

ARROSTI TRADIZIONALI

- **ARROSTO SPALLA DI VITELLO** fetta con vene di gelatina
ORDINE ONLINE: seleziona MENU › CARNE CERTA › BOVINO
specificare nelle NOTE per quante persone
- **ARROSTO COSCIA DI VITELLO** fetta completamente magra
ORDINE ONLINE: seleziona MENU › CARNE CERTA › BOVINO
specificare nelle NOTE per quante persone
- **ARROSTO DI COSCIOTTO DI MAIALE BARDATO di PANCETTA**
ORDINE ONLINE: seleziona MENU › CARNE CERTA › SUINO
specificare nelle NOTE per quante persone
- **ARROSTO DI LONZA DI MAIALE**
ORDINE ONLINE: seleziona MENU › CARNE CERTA › SUINO
specificare nelle NOTE per quante persone



LE PRENOTAZIONI

Si possono effettuare **ENTRO MERCOLEDÌ 5 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. **347 2895623**
- inviando un messaggio Whatsapp al n. **045 6175471**

ORARI:

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

Si avvisa la gentile clientela che venerdì 7 aprile non effettueremo le consegne a domicilio.



SI AVVISA CHE SAREMO CHIUSI:

mercoledì 5 pomeriggio e
lunedì 10 (Pasquetta)

MACELLERIA
DEL
CONTADINO

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 entro
MERCOLEDÌ 5 APRILE

AGNELLI E CAPRETTI FRESCHI

ORDINE ONLINE: non essendo tali prodotti presenti nel sito, vi invitiamo, ad indicare nel campo note, presente nel carrello, la tipologia di prodotto e la quantità desiderata. In alternativa, contattate telefonicamente il negozio per comunicare il vostro ordine.

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 MORTADELLA E PISTACCHI:** Rotolo di vitello ripieno con pesto e granella di pistacchi salati, su letto di mortadella bologna.
- **VITELLO PANCETTA E ASPARAGI:** Rotolo di vitello ripieno di crema agli asparagi, 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, *burro (latte e derivati).
- **VITELLO PR. CRUDO E TARTUFO:** Rotolo di vitello ripieno di crema al tartufo nero su letto di Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, *pan grattato (glutine).
- **VITELLO PORRO E MONTE VERONESE:** Rotolo di vitello ripieno con porro fumè e Monte Veronese su letto di pancetta stagionata.

*ALLERGENI
Si prega di avvisare per eventuali
intolleranze alimentari



MACELLERIA
DEL
CONTADINO
DAL 1961

...PER LA TUA PASQUETTA

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI

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

DA TUTTO IL MONDO

Rubia gallega, wagyu Kagoshima A5, sashi Finlandia, swami Danimarca, chianina Italia, picanha black angus Irlanda, 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