

Agrimacelleria



Milena

Via Martiri, 53 Ceresole d'Alba (CN)

Un piccolo aiuto per la vostra spesa

ORDINA e RITIRA

(In negozio sarà possibile aggiungere qualsiasi prodotto)

Tel. 0172574215

WhatsApp 3397795395

IL BANCO DEL FRESCO

BOVINO

CARNE DI BOVINO A COTTURA LENTA

ARROSTO

Magro (Fiocco, Codone, Rotonda di spalla)

Morbido (Tenerone, Vena, Gallinella, Sogliola)

BOLLITO

Con Osso (Biancostato, Scaramella, Coda)

Senza Osso (Brutto e Buono, Muscolo, Lingua, Guancia, Testina)

ALTRO

Ossobuchi

Rolata (farcita con pancetta e prosciutto o personalizzata)

Rolatine (fettina di coscia farcita con pancetta e prosciutto o personalizzata)

Spezzatino (Magro o Morbido)

Trippa (intera o a pezzi)

CARNE BOVINO COTTURA VELOCE

Bistecche per Ferri (Costata, Sottofiletto, Scamone, Filetto)

Bistecche Multiuso (Primo Taglio, Fesa)

Bistecche Milanesi (Sottofesa)

Fegato (tagliato a fette)

Hamburger Morbidone (leggermente salato)

Milanese (su richiesta, Bistecca già impanata)

Tritata Scelta per Ragù

CARNE BOVINO DA CONSUMARE CRUDA

Albese (fettine sottilissime)

Salsiccia Tipo Bra

Tritata Sceltissima (macinata normale o grande)

Battuta al Coltello



SUINO

CARNE SUINO COTTURA LENTA

ARROSTO o SPEZZATINO

Magro (Lonza, Filetto)

Morbido (Capocollo)

ALTRO

Costine (Intere o tagliate)

Pancetta intera

Stinco (su ordinazione)



CARNE SUINO COTTURA VELOCE

Braciola (Magra o Morbida)

Lonza a fette

Capocollo a fette

Filetto a fette

Pancetta a fette

Salsiccia Mista

Tritata di Lonza (Magra) o Capocollo (Morbida)



PREPARATI A BASE DI CARNE

PREPARATI A BASE DI CARNE

Bourghignone (su richiesta)

Hamburger Bovino Farcito (personalizzato in farcitura e peso)

Hamburger Morbidone (carne di bovino scelta, leggermente salato)

Hamburger Pollo (leggermente aromatizzati)

Hamburger Pollo Farcito (personalizzato in farcitura e peso)

Hamburger Tacchina Farcito (personalizzato in farcitura e peso)

Polpette (semplici o panate)

Polpettone (su richiesta, personalizzato semplici o panato)

Rolata Coniglio (farcita con pancetta o personalizzata)

Rolata Tacchino (farcita con prosciutto cotto o personalizzata)

Rolatine Bovino (fettina di coscia farcita con pancetta e prosciutto o personalizzata)

Rolatine Coniglio (farcite con pancetta)

Rolatine Pollo (farcite con prosciutto cotto)

Spiedini Bovino Panati (Carne di Bovino Macinata montata su stecco ed impanata)

Spiedini Carne Mista (Salsiccia, Petto di pollo, Wurstel, Peperone)



POLLO

CARNE POLLO COTTURA LENTA

- Ali** (Intere, tagliate)
- Coscia** (Intera, fuso, sovracoscia)
- Petto** (Intero o a bocconcini)
- Rolatine** (farcite con prosciutto cotto)
- Pollo Tradizionale a busto** (intero o a pezzi)
- Polletto Rosticceria** (su ordinazione)

CARNE POLLO COTTURA VELOCE

- Hamburger** (leggermente aromatizzati)
- Rustichelle** (coscia disossata con pelle o senza pelle)
- Petto a fette**
- Petto a straccetti**
- Petto Tritato**

TACCHINO

CARNE TACCHINO COTTURA LENTA

- Coscia** (Intera, fuso, sovracoscia)
- Fesa** (Intera o a bocconcini)
- Rolata** (farcita con prosciutto cotto o personalizzata)

CARNE TACCHINO COTTURA VELOCE

- Hamburger** (a richiesta)
- Fesa a fette**
- Fesa a straccetti**
- Fesa Tritata**

POLLAME VARIO

CARNE ALTRO POLLAME COTTURA LENTA

- Faraona** (Intera o Tagliata)
- Galletto Livornese** (Intero o Tagliato)
- Gallina** (Intera o Tagliata)



CONIGLIO

CARNE CONIGLIO COTTURA LENTA

- Anteriore** (dalla testa a sotto le costole)
- Bistecche** (con osso o senza)
- Disossato** (foglio per rolata, bistecche, spezzatino)
- Intero o Metà sulla lunghezza** (tagliato a pezzi)
- Posteriore** (da sotto le costole alle cosce)
- Rolata** (farcita con pancetta o personalizzata)
- Rolatine** (farcite con pancetta)
- Spallette** (su ordinazione)



