



IL MENÙ DELLE FESTE 2021

la
Beccheria
macelleria con gastronomia



ANTIPASTI DI MARE

Alici Marinate (circa 200 gr)	€ 39,50 Kg
Insalata di mare (circa 300 gr a porzione)	€ 47,50 Kg
Cocktail di gamberi (circa 300 gr)	€ 39,80 Kg
Baccalà mantecato alla vicentina (circa 250 gr)	€ 34,50 Kg
Insalata di baccalà con patate, pomodorini e olive Taggiasche (circa 300 gr)	€ 31,80 Kg
Gamberoni olio e limone (circa 300 gr)	€ 49,80 Kg
Polpo con patate alla ligure (circa 300 gr)	€ 46,80 Kg
Paté di tonno	€ 38,80 Kg
Paté di salmone	€ 46,80 Kg
Filetto di salmone coda nera gr 170	€ 21,90 pezzo
Salmone norvegese affumicato al taglio	€ 98 Kg
Aragosta in bella vista	€ 38,50 pezzo
Insalata di gamberi con carciofi, ceci e pomodorino	€ 42,80 Kg
Carpaccio di salmone marinato	€ 58 Kg

I NOSTRI GRATINATI

Capesante gratinate	€ 39,80 Kg
Spiedini di gamberi gratinati	€ 58 Kg
Cozze gratinate alla barese (circa 180 gr a porzione)	€ 25,80 Kg
Zucca mantovana gratinata	€ 18,90 Kg





ANTIPASTI DI TERRA

Prosciutto crudo "Ruliano" 30 mesi	€ 49,80 Kg
Culatello del Consorzio, Az. Agricola Podere Cadassa	€ 120 Kg
Salame Boschi Riserva 100 giorni, intero o metà	€ 32,80 Kg
Flan di zucca mantovana	€ 24,80 Kg
Insalata russa (circa 250 gr a porzione)	€ 16,80 Kg
Insalata capricciosa (circa 250 gr a porzione)	€ 19,90 Kg
Mini strudel con verdure e Gruyere	€ 18,90 Kg
Sufflè di zucchine, fonduta al taleggio e bottarga di culatello	€ 24,80 Kg

CONTORNI

Lenticchie della tradizione	€ 17,80 Kg
Purè di patate	€ 13,90 Kg
Caponata siciliana	€ 22,80 Kg
Salsa per bolliti rossa	€ 18,90 Kg
Salsa per bolliti verde	€ 18,90 Kg
Salsa per bolliti agrodolce	€ 18,90 Kg
Salsa di cipolle caramellate all'aceto balsamico	€ 22,80 Kg



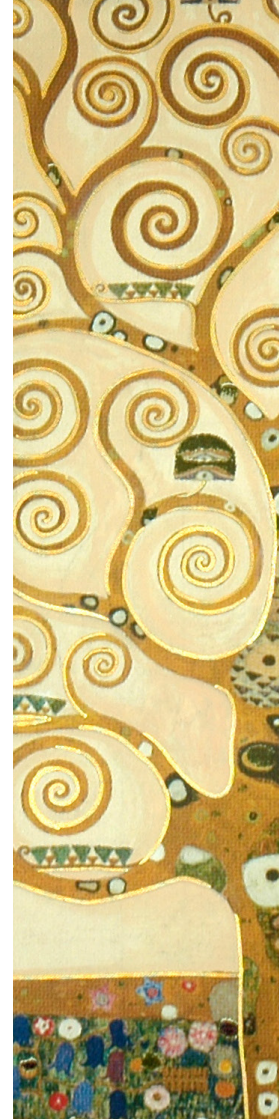


PRIMI PIATTI DI MARE

Calamarata ai frutti di mare (circa 250 - 300 gr a porzione)	€ 21,80 Kg
Rosette con salmone norvegese e pistacchio di Bronte	€ 24,80 Kg
Paella de Marisco a Natale (350 gr a porzione)	€ 26,80 Kg
Paella Valenciana di carne e pesce a Capodanno (350 gr a porzione)	€ 26,80 Kg
Ravioloni all'ombrina con pomodorini confit e olive taggiasche	€ 27,50 Kg
Crepes ai crostacei (circa 250 - 300 gr a porzione)	€ 33 Kg

