



 ARROSTI DA SEMPRE

 ARROSTI DA SEMPRE



Tacchino



Prelibate carni bianche, ottime per un'alimentazione sana e naturale, garantiamo solo Fese di tacchino selezionate, per un gusto delicato ed una sapiente cottura. Leggerezza in tavola!



SUPER FESA DI TACCHINO



PETTO DI TACCHINO AL FORNO



GRAN FESA DI TACCHINO



TACCHINO CATERING



LINEA TACCHINO PER
GASTRONOMIA E AFFETTATURA

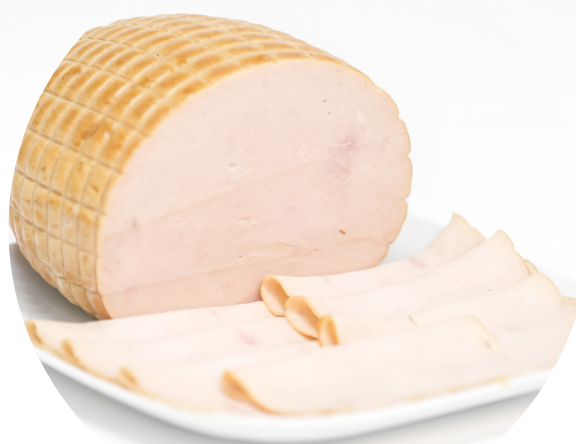


ROSTÌ DI TACCHINO



SUPERFESA DI TACCHINO

La gran fetta
PESO: kg 3,5 ca



PETTO DI TACCHINO AL FORNO

I migliori petti di tacchino
PESO: kg 2,5 ca



GRAN FESA DI TACCHINO

Solo fese selezionate intere
PESO: kg 3,5 ca





TACCHINO CATERING

in forma per....fetta!

PESO: kg 3 ca



LINEA TACCHINO

PER GASTRONOMIA E AFFETTATURA

da calibro per ogni esigenza



ROSTÌ DI TACCHINO

mezza fesa gran gusto

PESO: kg 1,5 ca



 ARROSTI DA SEMPRE



Pollo



Teneri petti di pollo selezionati, aromi ed erbe classiche per garantire qualità della tradizionale ricetta.



POLLO ALLE ERBE



POLLO GASTRONOMICO
CON PANCETTA E ERBE



POLLO ALLE ERBE

solo petti; delicate erbe
PESO: kg 2,5 ca



POLLO GASTRONOMICO

con pancetta ed erbe: solo petti arrotolati
in pancetta; erbe aromatiche
PESO: kg 2,5 ca

 ARROSTI D A SEMPRE



Suino



Selezionate carni suine del nostro territorio, ricette tradizionali per una classica specialità gastronomica, il sapore di mille spezie per un sapore gradevolmente deciso.



PORCHETTA TRANCIO



PORCHETTA
(maialino intero)



BUSTO DI PORCHETTO



COTTO FUME'



ARISTA
(lonza arrosto)



PORCHETTA (maialino intero)

artigianale, nella sua forma intera, legatura a mano
PESO: kg 12 ca



PORCHETTA TRANCIO

artigianale, nelle sua forma a trancio, legatura a mano
PESO: kg 4 ca



BUSTO DI PORCHETTO

dal gusto delicato.
PESO: kg 4 ca



COTTO FUME'

coscia dolcemente affumicata
PESO: kg 5 ca



ARISTA (lonza arrosto)

delicata arrostitura
PESO: kg 2,5 ca

 ARROSTI DA SEMPRE



Manzo



Ottime carni bovine selezionate, cotte e aromatizzate al punto giusto, dal gusto tradizionale semplice e genuino.



MANZO COTTO FUMÈ



MANZO ALL'INGLESE



LINGUA STAMPO



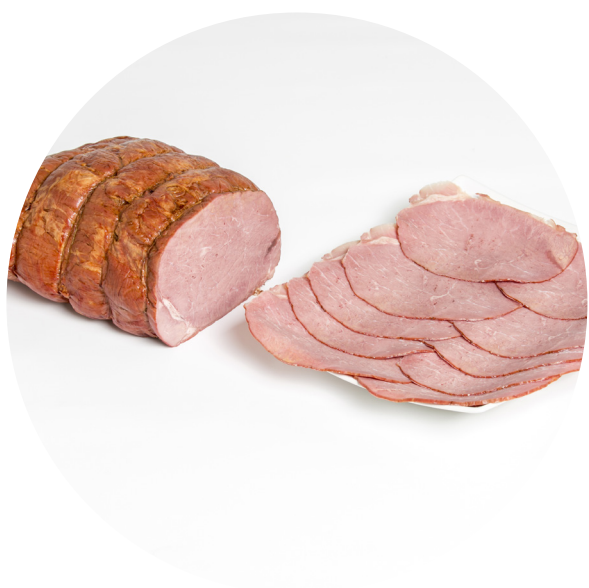
MAGATELLO ROSÈ



MANZO COTTO GRANFETTA



MANZO ALL'INGLESE
la giusta cottura ne esalta il sapore
PESO: kg 2,2 ca



MANZO COTTO FUME'
leggera affumicatura gusto delicato
PESO kg 2,5 ca



LINGUA STAMPO
tradizione in tavola
PESO: kg 2,5ca





MAGATELLO ROSE'

un sapore inimitabile

PESO kg 1,5 ca



MANZO COTTO GRANFETTA

un sapore unico

PESO: kg 2,5 ca

 ARROSTI DA SEMPRE



Vitello



Le selezionate carni di vitello del nostro territorio si prestano ad innumerevoli ricette gustose, prelibate ed anche "fantasiose". Molteplici prodotti compongono le "Nostre Specialità gastronomiche", ricette classiche, tradizionali, storiche.



PUNTA DI VITELLO RIPIENA



ARROSTO DI VITELLO



GIRELLO PER TONNATA

Le nostre "Specialità Gastronomiche" rispettano fedelmente le ricette più classiche.



CIMA ALLA GENOVESE



GALANTINA DI VITELLO CON
PISTACCHI



NERVETTI DI VITELLO



PATÈ DI VITELLO
ALLA MILANESE



ARROSTO DI VITELLO

Tenera carne per un secondo piatto gustoso
PESO: Kg 2,5 ca



PUNTA DI VITELLO RIPIENA

Un ricco e gustoso ripieno di uova freschissime e verdura
PESO: kg 2,5 ca



GIRELLO PER TONNATA

tenero magatello ideale per vitel tonnè
PESO: kg 2 ca



i nervetti di vitello e il patè di vitello alla milanese



NERVETTI DI VITELLO

l'antipasto più gustoso
PESO kg 2 ca o 500 gr c.a.



PATE' DI VITELLO ALLA MILANESE

Una raffinata ricetta per un antipasto più ricco
PESO: kg 1 o 200gr





la *cima alla genovese* e la *galantina di vitello con pistacchi*



CIMA ALLA GENOVESE

da un'antica ricetta ligure carne di vitello ripiena di uova e verdure
PESO: kg 2,5 ca



GALANTINA DI VITELLO CON PISTACCHI

Antica ricetta della più raffinata tradizione lombarda
PESO: kg 3,5

