elli Zenere Enrico e Franco snc Via Barco, 28 - Caldogno 0444.585001
I Macellai Caldogno snc Via Dante, 93 - Caldogno 0444.586085
I Macellai Vicenza di Pozza & Rizzi snc Via Del Mercato Nuovo, 37 - Vicenza 0444.569908
I Macellai srl Via Da Vinci, 8 - Altavilla Vic.na 0444.572115
Macelleria Carne Asiago snc Via Dalla Zuanna, 8 - Asiago 0424.462677
Macelleria Ronzani Massimiliano Via Cantale, 6 - Luisiana 0424.406020
Ometto Roberto S. S. Pasubio, 161 - Vicenza 0444.980144
Macelleria Peretti Via Roma, 19 - Montecchio Maggiore 0444.696223
Peron Claudio Giovanni Via Giavenale di Sopra, 83 - Schio 0445.671853
Pietrobelli Luigi Piazza Monza, 17 - Dueville 0444.590294
Pivato Giovannino Via Matteotti, 41/A - Poiana Maggiore 0444.898222
Macelleria I Buoni Sapori di Ponza Igor Via Largo Tiepolo, 65 - Creazzo 0444.341192
Rigon Massimo Via Roma, 8 - Sandrigo 0444.750507
Salumificio Macelleria Nogara Umberto snc Via Martiri della Libertà, 16 - Sovizzo 0444.551001
Supercarni Valdagno di Rossato & C. Via 7 Martiri, 14/E - Valdagno 0445.406464
Isola della Carne snc di Beltrame Via Arasella, 7 - Isola Vic.na 0444.975960
Macelleria da Luciana di Zanella Luciana Viale Dal Verme, 149/151 Vicenza 0444.922816
Zanon Michele Contrà Pusterla, 21 - Vicenza 0444.321890
Zanoni Gianluigi Via Marosticana, 2/B - Bolzano Vic. 0444.351023

www.lemacelleriedelgusto.it



LA RICETTA

**PRINCIPALI INGREDIENTI
GIÀ PRESENTI NELLA
PREPARAZIONE:**

*Carne di Vitello, frittata,
asparagi verdi, pancetta, sale,
spezie.*

COTTURA:

Far rosolare il preparato
su base d'olio e cipolla per
10 minuti, aggiungere vino
bianco e brodo e continuare
la cottura in forno per circa
un'ora e mezza a 160-180°C.

CONTORNO:

Verdura fresca o patate
al forno.

Vitello Primavera



Il consiglio del Sommelier

www.collivicentini.it

■ **Sauvignon delle Venezie Igt 2007**
Selezione "Le Macine" della Cantina Colli Vicentini.
Da uve Sauvignon, vino dal profumo fruttato con note tropicali
con sentori di frutta esotica. Al palato è asciutto, fresco ed
armonico e ben si abbina a piatti primaverili.