SECONDI PIATTI DI MARE

Calamari ripieni con cous cous	€ 42,80 Kg
Baccalà dorato	€ 32,80 Kg
Baccalà alla livornese	€ 29,80 Kg
Trancio di salmone al pepe verde	€ 47,80 Kg
Filetto di branzino con patate, pomodorini e olive Taggiasche	€ 47,80 Kg
Involtini di pesce spada con carciofi	€ 55 Kg





PRIMI PIATTI DI TERRA

Bomba di riso 2 kg (6-8 porzioni)	€ 23,80 Kg
Lasagne verdi con ragù di bue bianco	€ 17,80 Kg
Cannelloni d'erbetta	€ 19,80 Kg
Lasagne con zucca e pasta di Strolghino	€ 18,90 Kg
Tortelli di zucca cotti (8 tortelli a porzione)	€ 7 porz.
Tortelli di patate 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
Ravioli di patate, tartufo nero ed asparagi (6 ravioli a porzione)	€ 12 porz.
Tagliatelle con ragù di carne alla genovese (300 gr)	€ 21,80 Kg

SECONDI PIATTI DI TERRA

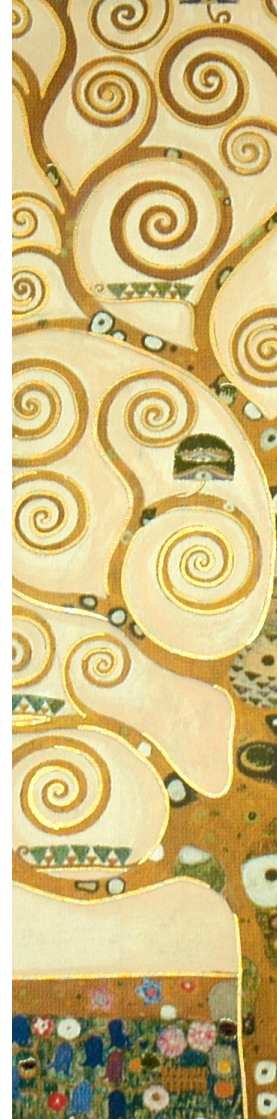
Petto d'anatra glassato all'arancia	€ 49,80 Kg
Punta di vitello alla parmigiana	€ 38,80 Kg
Patate arrosto	€ 15,80 Kg
Guancialini di maiale brasati con Lambrusco "Mestor"	€ 34,80 Kg
Rosa di Parma "Beccheria"	€ 64,80 Kg
Cotechino cotto (consigliati 200 gr per persona)	€ 28,80 Kg
Zampone cotto (consigliati 200 gr per persona)	€ 29,80 Kg





