



ACCADÉMIA DEI PALATI
MACELLERIA
DI PAOLO ZANOLLA

NATALE 2024

**ACCETTIAMO ORDINI ENTRO E NON OLTRE
MARTEDÌ 17 DICEMBRE**

ORARI DI APERTURA

SABATO 21 DICEMBRE: 08.00 - 13.30 POMERIGGIO CHIUSO

DOMENICA 22 DICEMBRE: 08.30 - 13.00 POMERIGGIO CHIUSO

LUNEDÌ 23 DICEMBRE: 08.00 - 13.30 POMERIGGIO CHIUSO

MARTEDÌ 24 DICEMBRE: 08.00 - 13.00 / 17.00 - 19.30





ACCADEMIA DEI PALATI
MACELLERIA
DI PAOLO ZANOLLA

NATALE 2024

- Salsa per Crostini di fegatini -
- Assortimento salumi tradizionali -
- Assortimento di formaggi -
- Assortimento di pasta ripiena -
- Tortellini di Bologna -
- Tortellini di Modena -
- Ragù di Carne -
- Ragù di Anatra -
- Ragù di Cinghiale -
- Galantina di Pollo cotta pronta -
- Galantina di Pollo da cuocere -
- Capponi tradizionali -
- Assortimento completo -
per Bollito misto
- Bistecche Fiorentine -
- Gran Pezzo -
- Muscolo per Peposo -

SUINO

- Arista condita Classica -
- Arista ai 4 Pepi -
- Arista farcita Prugne e Bacon -
- Arista alla Ghiotta con Arancia -
e semi di finocchietto selvatico
- Arista farcita con frutta secca -
a scelta tra: fichi, noci, albicocche,
prugne
- Filetto in crosta di Pane -
- Spiedini rustici -
- Spiedini di fegatelli -

POLLAME

- Pollo ripieno classico: trita 3 carni -
frittata, mortadella, carciofini
- Pollo ripieno Agrumi e Noci -
- Faraona Boscaiola: trita 3 carni -
salsiccia, funghi, speck
- Faraona al Tartufo: trita 3 carni -
salsa al tartufo, pistacchi
- Faraona Buongustaia: trita 3 carni -
castagne, prugne secche
- Coniglio farcito classico: pancetta -
cinta senese, fontina valdostana
- Coniglio contadino: frittata -
prosciutto cotto, ramerino, timo
- Coniglio con Tartufo -
e Prosciutto Cotto