

SECONDI PIATTI di TACCHINO



- Arrosto al forno
- Spezzatino con radicchio rosso e Speck

SECONDI PIATTI di FARAONA



- Al cognac
- Rotolo ripieno al forno

SECONDI PIATTI di CONIGLIO



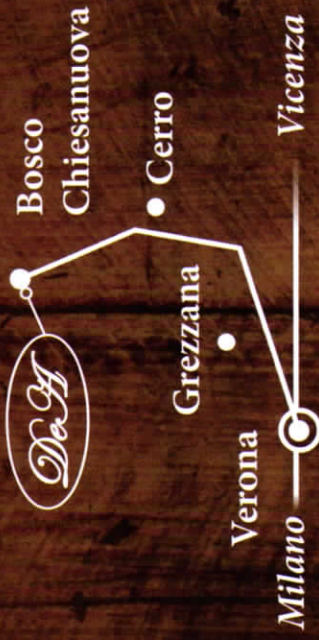
- Con zucchine e pancetta
- Rotolo ripieno al forno

SECONDI PIATTI di ANATRA



- In salsa cremosa d'arance
- Alla boscaiola

Il nostro impegno è offrirVi sempre carni di ottima qualità e selezionate, controllate e certificate, per garantire una fonte sicura e ricca di proteine, vitamine e minerali. Per tutti i nostri prodotti a base di carne - pronti a cuocere e cotti - utilizziamo solo ingredienti freschi e genuini per ritrovare gli autentici sapori delle tradizioni in tavola



Via Roma, 44
37021 Bosco Chiesanuova
Telefono 045 678 0873
E-mail deacarnisnc@libero.it

dea carni

Per intolleranze alimentari o qualsiasi altra richiesta, comunicatecelo al momento della prenotazione

MACELLERIA GASTRONOMIA



assapora la differenza



PRIMI PIATTI

- Pasticcio di carne
- Cannelloni al forno
- Risotto col Tastasal
- Risotto col Pontel*
- Insalata di riso

*(Tastasal e costine)



CONTORNI

- Patate arrosto al rosmarino
- Pomodori gratinati
- Zucchine trifolate
- Finocchio al gratin
- Verdure miste grigliate
- Fagioli alla Veneta
- Torta salata briséè



PASTA FRESCA

FATTA A MANO

- Tortellini di carne
- Passatelli della casa
- Bigoli al torchio
- Tortelli di zucca



SECONDI PIATTI di MANZO

- Trippe della casa
- Scaloppe alla pizzaiola
- Brasato su crema di verdure
- Spezzatino con patate
- Polpette al sugo



SECONDI PIATTI di VITELLO

- Punta di petto al pepe rosa
- Arrosto al forno
- Spalla su crema di funghi



SECONDI PIATTI di MAIALE

- Costine gustose
- Stinco al forno
- Coppa alle erbe aromatiche
- Spiedini alla griglia
- Grigliata mista (salsiccia, luganega, pancetta, wurstel, coppa, braciola)



SECONDI PIATTI di POLLO

- Cosciotti/Alette alla griglia
- Mezzi busti grigliati
- Rollè con verdure
- Pollo alla cacciatora
- Insalata di pollo
- Scaloppine ai funghi
- Bocconcini in crema di porri



I nostri

POLLI ALLO SPIEDO

*sono cotti lentamente nel
girasole planetaria con sale,
pepe, rosmarino e poco aglio per*

garantirVi Qualità,

Geniuità e Gusta

...come una volta!