

# M1 BEVENUTI IN MACELLERIA

## COME FUNZIONA?

- 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

## Dalla fattoria alla tavola



PICCOLI PRODUTTORI E BENESSERE ANIMALE



SELEZIONE CARNE DI QUALITÀ



LA TUA MACELLERIA DI QUARTIERE

## 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.

### Bombette

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

### Salsiccia zampina

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

### Arrosticini

Spiedini di ovino della tradizione abruzzese

### Salsiccia punta di coltello

Maiolino nero delle Murge, finocchietto e vino bianco

### Filetto di maialino nostrano

Ai semi di papavero

### Filetto

Di scottona irlandese

### Straccetti di manzo

Con caciocavallo, rucola e pomodorini

### Controfiletto

Di scottona argentina

### Straccetti di pollo

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

### Midollo

### Diaframma

Di scottona

### Costolette di agnello

### 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

### Scamone

Tagliata

### Straccetti di tacchino

Con pomodorini, peperoni, olive e capperi

### Sovraccosce di pollo marinate

### Alette di pollo

Piemontese panate

### Panzerotto di pollo

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

| I prezzi sono esposti al banco macelleria |

## 2 ANTIPASTI

### Caciocavallo filante alla griglia

Con pomodorini confit, timo, miele e pane rustico tagliato.



€ 8,50

### Caprese di Bufala

Pomodorini datterini rossi e gialli, pomodorini Camone, mozzarella di bufala e basilico fresco.



€ 9,50

### Manzo tonnato

Magatello di manzo a fette fini con fondo bruno, salsa tonnata, rucola e frutto del capperio.



€ 12,00

### Tartare di Fassona Piemontese

Con trito di olive Peranzana e capperi.

€ 12,00

### Tartare Tricolore

Fassona Piemontese con olive, capperi, cremoso di pistacchi, stracciatella e taralli sbriciolati.



€ 14,00

### Carpaccio frollato 30 giorni

Magatello di manzo frollato e marinato, maionese al pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano.



€ 13,00

## 3 CONTORNI

### Caponatina pugliese

Peperoni, melanzane, pomodorini, capperi, olive, pinoli e sugo di pomodoro.



€ 6,50

### Purè di patate

Cre moso purè di patate con capocollo croccante.



€ 6,00

### Le Novelle al forno

Patate Novelle con rosmarino e parmigiano grattugiato.

€ 5,50

### Un midollo in tartare

Tartare di Fassona Piemontese con midollo, gremolata su pane croccante.

€ 13,00

### I fiori di zucca\*\*

Pastellati, serviti con salsa tartara.

€ 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

### Hummus con pomodorini

Hummus di ceci con pomodorini datterini.

€ 7,00

### Crocche di pollo

Bocconcini di petto di pollo piemontese, panati e serviti con salsa alla senape dolce.

€ 8,50

### Purea di fave e cicoria

Con aglio, olio e peperoncino.



€ 6,50

### Insalata verde semplice

Con olio EVO e aceto balsamico.

€ 5,00

### Insalata mediterranea croccante

Pomodoro datterino rosso, ceci, olive, feta, dressing alla senape dolce, olio EVO e aceto balsamico.



€ 6,50

### Verdure in griglia

Melanzane, zucchine, baby carotine, olio EVO e aceto balsamico.



€ 6,00

## 4 DA BERE

Ordina direttamente al banco le tue bevande.

Chiedi al macellaio la Settimana Enologica de Il Mannarino. Hai mai provato il nostro **Primitivo**?



Scopri la pappa

**PER I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE**

€ 5,00

\*\*Il prodotto è stato acquistato surgelato all'origine