CARRELLO DEI FORMAGGI

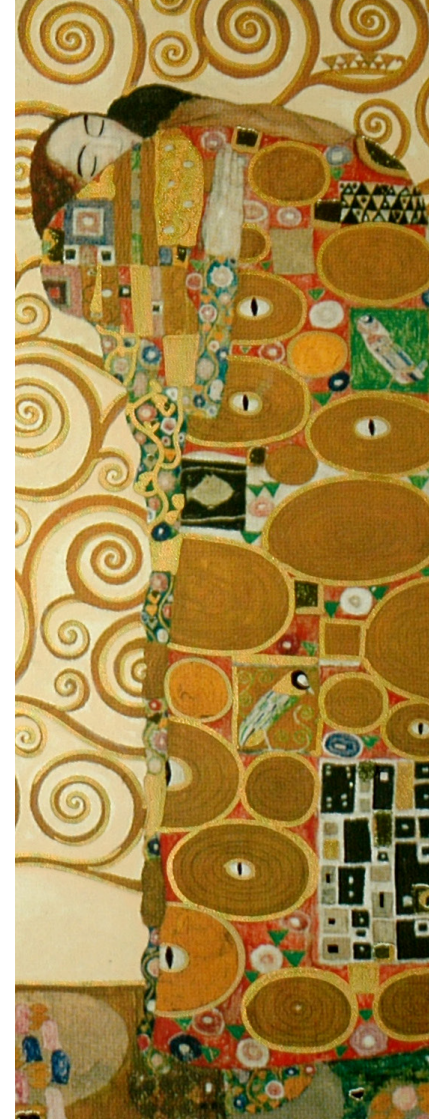
Gorgonzola al cucchiaino	€ 23,80 Kg
Torta con gorgonzola, mascarpone e pistacchio	€ 24,50 Kg
Emmental di grotta	€ 29,80 Kg
Brie de Meaux	€ 32,80 Kg
Comtè Selection 36 mesi	€ 57,80 Kg
Gouda di capra	€ 42,80 Kg
Castelmagno DOP Alpeggio	€ 37,80 Kg
Pecorino Piacentinu ennese	€ 42,80 Kg
Pecorino gran fiorino	€ 38,80 Kg
Fontina d'alpeggio	€ 27,80 Kg
Pecorino istagionadu	€ 20,80 Kg
Rochebaron	€ 32,80 Kg
Roquefort Mons	€ 46 Kg
Camembert Mons	250 gr € 11,90
Burrata di Putignano	€ 16,90 Kg
Caprini al mirtillo	€ 4,50
Robiola di Roccaverano	€ 6,90
Puzzone di Moena	€ 28,90 Kg
Degustazione mista italiani e francesi, tagliere da 2, 4, 6 o più persone	€ 31,80 kg



SELEZIONE DI CAVIALE

Verificare la disponibilità al momento della prenotazione

Caviale AAA con Beluga Caviar House	30 gr	€ 166,90
	50 gr	€ 278
	125 gr	€ 694
	250 gr	€ 1.389
Caviale Baerii Caviar House (Asetra)	10 gr	€ 16,80
	20 gr	€ 33,70
	30 gr	€ 48,50
	50 gr	€ 81
	125 gr	€ 202,50
Caviale Tradition Prunier	30 gr	€ 68,80
	50 gr	€ 115
	125 gr	€ 302
Caviale Love Prunier	250 gr	€ 575
	125 gr	€ 675
	250 gr	€ 1.350
Caviale Love Celebration Prunier	50 gr	€ 270
	125 gr	€ 678
Caviale Black Adams	10 gr	€ 19
	30 gr	€ 45
	50 gr	€ 85



