



BENVENUTI IN MACELLERIA

1. Scegli dal banco il taglio di carne
2. Ordina gli antipasti
3. Ordina i contorni
4. Ordina da bere



L'ospitalità è
di casa



Il coperto
non si paga



Compresi
taralli e pane

1 LA CARNE AL BANCO

Scegli dal banco carni il taglio che più preferisci! Lasciati guidare dall'esperienza dei nostri macellai per trovare il taglio di carne più adatto a te.



QUALITÀ DELLA CARNE
E PICCOLI PRODUTTORI



LA TUA MACELLERIA
DI QUARTIERE



BENESSERE ANIMALE

Bombette

Involtini di carne di capocollo di maiale, manzo o tacchino, fatti a mano con diversi ripieni

Zampina di Sammichele

Salsiccia tradizionale di Sammichele di Bari con manzo, maiale e pomodoro secco

Arrosticini

Spiedini di ovino della tradizione abruzzese

Salsiccia punta di coltello

Maialino nero delle Murge, finocchietto e vino bianco

Torcinelli

Maialino nero delle Murge, finocchietto e vino bianco

Filetto

Di scottona irlandese

Straccetti di manzo

Con caciocavallo, rucola e pomodorini

Controfiletto

Di scottona argentina

Straccetti di tacchino

Con olive denocciolate, capperi, origano, pomodorini e peperoni friggiti

Costolette di agnello

Diaframma

Di scottona

Picanha

Tagliata di Manzo

Petto di pollo

Piemontese pasta gialla

Costate

Sempre presenti a banco 5 razze, di cui una speciale ogni mese

Fiorentine

Sempre presenti a banco 5 razze, di cui una speciale ogni mese

Tomahawk

Siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti,
rispettando i ritmi della natura!

| I prezzi dei tagli sono esposti al banco macelleria |

2 ANTIPASTI

Caciocavallo filante alla griglia

Con pomodorini confit, timo, miele e pane rustico grigliato

€ 8,50

Burratina

Con datterini brasati, basilico e pepe

€ 8,50

Manzo tonnato

Con salsa tonnata, rucola e frutto del capperò

novità

€ 12,00

Tartare di Fassona Piemontese

Con trito di olive Peranzana e capperi

€ 12,00

Tartare del Mannarino - Atto II

Fassona Piemontese con olive, capperi, puntarelle, stracciatella e taralli sbriciolati

€ 14,00

I fiori di zucca**

Pastellati, serviti con salsa tartara

novità

€ 8,00

La focaccia zozza

Focaccia bianca con cuore di salsiccia di Bra, squacquerone e un filo d'olio al rosmarino

novità

€ 8,00

Mondeghili alla Milanese

Polpettine di manzo e maiale fritte accompagnate da salsa tartara

novità

€ 8,00

Polpette della nonna

Di manzo e maiale, cotte per tutta la notte nel sugo di pomodoro

€ 8,50

Il Pugliere per 2 persone

Capocollo di Martina Franca e stracciatella serviti con focaccia Barese calda

€ 12,00

Pinzimonio imperiale per 2 persone

Carote, carote viola, peperoni, sedano, finocchi, insalata baby gem con salsa tartara, dressing all'aceto balsamico e tapenade di olive in accompagnamento

novità

€ 12,00

**Il prodotto è stato acquistato surgelato all'origine

3 CONTORNI

Spinaci semplici semplici

Spinaci freschi saltati con burro di montagna

€ 6,50

La Mediterranea

Insalata baby gem, pomodorini gialli e rossi, feta greca, olive e cetriolo meloncella

novità

€ 6,50

Le Novelle al forno

Patate Novelle con rosmarino e formaggio grattugiato

novità

€ 5,50

Insalata fresca di finocchi

Con olive nere, arancia, formaggio primosale, datterini, semi di zucca e rucola

novità

€ 6,00

Melanzane e zucchine grigliate

Con trito di olive Peranzana e capperi

€ 6,00

4 DA BERE

Ordina direttamente al banco le tue bevande chiedendo al macellaio la Settimana Enologica de Il Mannarino. Prova il nostro Primitivo in caraffa!