

DOVE E COME ORDINARE



"Quando si acquista carne si compie un atto molto importante per la nostra vita e altrettanto importante è quando la si prepara per la vendita.

Per questo scelgo personalmente ogni taglio solo dai migliori allevamenti italiani".

Luca Menoni



MERCATO di SANT'AMBROGIO
P.za L. Ghiberti 11, Firenze

GLI ORDINI DOVRANNO PERVENIRE
ENTRO E NON OLTRE IL

16 DICEMBRE:

LE PRENOTAZIONI POTRANNO
ESSERE FATTE:

PER TELEFONO:

+39 055 2480778 - +39 331 6442604

PER EMAIL:

ordini@macellerialuca.it

SUL SITO INTERNET:

www.macellerialuca.it

OPPURE

**RECANDOSI DIRETTAMENTE IN
MACELLERIA**

**NON SARANNO ACCETTATI PIU' DI
50 ORDINI AL GIORNO**

(es. il 51° del 23/12

sara' spostato al 22/12)



LUCA MENONI
macelleria dal 1921

MENÙ DI NATALE



ANTIPASTI E CONDIMENTI:

NP8135 - Paté di fegatini di pollo
NP816 - Unto di Sant'Ambrogio
NP120 - Lingua salmistrata
NP8163 Panettone (gastronomico)
Gourmet

PRIMI:

Lasagne con ragù di:

NP8161 carne crude (min. 4 pax)
NP8159 carne cotte (min 4 pax)
NP8175 cinghiale crude (min 4 pax)
NP8168 cinghiale cotte (min. 4 pax)

SUGHI:

Ragù di:

NP8132 carne;
NP 8134 cinghiale

SECONDI:

NP4248 Agnello alla maremmana
(farcito con carciofi)
NP5107 Carrè di agnello al profumo di limone
NP5101 Anatra all'arancia (taglia da kg 1 Kg 1,5)
NP3126 Arista Farcita ai Fichi Secchi
NP3128 Arista Farcita all' arancio
NP3124 Arista Farcita alle prugne
NP3130 Arista Farcita con mele, fichi e cannella
NP3131 Arista Farcita con le mele

NP8146 Arrosto corona -macinato misto - con formaggio morbido, carciofi e olive
NP3142 Arrosto dei frati (rosticciana imbottita di Filetto)
NP 1161 Bollito alla piemontese (taglio magro steccato con sedano, carota e cipolla, osso) MIN 4 PERS
NP 1161 Gran Bollito misto: (pancia, spalla, muscolo, petto, lingua, zampa, testina, nervetti, guancia, coda, cappone, gallina) MIN 6 PERS
NP4103 Cappone di Montespertoli per bollito (Ma ottimo anche al forno)
NP4106 Cappone imbottito in bella vista (Mele e castagne)
NP8124 Ciambella al radicchio (formaggio, prosciutto, radicchio rosso, salsiccia)
NP7123 Carrè di vitella al pepe verde e mele
NP1167 Stinco di vitello al profumo di lardo e rosmarino
NP3017 Tasca ripiena 4P (pancetta, prosciutto, pecorino, pistacchi)
NP3019 Tasca ripiena etrusca (macinata bianca, carciofi, olive)
NP1154 Tagli per spezzatino (misto manzo, suino)
NP9102 Spezzatino di cinghiale
NP 1127 Tagli per peposo
NP9103 Bistecchine di cinghiale

NP4169 Coniglio in porchetta (Con filetto di suino da kg 1 o 1,5)
NP4167 Coniglio all'etrusca (olive nere, carciofi, da kg 1 o 1,50)
NP4141 Faraona delle Feste con prugne, mele e liquore (da kg 2)
NP4143 Faraona in farcia di pistacchi, pecorino, pancetta (da kg 1 o 1.5)
NP4145 Faraona in farcia di noci e salsiccia (da kg 1 1.50)
NP3117 Filetto di suino in crosta di pane
NP8137 Galantina di pollo cotta
NP8138 Galantina di pollo da cuocere (da 1, 1,5, 2Kg)
NP1144 Granpezzo senza osso
NP1146 Granpezzo con osso
NP3137 Maialino di latte intero o a tranci
NP6114 Cotechino modenese
NP6115 Zampone
NP6121 Bondiola

PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE IL 16 DICEMBRE:

per telefono: 055.2480778 – 331.6442604
per email: ordini@macellerialuca.it
o di persona direttamente in macelleria
NON SARANNO ACCETTATI PIU' DI
50 ORDINI AL GIORNO
(es. il 51° del 23/12
sarà spostato al 22/12)