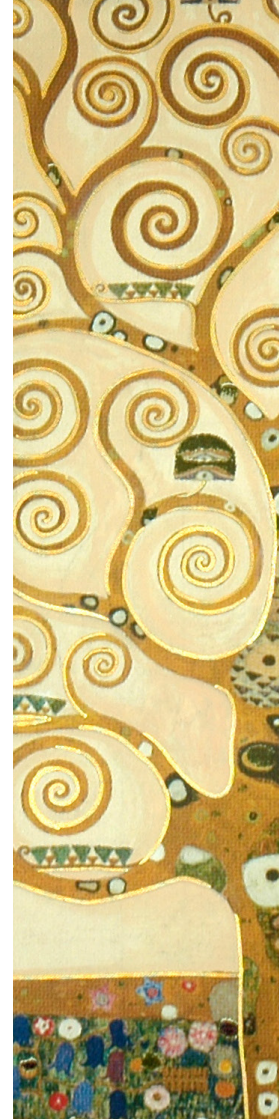


SPECIALITÀ DALLA FRANCIA

Terrina di faraona ai pistacchi	€ 45 Kg
Terrina d'anatra all'arancia	€ 58 Kg
Terrina di quaglia all'uva	€ 55 Kg
Bloc de Foie Gras d'oie avec Morceaux	180 gr € 36,80
Foie Gras de canard entier, Champagne e aux 2 poivres	180 gr € 35,80
Alliance de Foie Gras de canard et de figues	180 gr € 36,80
Bloc de Foie Gras d'oie avec Morceaux truffe	180 gr € 78,80
Foie Gras d'oie entier	180 gr € 46,80
Foie Gras de canard entier	180 gr € 34,80
Alliance de Foie Gras de canard et de yuzu	500 gr € 95,80
Ostriche Gillardeau calibro 3 (ordini di almeno 6)	€ 3,50 cad
Gâteau aux épices Toussaint (pan di spezie)	440 gr € 19,80
Beurre de baratte echirè demi sel	250 gr € 7,20
Beurre de baratte deux	250 gr € 7,20
Beaujolais-Villages Nouveau	€ 10,90 la bottiglia

I PANETTONI

Panettone tradizionale "Iginio Massari" da 1 kg	€ 40 pezzo
Panettone Cioccolato "Iginio Massari" da 1 kg	€ 45 pezzo
Panettone tradizionale Olivieri	€ 38 pezzo
Panettone Fiasconaro Dolce e Gabbana al pistacchio	€ 49 pezzo





SPECIALITÀ DI NATALE

Carciofini interi sott'olio	€ 46,80 Kg
Giardiniera di cipolla viola, uvetta e aceto di more	€ 24,90 Kg
Giardiniera della casa	€ 24,90 Kg
Terrina di fegato d'oca fresco	€ 190 Kg
Ventresca di tonno rosso	€ 128 Kg
Ventresca di tonno Mediterraneo	€ 85 Kg
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico	€ 98,50 Kg
Mostarda di Voghera per bollito e formaggi	€ 17,50 Kg
Mostarda mantovana di pere	€ 24,80 Kg
Pesciolini marinati	€ 26,80 Kg
Antipasto misto in olio	€ 32,80 Kg
Funghi porcini testa nera interi	€ 79 Kg
Funghi porcini testa nera tagliati	€ 65 Kg

I DOLCI DELLE FESTE

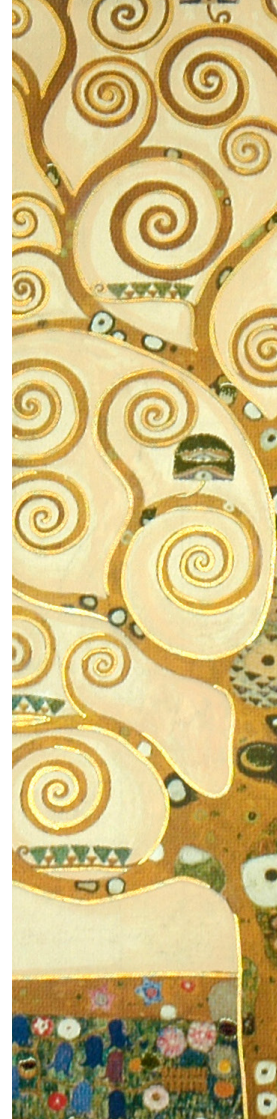
Zuccotto portoghese al cioccolato (4 porzioni)	€ 23,80 Kg
Zuppa inglese	€ 24,80 Kg
Tiramisù	€ 23,80 Kg
Torta Duchessa	€ 32,80 Kg
Sbrisolona	€ 22,80 Kg
Zabaione	€ 19,80 Kg
Tronchetto natalizio	€ 34 Kg





