

- Antipasti Freddi -

- ☐ **Vitello tonnato**
(carne di vitello, maionese, sale, capperi, acciughe, tonno)
- ☐ **Patè di tonno** (tonno, philadelphia, ricotta)
- ☐ **Patè di prosciutto** (prosciutto, philad, ricotta)
- ☐ **Antipasto alla piemontese**
- ☐ **Involtini di prosciutto con insalata russa**
- ☐ **Rolata di coniglio all'aceto balsamico**

-Insalate-

- ☐ **Insalata Russa**
(patate, carote, piselli, uova, maionese)
- ☐ **Insalata Capricciosa con Tonno**
(verdure sott'aceto, prosciutto cotto, emmental, tonno, maio)
- ☐ **Insalata Boscaiola**
(carciofi sott'olio, funghi, prosciutto cotto, maionese)
- ☐ **Insalata Faraona**
(faraona, verdure, sedano, grana a scaglie, noci, salsa tonnata)
- ☐ **Insalata Gallinella**
(gallina, radicchio, finocchi, melograno, maionese, olio, sale, limone)
- ☐ **Antipasto d'la Valaddo**
(patate, carote, piselli, tonno, olive e peperoni)
- ☐ **Insalata di Cappone**
(cappone, melograno, ins. valeriana, uvetta, glassa di aceto balsamico, grana)
- ☐ **Insalata Vegetariana**
(sedano rapa, sedano verde, mele, formaggio, maionese, yogurt)
- ☐ **Insalata Paesana**
(sedano, funghetti, prosciutto cotto, rucola, carciofini, grana)

- Antipasti Freddi di Pesce -

- ☐ **Acciughe al verde**
- ☐ **Acciughe al rosso**
- ☐ **Anguille in carpione**
- ☐ **Insalata di mare**
- ☐ **Insalata di polpo e patate**
- ☐ **Trote in carpione**

- Antipasti caldi -

- ☐ **Peperoni con Bagna Caoda**
- Sformati di verdura:**
- ☐ **Carciofi** Ad ogni tipo di sformato si possono abbinare Bagna Caoda o Fonduta
- ☐ **Cardi**
- ☐ **Porri e Patate**
- ☐ **Topinabur**
- ☐ **Zucchine**
- ☐ **Verdure miste**
- Torte Salate:**
- ☐ **Carciofi**
- ☐ **Porri e Speck**
- ☐ **Valdostana**
- ☐ **Zucchine**
- ☐ **Vol-au-vent o polentine con fonduta**
- ☐ **Vol-au-vent o polentine con crema ai funghi**
- ☐ **Vol-au-vent Crema di Piselli e Salmone**
- ☐ **Melanzane alla pizzaiola**

- Primi -

- ☐ **Agnolotti alla Piemontese** (freschi o surgelati)
- ☐ **Agnolotti di Bresaola** (surgelati)
- ☐ **Agnolotti di Verdura** (surgelati)
- ☐ **Agnolotti di Zucca** (surgelati)
- ☐ **Gnocchi di patate viola di Pragelato** (surg)
- ☐ **Gnocchi di Borrachine** (surgelati)
- ☐ **Gnocchi di Patate** (surgelati)
- ☐ **Agnolotti del Plin alle 3 carni** (surgelati)
- ☐ **Lasagne al Ragù**
- ☐ **Crepes alla Valdostana** (prosciutto cotto, fontina, besciamella)
- ☐ **Crepes Ricotta e Spinaci** (con besciamella)
- ☐ **Crepes ai Funghi** (con besciamella)
- ☐ **Crepes con Radicchio, Noci e Gorgonzola**

- Secondi di Carne -

(sia cotti che crudi)

- ☐ **Lonza di Maiale alla Siciliana** (lardo, arance, limoni)
- ☐ **Lonza di Maiale alla Tirolese** (speck e mele)
- ☐ **Lonza di Maiale con Prugne**
- ☐ **Brasato al Barbera**
- ☐ **Roast Beef**
- ☐ **Rolata di Faraona all'arancia**
- ☐ **Arrosto tradizionale con o senza funghi**
- Salumeria -**
- di produzione propria -**
- ☐ **Salami Crudi**
- ☐ **Salami da cuocere**
- ☐ **Zamponi**
- ☐ **Prosciutto Cotto di Anatra**
- ☐ **Prosciutto Cotto**
- ☐ **Lardo**
- ☐ **Bresaola**
- ☐ **Mocetta**
- ☐ **Arrosto di Tacchina alla pizzaiola**
- ☐ **Arrosto di Tacchina al curcuma**
- ☐ **Prosciutto Crudo di Parma S.Giacomo** (Selezione Ferro)
- ☐ **Ampia scelta di formaggi**

DISPONIBILE

PER IL PERIODO NATALIZIO
IL "RE DEI BOVINI"

"BUE GRASSO 54 MESI"
ECCELLENZA PIEMONTESE

PER INFO CONTATTARE TELEFONICAMENTE

Èl maslè d'la Badia

MEAT Sushi

35g50g

☐ Funghi trifolati
☐ Speck miele e gorgonzola
☐ Cioccolato fondente e piccante
☐ Radicchio e toma di Bormio
☐ Gorgonzola e pesto
☐ Crema di melanzane
☐ Pistacchio
☐ Castelmagno, noci e miele di acacia
☐ Cipolla di tropea
☐ Tris di peperoni e pesto di senape
☐ Olive taggiasche
☐ Bagna cauda
☐ Acciughe al verde
☐ Lardo, melograno e prugne
☐ Castagne e melograno
☐ Pecorino sardo, pomodorini dolci e bacon
☐ Carciofi e glassa di aceto balsamico
☐ Mirtilli e nocciole
☐ Tuorlo d'uovo marinato, con sfere all'aceto balsamico
☐ Arancia, spritz e timo
☐ Pomodorini dolci, mozzarella e crema al basilico
☐ Tartufo nero e scaglie di grana
☐ Salsa tonnata e capperi
☐ Pesca e amaretti
☐ Fonduta
☐ Radicchio e crema di castelmagno
☐ Zucca e funghi

TOMINI GOURMET

☐ Bagnetto rosso
☐ Bagnetto verde
☐ Melanzane e olio basilico
☐ Bagna cauda
☐ Pomodorini e olio basilico
☐ Tartufo e funghi
☐ Cipolla caramellata
☐ Marmellata di cipolle di tropea
☐ Marmellata di fichi
☐ Pistacchio
☐ Mirtilli e nocciole
☐ Salsa piccante e cioccolato fondente
☐ Marmellata di zucca
☐ Marmellata di peperoni
☐ Pesca e amaretto
☐ Castagne e melograno
☐ Lardo, miele e nocciole

CLIENTE

TELEFONO

GIORNO DI RITIRO

NOTE

CONTATTACI:



366 224 8153



Piazza Ploto 25
Abbadia Alpina - Pinerolo



0121 201433



info@macelleriaferro.it

www.macelleriaferro.it

Le nostre proposte per le feste di Natale



MACELLERIA GASTRONOMIA

— PRODUZIONE ARTIGIANALE —

Èl maslè d'la Badia



d

LE DELIZIE DI
**DAVIDE
FERRO**
CARNI

macelleriaferro.it

segui su