




*Il Menù
delle Feste 2020*

la
Beccheria
macelleria con gastronomia



Antipasti di Mare

Insalata di mare	€ 46,50 Kg
Cocktail di gamberi	€ 39,80 Kg
Baccalà mantecato alla vicentina	€ 33,50 Kg
Insalata di baccalà con patate, pomodorini e olive Taggiasche	€ 29,80 Kg
Polpo con capesante, gamberi e calamari	€ 45,80 Kg
Gamberoni olio e limone	€ 49,50 Kg
Polpo con patate alla ligure	€ 44,50 Kg
Paté di tonno	€ 36,90 Kg
Paté di salmone	€ 46,80 Kg
Filetto di salmone coda nera gr 170	€ 19,80 pezzo
Salmone norvegese affumicato al taglio	€ 98,00 Kg
Aragosta in bella vista	€ 38,50 pezzo
Capesante gratinate al whisky	€ 6,50 pezzo
Insalata di gamberi con carciofi	€ 39,90 Kg
Gamberi in salsa tartara	€ 41,80 Kg
Flan ai frutti di mare	€ 29,50 Kg






Primi piatti di Mare

Paella de Marisco (a Natale)	€ 24,80 Kg
Paella Valenciana di carne e pesce (a Capodanno)	€ 24,80 Kg
Gnocchetti ai frutti di mare	€ 23,80 Kg
Risotto con crostacei, asparagi e lime	€ 29,80 Kg
Ravioloni all'ombrina con pomodorini confit e olive taggiasche	€ 26,80 Kg
Crepes con salmone scozzese e pistacchio	€ 24,50 Kg

Secondi piatti di Mare

Calamari ripieni in umido	€ 41,80 Kg
Baccalà dorato	€ 32,50 Kg
Stecco di mare	€ 49,80 Kg
Trancio di salmone al pepe verde	€ 46,80 Kg
Filetto di branzino con patate, pomodorini e olive Taggiasche	€ 49,90 Kg
Fagottino di salmone con verdure croccanti, salsa di melanzana e pomodorini confit	€ 45,80 Kg




A decorative border on the left side of the page, consisting of a vertical column of circular icons. Each icon contains a different Christmas-themed symbol, such as a green Christmas tree, a white snowflake, a red and green striped tree, or a white tree on a red background. The icons are arranged in a slightly irregular, overlapping pattern.

Antipasti di Terra

Flan di zucca mantovana	€ 24,80 Kg
Insalata russa (circa 250 g a persona)	€ 16,80 Kg
Insalata capricciosa (circa 250 g a persona)	€ 19,90 Kg
Mini strudel con verdure e Gruyere	€ 18,90 Kg
Polentina tartufata con cuore di Raclette	€ 24,80 Kg

Primi piatti di Terra

Lasagne verdi con ragù di bue bianco	€ 17,80 Kg
Cannelloni d'erbetta	€ 19,80 Kg
Lasagne alla zucca con ragù di Strolghino	€ 17,90 Kg
Tortelli di zucca cotti (8 tortelli a porzione)	€ 7 porz.
Tortelli d'erbetta cotti (8 tortelli a porzione)	€ 7 porz.
Tortelli di patate con funghi porcini	€ 26,80 Kg
Cappellacci di burrata con ragù di spalla cruda e crema di pistacchio (consigliati 8 per persona)	€ 24,80 Kg

A decorative border on the right side of the page, consisting of a vertical column of circular icons. Each icon contains a different Christmas-themed symbol, such as a green Christmas tree, a white snowflake, a red and green striped tree, or a white tree on a red background. The icons are arranged in a slightly irregular, overlapping pattern.

