



MACELLERIA
DEL
CONTADINO
DAL 1984

SCOPRI IL MENÙ DI

Pasqua

Prenotazioni
"Dalla nostra cucina" entro
SABATO 28 MARZO

Prenotazioni tutto il resto
"Carne cruda" entro
MARTEDÌ 31 MARZO

ARROSTI TRADIZIONALI

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



AGNELLI E CAPRETTI FRESCHI ARROSTI RIPIENI



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

- **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).
- **FARAONA DEL CONTADINO:** Rotolo di faraona disossata ripiena di filetto 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 asparagi cotti al vapore, su letto di pancetta arrotolata.
- **VITELLO SPECK E RADICCHIO:** Rotolo di vitello ripieno con radicchio rosso grigliato e crema di radicchio, su letto di speck stagionato.

- **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 PATATE GUANCIALE NOCI:** Rotolo di vitello ripieno con patate lesse, noci su letto di guancialetto stagionato.

DALLA NOSTRA CUCINA

PRENOTAZIONI ENTRO SABATO 28 MARZO

ANTIPASTI:

- Involtino primavera 🌱 (monoporzione di pasta fillo con ripieno di cavolo cappuccio, zucchine, carote, e capperi saltati in padella)
- Parmigiana di melanzane 🌱 (teglia da 6/8 porzioni)

PRIMI:

- Pasticcio al ragù (teglia da 6/8 porzioni) **glutine e lattosio*
- Pasticcio speck e asparagi (teglia da 6/8 porzioni) **glutine e lattosio*
- Crespella con prosciutto cotto, funghi e formaggio

SECONDO:

- A scelta tra arrosti tradizionali o ripieni cotti tagliati a fette serviti con il sugo di cottura.
- Capretto o agnello a pezzi al forno con il suo sugo di cottura. (Il sugo non contiene allergeni)

CONTORNI:

- Patate al forno
- Broccolo fiolaro
- Altri contorni, sughi/ragù e molto altro in modalità self-service nella vetrina fredda non prenotabili.

** ALLERGENI Si prega di avvisare per eventuali intolleranze alimentari*

...PER LA TUA PASQUETTA

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI

Tagliate, cuberoll, costate, fiorentine, tomahwak,
diaframma, asado, costine di vitello.

DA TUTTO IL MONDO

Rubia gallega Spagna, wagyu Kagoshima A5 Giappone, sashi
Finlandia, Simmenthal Germania, Origen barrosa Portogallo,
Jersey Danimarca, Chianina Italia, picanha Hereford Irlanda,
cuberoll super marezzato red white Polonia.

SUINO IBERICO (su prenotazione):

pluma, ribs, secreto, braciola.

SUINO NOSTRANO: coppa con osso o senza,
pancetta, costina classica, ribs, salsicce, salamella,
wurster della Lessinia .

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

AGNELLO: costolette, arrosticini

KIT PER HAMBURGER: hamburger marezzato, buns,
cheddar, cipolla caramellata, bacon.



LE PRENOTAZIONI

Si possono effettuare **ENTRO MARTEDÌ 31 MARZO** direttamente in negozio

oppure

- **ONLINE SUL NOSTRO SITO** www.macelleriadelcontadino.it;
per gli arrosti 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 arrosti
già presenti nel sito)
- chiamando al tel. **045 617 54 71**
- chiamando al cell. **347 289 03 97**
- inviando un messaggio Whatsapp al n. **045 617 54 71**

I PRODOTTI DELLA NOSTRA CUCINA ENTRO SABATO 28 MARZO

ORARI:

dal Lunedì al Sabato

8.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00

Mercoledì pomeriggio chiuso



Via Pergola, 39 - Montecchia di Crosara (VR)

VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET
www.macelleriadelcontadino.it

Seguici su  