



Macelleria Accademia dei Palati

PROPOSTE NATALE 2020

da ordinare entro e **NON OLTRE** Sabato 19 dicembre

IMPASTO PRONTO PER CROSTINI FIORENTINI

bagnato con vin santo e battuto al coltello, esclusiva ricetta del macellaio

SALSA VERDE

tagliata totalmente a coltello, ottima per accompagnare il tradizionale bollito Natalizio

TORTELLINI

tradizionale ricetta Modenese con parmigiano e prosciutto

PASSATELLI, RAVIOLI, CREPPELLE

prodotte da piccoli artigiani a marchio MALETTI

TAGLIATELLE, PAPPARDELLE, CHITARRA

con ruvida sfoglia artigianale tirata a mano ottime con i nostri sughi

RAGÙ DI ANATRA

nostra esclusiva ricetta e preparazione

SUGO DI CARNE

nostra esclusiva ricetta e preparazione

SUGO DI CINGHIALE

nostra esclusiva ricetta e preparazione

GALANTINA DI POLLO

pronta da tagliare, già cotta e confezionata in comode confezioni sottovuoto
storica preparazione della nostra macelleria, da antica ricetta ARTUSI, con selezione delle nostre carni sceltissime, lingua salmistrata di nostra produzione, tartufo nero e pistacchi interi

ecco la preparazione su Instagram:

<https://www.instagram.com/tv/CIV1XtJCKea>

BOVINO

CON LA CARNE DEI NOSTRI BOVINI

allevati seguendo specifici disciplinari nel rispetto del benessere animale con un'attenzione particolare all'alimentazione ricca di omega 3, siete certi di acquistare carni di primissima qualità: sane, salubri e perfette per la nostra giusta ed equilibrata alimentazione.

Scelta completa per

il GRAN BOLLITO DELLE FESTE:

SPICCHIO DI PETTO, COSTOLINE, BELLICO, CONTRA, TASCA, PERA, MUSCOLO, SCOPERCHIATURA DI BISTECCA, COTENOTTO, SORRA,
e molto altro ancora senza dimenticare gli "accessori" come:
GUANCIA, LINGUA, CODA, ZAMPA

ROAST-BEEF

GIRELLO, SCANELLO, SOCCOSCIO, BICCHIERE, ROSETTA, CONTROGIRELLO
provate anche la ricetta "cotto al sale"

LA BATTUTA AL COLTELLO PER LA TARTARA

IL GRAN-PEZZO

FILETTO

STRACOTTO

BRASATO

MUSCOLO PER PEPOSO

BOCCONCINI PER SPEZZATINI

e per le succulenti grigliate
le nostre... mitiche...

BISTECHE FIORENTINE

disponibilita' di
PICANHA

COSTATE di SCOTTONA PRUSSIANA
e COSTATE della famosa vacca RUBIA GALLEGA

POLLAME

CAPPONI TRADIZIONALI:

1° qualità cresciuti all'aperto minimo 7 mesi e alimentati con ricca razione di granturco non pensate di fare un bollito natalizio senza capponi!
Oltre che interi li troverete anche tagliati a metà e a quarti.

POLLO ROSSO COLLO NUDO

allevati all'aperto per minimo 3mesi e mezzo

FARAONE TRADIZIONALI E FARAONE TOP

TOP = particolare alimentazione a LATTE & MIELE

POLLANCA

giovane gallina razza padovana con carni soffici e gustose

ANATRA muta

del contadino allevata all'aperto e spiumata a secco

CONIGLI

tradizionali e ripieni con le seguenti ricette

1-FARCITO con trita, pancetta cinta senese, fontina valdostana.

2- RIPIENO con farcia 3 carni al tartufo.

3-RIPIENO con farcia 3 carni radicchio, scamorza

PICCIONI

tradizionali o ripieni al tartufo

QUAGLIE

POLLI RIPIENI

1- classico farcia 3 carni frittata carciofi

2- agrumi farcia 3 carni agrumi e noci

FARAONE RIPIENE

1- boscaiola con farcia 3 carni, salsiccia, funghi, speck

2- tartufo con farcia 3 carni tartufo e granella pistacchi

3- buongustaia con farcia 3 carni castagne e prugne

TACCHINE E TACCHINELLE

nera nostrale kg 2,500 circa, femmina a busto kg 6,500 circa,

midi a busto kg 3,200 circa, minor a busto kg 2,300 circa

FESA DI TACCHINO FARCITA

1-farcita con trita, frittata con spinaci, fontina valdostana

2- ripiena con salsiccia, castagne, prugne, mela verde, bacon

(POLLI e CONIGLI disossati solo su ordinazione)

SUINO

Arista ai 4 pepi

condita, senza osso, bardata con trito di lardo e grani di pepe

Arista Pronto Forno

condita come tradizione Toscana, con olio, aglio, ramerino, sale pepe.

Arista farcita con Prugne e Bacon

condita e farcita con Prugne e Bacon

Arista BARDATA con FRUTTA SECCA E LARDO DI PATA NEGRA

condita e farcita con prugne, albicocche, noci, castagne, granella pistacchi e bardata con lardo di "pata negra"

Arista alla Ghiotta

condita con scorza d'arancia, semi di finocchio e rigatino

Filetto di suino in crosta

in crosta di pane tipo baguette

Filetto di suino farcito con frutta secca

bardato con lardo para negra, prugne secche, albicocche, noci e granella di pistacchi.

Magrello di suino

arista senza osso e senza grasso

Stinco di suino

stinco di suino alla birra
marinato e cotto a bassa temperatura, solo da rigenerare

Spiedini Rustici

con lombo di suino, petto di pollo, salsiccia, fettina di pane, peperone
Spiedini di fegatelli
conditi come tradizione con sale pepe e finocchietto selvatico

salsicce artigianali

uniche ed inimitabili con suino classico
al finocchietto selvatico, al peperoncino, al tartufo e la luganega

suino di cinta senese

salsicce, arista, scamerita

e la nostra produzione artigianale

cotechini

con ricetta modenese e nostra speziatura personalizzata

sbriciolana infinocchiata

da affettare al momento, intere da gr 500, a pezzi da gr. 250,

e preaffettata in buste sottovuoto

soprassata

guanciaie di suino

salsicette stagionate di cinta senese

LINGUA SALMISTRATA

Assortimento di salamini

Formaggio pecorino affinato in grotta

con foglie di noce, con vinacce, al tartufo

Pecorino dolce d'amatrice

Panettoni artigianali da 1 kg

prodotti dal famoso pasticcere Siciliano Fiasconaro e distribuiti con marchio Maletti

ASSORTIMENTO DI CIOCCOLATO E CIOCCOLATINI

prodotto artigianalmente da BECAGLI

... e poi vi chiediamo comprensione e pazienza
causa covid saranno giorni impegnativi e complicati molto più del solito,
non è facile lavorare velocemente!
Ingresso scaglionato (max 4 persone, 1 per nucleo familiare) mascherine,
disinfezione mani, per tutta questa procedura i tempi di attesa saranno ...
lunghi!

ATTENZIONE:

**GLI ORDINI PER LA SPESA NATALIZIA
POSSONO ESSERE COMUNICATI TRAMITE:**

1- DI PERSONA IN NEGOZIO

2- TELEFONO AL 055415652

3- WHATSAPP 055415652

**LA RISPOSTA TELEFONICA O WHATSAPP
AVVERRA' IL PRIMA POSSIBILE,
APPENA L'AFFLUENZA DELLA CLIENTELA
IN NEGOZIO LO PERMETTE**

BUON NATALE !