Secondi piatti di Terra

Petto d'anatra glassato all'arancia	€ 49,80 Kg
Punta di vitello alla parmigiana	€ 36,80 Kg
Patate arrosto	€ 15,80 Kg
Guancialini di maiale brasati al Lambrusco	€ 34,80 Kg
Rosa di Parma "Beccheria"	€ 63,80 Kg
Cotechino cotto (consigliati 200 gr per persona)	€ 27,50 Kg
Zampone cotto (consigliati 200 gr per persona)	€ 28,50 Kg

Contorni

Lenticchie della tradizione	€ 17,80 Kg
Puré di patate	€ 11,80 Kg
Caponata siciliana	€ 19,80 Kg
Salsa per bolliti rossa	€ 17,80 Kg
Salsa per bolliti verde	€ 17,80 Kg
Salsa per bolliti agrodolce	€ 17,80 Kg






Specialità di Natale

Caviale Black Adams	10 gr € 19 pezzo
Caviale Black Adams	30 gr € 45 pezzo
Caviale Black Adams	50 gr € 85 pezzo
Giardiniera di cipolla viola, uvetta e aceto di more	€ 24,90 Kg
Giardiniera della casa	€ 24,90 Kg
Terrina di fegato d'oca	€ 190 Kg
Sashimi di salmone coda nera	€ 98 Kg
Ventresca di tonno rosso	€ 98 Kg
Ventresca di tonno Mediterraneo	€ 98 Kg
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico	€ 98 Kg
Mostarda di Voghera per bollito e formaggi	€ 16,50 Kg

Specialità Francesi

Terrina di faraona ai pistacchi	€ 39,80 Kg
Terrina di fagiano ai funghi cantarelli	€ 53,50 Kg
Terrina d'anatra all'arancia	€ 53,80 Kg
Terrina d'oca alla senape rustica	€ 48,50 Kg
Terrina di quaglia all'uva	€ 42,80 Kg



Carrello dei Formaggi

Gorgonzola al cucchiaio	€ 19,80 Kg
Torta con gorgonzola, mascarpone e pistacchio	€ 23,50 Kg
Emmental di grotta	€ 29,80 Kg
Brie de Meaux	€ 29,80 Kg
Gouda di capra	€ 39,80 Kg
Castelmagno DOP	€ 32,80 Kg
Pecorino gran fiorino	€ 35,80 Kg
Fontina d'alpeggio	€ 24,80 Kg
Pecorino siciliano al pistacchio	€ 17,80 Kg
Pecorino istagionadu	€ 19,80 Kg
Rochebaron	€ 28,80 Kg
Ovalie cendre mons	€ 10,90 pezzo
Emmentaler selection	€ 17,90 kg
Burrata di Putignano	€ 16,90 Kg
Caprini al mirtillo	€ 4,50 pezzo
Degustazione mista italiani e francesi, tagliere da 2, 4, 6 o più persone	€ 29,80 kg



Vini Bianchi

Sauvignon Bastianich	€ 13,80
Moser brut	€ 19,80
Ferrari Perlè	€ 26,90
Alta Langa Pas dosè Enrico Serafino	€ 32,90
Abate Nero 2008 dieci anni sui lieviti	€ 35,00
Champagne Philipponnat	€ 49,00
Champagne Grand brut Perrier Jouet	€ 53,50

Vini Rossi

Nero d'Avola biologico	€ 5,90
Montecucco Rosso bio	€ 6,90
Morellino di Scansano Lhosa	€ 9,80
Lagrein Hofstatter	€ 11,90
Barbera Spinetta	€ 16,90
Etna Rosso Donnafugata	€ 19,50
Brunello di Montalcino Poggio Landi	€ 30,00
Amarone Valpolicella	€ 32,80
Albe Barolo Jayra	€ 32,90
Castello di Ama San Lorenzo	€ 42,50

Consegne a domicilio

Parma € 5 - gratuita con ordine minimo € 50
Provincia € 8 - gratuita con ordine minimo € 100

Prenotazioni

Menù di Natale entro il 21/12/2020
Menù di Capodanno entro il 30/12/2020

la
Beccheria
macelleria con gastronomia

Via Emilia Est, 11 - Parma
tel. 0521 490104 - web www.labeccheria.it