FORMAGGI

FORMAGGI DA NOI SEZIONATI

- Asiago D.O.P.** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Caprino** (formetta da circa 500g confezionata sottovuoto)
- Caprino al Tartufo** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Fontina Belga** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Fontina Aosta D.O.P.** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Grana Padano oltre 24 Mesi** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Pecorino Romano** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Pecorino Toscano** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Pecorino Classico** (formetta da circa 500g confezionata sottovuoto)
- Pecorino Gusti Vari** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)
- Pecorino Tartufo** (porzione sottovuoto, pezzatura variabile)



SALUMI

SALUMI AFFETTATI o INTERI

Arrosto Tacchino

Arrosto di Pollo

Bresaola di Fesa di Toro

Carpaccio Bovino (simile alla bresaola, ma meno stagionato)

Coppa Stagionata

Galantina (Coppa di testa di suino)

Guanciale Stagionato (normalmente usato per carbonara)

Lardo di Patanegra

Lonzino Stagionato

Mortadella Delicata

Pancetta Arrotolata (stagionatura media, indicata per cucinare)

Pancetta Arrotolata Stagionata (molto gustosa, indicata da mangiare cruda affettata)

Pancetta Coppata (pancetta magra)

Pancetta di Praga (pancetta piatta cotta, leggermente affumicata)

Prosciutto Cotto 5 Fiori Eccellenza

Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi

Salame Cotto Fetta Grande (tagliato a fette)

Salame Cotto Tronchetto (trancio di salame cotto con fetta piccola)

Salame Crudo Milano (tagliato a fette, con fetta grande)

Salame Crudo Turista (lungo tra 15 e 20 cm, con fetta piccola)

Salametta Stagionata (lunga tra 40 e 50 cm, con diametro simile alla salsiccia fresca)

Speck di Montagna

Trippa Pressata (Salame di trippa con fetta grande, tagliato a fette)



IL BANCO GASTRONOMIA

ANTIPASTI

(pronti all'uso con piccoli accorgimenti)

Acciughe al Verde
Antipasto Piemontese
Flan di Verdura
Frittata di Verdura
Insalata di Bollito
Insalata di Mare (solo nel periodo estivo)
Insalata di Pasta (solo nel periodo estivo)
Insalata di Pollo
Insalata di Riso (solo nel periodo estivo)
Insalata di Russa
Insalata Toma Sedano Noci (solo nel periodo estivo)
Lingua Affettata
Peperoni al forno
Prosciutto Cotto in gelatina (solo nel periodo estivo)
Roastbeef
Torta Salata
Vitello Tonnato

PRIMI

Lasagna al Forno
Agnolotti del Plin Freschi
Polenta Cotta (solo nel periodo invernale)

CONTORNI

(pronti da scaldare)

Broccoli
Carote a rondelle
Cavolfiori
Crocchette di Patate
Fagiolini
Finocchi
Melanzane Grigliate
Patate al forno
Patate Fritte (su ordinazione)
Peperonata
Piselli
Polenta Fritta (solo nel periodo invernale)
Spinaci
Verdure Miste Fritte



SECONDI

(pronti da scaldare)

Alette di Pollo al Forno

Arrosto di Bovino

Arrosto di Suino (solo su ordinazione)

Bistecche di Bovino in carpione (solo nel periodo estivo)

Bistecche di Pollo in carpione (solo nel periodo estivo)

Bollito Morbido

Bollito con Osso (solo nel periodo invernale su ordinazione)

Coniglio alla Ligure (solo su ordinazione)

Costine di Bovino al Forno

Costine di Suino al Forno

Cotechino Cotto

Petto di pollo a Vapore

Pollo alla Cacciatora

Polletto al Forno

Polpette al Forno

Polpette al Pomodoro

Polpettone Farcito con Frittata

Polpettone Solo Carne

Rolata Coniglio

Rolatine Coniglio

Rolata Bovino

Rolatine Bovino

Rolata Tacchino

Rolatine Pollo

Scaloppe di Bovino

Scaloppe di Pollo

Scaloppe di Tacchino

Spezzatino di Bovino

Spezzatino di Pollo

Straccetti di Pollo

Stracotto di Bovino

Tagliata di Bovino

Testina Bollita

Trippa al Pomodoro

Uovo in carpione (solo nel periodo estivo)



SALSE e SUGHI

Bagna Cauda (solo su ordinazione)

Bagnetto Verde senza Aglio

Maionese Pastorizzata

Ragù di Carne

Salsa Tonnata

Sugo d'Arrosto

Sugo di Pomodoro

