

ARROSTI TRADIZIONALI

- ARROSTO SPALLA DI VITELLO fetta con vene di gelatina
- ARROSTO COSCIA DI VITELLO fetta completamente magra
- ARROSTO DI FESA DI TACCHINO
- ARROSTO DI LONZA DI MAIALE



LE PRENOTAZIONI

Si possono effettuare **ENTRO MARTEDÌ 15 APRILE** direttamente in negozio

oppure

- **ON-LINE SUL NOSTRO SITO** www.macelleriadelcontadino.it per gli arrostiti di questo menù, non presenti nella sezione PRONTOCUOCI del sito, specificare nelle "NOTE" la tipologia, la quantità o il numero di persone (specificare la quantità o il numero di persone anche per gli arrostiti già presenti nel sito)
- chiamando al Tel. **045 6175471**
- chiamando al cell. **3472890397**
- inviando un messaggio Whatsapp al n. **045 6175471**

I PRODOTTI DELLA NOSTRA CUCINA ENTRO VENERDÌ 11 APRILE

ORARI:

dal lunedì al sabato
8.00-12.30/15.30-19.00
mercoledì pomeriggio chiuso

SAREMO APERTI:

mercoledì **30 Aprile** (pomeriggio)



SI AVVISA CHE SAREMO CHIUSI:

mercoledì **16 Aprile** (pomeriggio)
lunedì **21 Aprile** (Pasquetta)
venerdì **25 Aprile**
giovedì **1 Maggio**



Via Pergola, 39 - Montecchia di Crosara (VR)

VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET
www.macelleriadelcontadino.it

Seguici su  



MACELLERIA
DEL
CONTADINO
DAL 1984

SCOPRI IL MENÙ DI
Pasqua

Prenotazioni
"Dalla nostra cucina" entro
VENERDÌ 11 APRILE

Prenotazioni tutto il resto
"Carne cruda" entro
MARTEDÌ 15 APRILE

AGNELLI E CAPRETTI FRESCHI

ARROSTI RIPIENI

ORDINE ONLINE: seleziona MENU > PRONTOCUOCI (in fondo)
specificare nelle NOTE per quante persone

- **FILETTO AI FUNGHI PORCINI:** Filetto di maiale ripieno di funghi porcini, bardato di pancetta.
- **FILETTO RIPIENO CIPOLLE CARAMellate:** Filetto di maiale aperto a libro e ripieno di cipolle rosse caramellate saltate in padella su letto di pancetta stagionata (di nostra produzione).
- **FARAONA AL RADICCHIO:** Rotolo di faraona disossata ripiena di morbido macinato di vitello, radicchio rosso grigliato e crema di radicchio, su letto di pancetta stagionata (di nostra produzione) *burro (latte e derivati).
- **FARAONA DEL CONTADINO:** Rotolo di faraona disossata ripiena di tenere fettine di lonza di maiale su letto di pancetta stagionata (di nostra produzione).
- **CONIGLIO DEL CONTADINO:** Rotolo di coniglio disossato ripieno di tenere fettine di vitello su letto di pancetta stagionata (di nostra produzione).
- **CONIGLIO AL TASTASALE:** Rotolo di coniglio disossato ripieno di gustoso tastasale nostrano.
- **VITELLO PANCETTA E ASPARAGI:** Rotolo di vitello ripieno di crema agli asparagi, su letto di pancetta arrotolata.



- **VITELLO PR. CRUDO E TARTUFO:** Rotolo di vitello ripieno di crema al tartufo nero su letto di Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
- **VITELLO PORRO E MONTE VERONESE:** Rotolo di vitello ripieno con porro fumè e Monte Veronese su letto di pancetta stagionata *lattosio
- **VITELLO AL TASTASALE:** Rotolo di vitello ripieno di gustoso tastasale nostrano.
- **VITELLO MORTADELLA E PISTACCHI:** Rotolo di vitello ripieno con pesto e granella di pistacchi, su letto di mortadella
- **VITELLO SPECK E RADICCHIO:** Rotolo di vitello ripieno con radicchio rosso grigliato e crema di radicchio, su letto di speck stagionato

DALLA NOSTRA CUCINA

PRENOTAZIONI ENTRO VENERDÌ 11 APRILE

- **ARROSTI TRADIZIONALI O RIPIENI** cotti tagliati a fette serviti con il suo sugo di cottura €3,49 hg (il sugo non contiene allergeni)
- **CAPRETTO O AGNELLO** a pezzi al forno con il suo sugo di cottura €3,49 hg (il sugo non contiene allergeni)
- **PASTICCIO AL RAGÙ** *glutine e lattosio
- **PASTICCIO PRIMAVERA** con piselli, peperoni e monte veronese *glutine e lattosio
- **PASTICCIO SPECK E ASPARAGI** *glutine e lattosio
- **CONTORNI, SUGHI/RAGÙ E MOLTO ALTRO** in modalità self-service nella vetrina fredda non prenotabili.

*ALLERGENI: si prega di avvisare per eventuali intolleranze alimentari

MACELLERIA
DEL
CONTADINO

PER LA TUA PASQUETTA.
25 APRILE E PRIMO MAGGIO

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI
Tagliate, cuberoll, costate, fiorentine, tomahwak,
diaframma, asado, costine di vitello

DA TUTTO IL MONDO
Rubia gallega, wagyu Kagoshima A5, sashi Finlandia,
Simmenthal bavarese, Sagyu,
chianina Italia, picanha HerefordIrlanda,
cuberoll super marezzato red white Polonia,

SUINO IBERICO (su prenotazione): pluma, ribs,
secreto, braciola

SUINO NOSTRANO: coppa, pancetta, costina classica,
ribs, salsicce, salamella, wuster della Lessinia

POLLO: cosce di pollo aperte, cosce di pollo
in salsa bbq, alette, galletti aperti

AGNELLO: costolette

KIT PER HAMBURGER: buns, cheddar,
cipolla caramellata, bacon