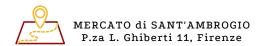
## DOVE E COME ORDINARE



"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



GLI ORDINI DOVRANNO PERVENIRE

<u>ENTRO E NON OLTRE IL</u>

<u>16 DICEMBRE</u>:

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)



#### 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:
NP8161carne 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:**

(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

NP4248 Agnello alla maremmana

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

DDENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE I

# PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE IL <u>16 DICEMBRE</u>:

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)