

Menù Festività Natalizie 2011

Proposte di Antipasti

I nostri Salumi affumicati tra cui il Prosciutto crudo fumè, il lonzino aromatizzato, il lardo speziato su pane caldo alle castagne.

Il petto d'Oca e il salmone scozzese di Jolanda de Colò.

Le nostre creme di lardo aromatizzate al tartufo e alle olive verdi.

Gli Strudel di sfoglia alle erbe.

Proposte per i primi piatti

I nostri Ragouts di carne classico e all'anatra (pronti).

I nostri pasticci di carne classico, all'anatra, con cipolla e con radicchio e tastasale.

I tortellini di Valeggio fatti a mano.

I nostri Canederli.

Proposte per i secondi piatti

Il Gran Bollito di Natale con il nostro Zampone, il Musetto al broccolo fiolaro, la testina di Vitello, il cappone, la lingua di manzo ed il manzo classico da gustare con il tradizionale cren e le varie salse da bollito che troverete nel nostro negozio, assieme al nostro agrodolce di verdure.

Cappone con osso farcito da arrosto.

Rotolo di faraona ripieno.

Tacchinella natalizia ripiena.

Rotolo di tacchinella.

Rotolo di Cappone farcito.

Arrosto di Vitello al profumo di tartufo.

Filetto di maiale in agrodolce.

I nostri ripieni possono essere di carne bianca e castagne o carne aromatizzata ai funghi porcini.

Su ordinazione :

Anatre, Oche, Tacchine nere, germani reali e piccioni da fare arrosto.

Su richiesta cuciniamo i Vostri arrosti per Voi.

Per il Vostro finale di pranzo potete trovare i Dolci di Perbellini, il Mandorlato di Cologna Veneta, le specialità siciliane di Mirabella Imbaccari, i nuovi Champagne di piccoli produttori francesi, il Franciacorta di Contadi Castaldi e il Bellavista in magnum.

Per prenotazioni al nostro negozio chiamare il n. 0444 551001.

Queste proposte sono disponibili anche sul nostro sito www.macellerianogara.it