CHAMPAGNE 0,75

PJ Grand Brut	€ 40
Brut Reserve Charles Heidsieck	€ 55
B.B. Reserve Charles Heidsieck	€ 55
Brut Collection Ayala	€ 90
Gran Reserve Gosset	€ 55
Ruinart B.B. astucciato	€ 85
Ruinart Rosè astucciato	€ 85
Ruinart Brut astucciato	€ 55
Brut Nature Louis Roederer & Philippe Starck 2012	€ 80
Cristal 2013	€ 200
Dom Perignon astucciato	€ 180
Delmotte Champagne	€ 40
Bollinger 007	€ 70
Bollinger Rosè	€ 70
Bollinger Grande Anne 2012	€ 120
Bollinger R.D.	€ 250
Bollinger Pinot Noir	€ 100
Pol Roger	€ 50
L'Audace	€ 50
Shaman	€ 50
Luis Roederer Vintage 2014	€ 70
Luis Roederer Rosè Millesimato 2015	€ 80



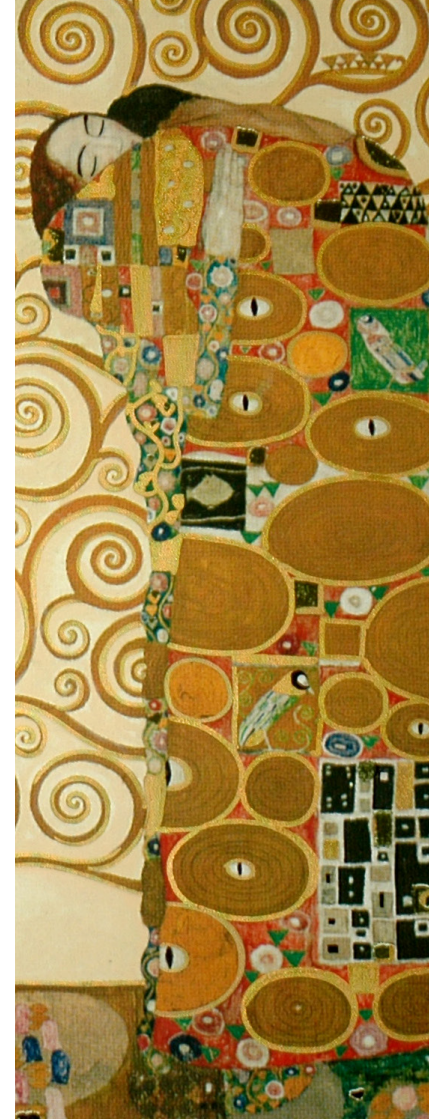


GRANDI FORMATI

Winston Churchill magnum	€ 500
Bollinger magnum	€ 130
Pol Roger magnum	€ 110
Charles Heiseick magnum	€ 75
Shaman Grand Cru magnum	€ 120
L'Audace Pas Dosè magnum	€ 120
Bollinger Pinot Noir magnum	€ 220

BOLLICINE ITALIANE

Berlucchi 61 Brut magnum	
Anna Maria Clementi magnum	€ 200
Cuvee Royal Antinori magnum	€ 55
Ca' del Bosco magnum	€ 60
Opera magnum Brut nature	€ 50
Ferrari Perlè magnum	€ 55





SMART MENU PER 2 PERSONE

MARE

Insalata di mare

Paella de marisco

Filetto di branzino con patate,
pomodorini e olive Taggiasche

Tiramisù

€ 50 per persona

In abbinamento, vini consigliati:

Franciacorta Facchetti € 14,80

Champagne Alain Mercier € 30

Flan di zucca mantovana

Tortelli di patate con funghi porcini

Punta di vitello ripiena con patate

Tiramisù

€ 40 per persona

Gutturnio superiore

"Le staffe" azienda Ferrara € 9,50

Lagrein Maso warth Moser € 13,90

Chef de cuisine

Rossella Brunello Pinton

la Beccheria

macelleria con gastronomia

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

CONSEGNE A DOMICILIO

Parma € 5 - gratuita con ordine minimo € 50

Provincia € 8 - gratuita con ordine minimo € 100

Possibilità di ritiro al gazebo esterno presso il negozio di via Emilia Est

PRENOTAZIONI

Menù di Natale entro il 21/12/2021

Menù di Capodanno entro il 30/12/2021

studio gea



Gustav Klimt
Albero della vita