MESSICANO BAR PIZZERIA

MENU

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

I NOSTRI FORNITORI

Nella nostra Pizzeria, la continua ricerca della qualità delle materie prime, è un valore! Simone e tutto lo staff del Messicano, si impegnano quotidianamente per darvi i migliori piatti e il miglior servizio possibile.

Per questo, ci affidiamo a Partners capaci, fidati e con grande esperienza nel settore, che fanno, come noi, della qualità, della passione e dell'amore per il proprio lavoro un marchio di fabbrica.

Cà Foresto
L'Italia in Cucina

3 Comuni
La bufala di Treviso

ENRICOFRUTTA

TONON
CASEIFICIO
www.caseificiotonon.it

REL-CART
IGIENE E SICUREZZA NEL LAVORO
www.relcart.net

PD DISTRIBUZIONE
SERVIZIO DISTRIBUZIONE BEVANDE
BIRRA BIBITE VINI ACQUE & LIQUORI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POTREBBERO ESSERCI TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA E ANIDRIDE SOLFOROSA

PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIELLA E MELONE (in stagione)	***€ 8,00***
PROSCIUTTO CRUDO DI MAIELLA E BUFALA (125 gr)	***€ 9,00***
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	***€ 9,00***
PASTRAMI, RUCOLA E GRANA	***€ 8,00***
CAPRESE pomodoro a fette e mozzarella di bufala	***€ 7,00***
VERDURE GRIGLIATE peperoni, melanzane e zucchine	***€ 5,20***
INSALATONA MISTA base di insalata su mix a scelta di tutti gli ingredienti a menù	***Media € 7,00*** ***Grande € 9,00***

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano	***€ 5,00***
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	***€ 5,30***
BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala	***€ 7,50***
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe di Sciacca	***€ 6,70***
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto	***€ 6,90***
FUNGHI pomodoro, mozzarella, champignon italiani	***€ 6,50***
CHIODINI pomodoro, mozzarella, chiodini	***€ 7,00***
PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini	***€ 7,00***
MISTO BOSCO pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon italiani	***€ 8,00***
FORMAGGI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago, grana	***€ 8,00***
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	***€ 7,00***
VIENNESE pomodoro, mozzarella, würstel	***€ 6,70***
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia	***€ 6,70***
GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, gorgonzola	***€ 6,80***
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno	***€ 6,50***
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	***€ 7,00***
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon italiani	***€ 7,20***
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon italiani, carciofi italiani	***€ 7,70***
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon italiani, carciofi italiani, olive greche di Kalamata DOP	***€ 7,70***
RICOTTA E SPINACI pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, spinaci*	***€ 7,00***

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

PIZZE CON SALUMI

CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Maiella invecchiato 20 mesi	**€ 8,70**
PORCHETTA pomodoro, mozzarella, porchetta	**€ 8,30**
SPECK pomodoro, mozzarella, speck	**€ 7,50**
PANCETTA pomodoro, mozzarella, pancetta	**€ 7,30**
SOPRESSA pomodoro, mozzarella, sopressa	**€ 7,00**
BRESAOLA pomodoro, mozzarella, bresaola	**€ 8,00**
COTTO ALLA BRACE pomodoro, mozzarella, cotto alla brace	**€ 7,50**
SFILACCI pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	**€ 7,50**
SPIANATA CALABRA pomodoro, mozzarella, spianata calabra	**€ 7,00**
CRUDO E RUCOLA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Maiella invecchiato 20 mesi, rucola	**€ 9,20**
CONTADINA pomodoro, mozzarella, cipolla, sopressa	**€ 7,70**
CARBONARA pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, grana	**€ 8,00**
TIROLESE pomodoro, mozzarella, würstel, speck	**€ 8,00**
GORGO SPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	**€ 8,50**
CHIODINI E SOPRESSA pomodoro, mozzarella, chiodini, sopressa	**€ 8,00**
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	**€ 8,50**
GOLOSA pomodoro, mozzarella, panna, funghi, speck	**€ 8,00**
ALPINA pomodoro, mozzarella, asparagi, sopressa, ricotta affumicata	**€ 7,70**
AMATRICIANA pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, pomodori datterini, ricotta affumicata	**€ 8,50**
ZUCCHINE NOCI PORCHETTA pomodoro, mozzarella, zucchine, noci, porchetta	**€ 8,50**

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

PIZZE ALLE VERDURE

MAIS pomodoro, mozzarella, mais	***€ 6,30***
PISELLI pomodoro, mozzarella, piselli	***€ 6,30***
RUCOLA pomodoro, mozzarella, rucola	***€ 6,80***
CARCIOFI pomodoro, mozzarella, carciofi italiani	***€ 7,50***
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla	***€ 7,00***
ASPARAGI pomodoro, mozzarella, asparagi	***€ 6,80***
PATATE pomodoro, mozzarella, patate*	***€ 6,80***
PATATE AL ROSMARINO pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino	***€ 7,30***
POMODORI SECCHI pomodoro, mozzarella, pomodorini secchi	***€ 7,00***
PRIMAVERA pomodoro, mozzarella, pomodori datterini freschi, basilico	***€ 7,00***
PEPERONI pomodoro, mozzarella, peperoni	***€ 7,00***
MELANZANE pomodoro, mozzarella, melanzane	***€ 7,00***
ZUCCHINE pomodoro, mozzarella, zucchine	***€ 7,00***
RADICCHIO pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione)	***€ 7,50***
UOVA E ASPARAGI pomodoro, mozzarella, uova, asparagi	***€ 7,50***
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	***€ 7,50***
VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	***€ 8,00***
ESTATE pomodoro, pomodori datterini freschi, rucola, bufala a crudo	***€ 9,00***
TONNO MAIS POMODORINI pomodoro, mozzarella, pomodori datterini freschi , tonno, mais	***€ 8,00***
INCONTRO pomodoro, mozzarella, brie, cipolla, peperoni	***€ 8,00***

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

PIZZE SPECIALI

BUFALETTA pomodoro, mozzarella di bufala, stracchino di bufala, basilico	***€ 9,00***
ZINGARA pomodoro, mozzarella, peperoni al forno, cipolla, salamino	***€ 8,50***
VENETA pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine	***€ 8,50***
FANTASY pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino, gorgonzola	***€ 8,50***
MONTE BIANCO pomodoro, mozzarella, prosciutto, ricotta fresca, porcini	***€ 8,50***
GRECA pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, ricotta, olive	***€ 8,50***
ITALIANA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori datterini, crudo	***€ 9,00***
GENOVESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, pomodorini datterini	***€ 8,50***
BISCARA pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino, speck in cottura, gorgonzola	***€ 8,00***
GHIOTTA pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon italiani, peperoni, olive, salamino	***€ 8,50***
SALSICCIA CHIODINI ASIAGO pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini, asiago	***€ 8,50***
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini datterini freschi, rucola	***€ 8,50***
DELIZIA pomodoro, mozzarella, philadelphia, salmone, zucchine	***€ 9,00***
ZUCCHINE PHILADELPHIA POMODORI SECCHI pomodoro, mozzarella, zucchine, philadelphia, pomodorini secchi	***€ 9,00***
BOLOGNESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, porchetta	***€ 9,30***
PIERROT pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo, pomodoro fresco	***€ 8,50***
BELLUNESE pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, bresaola, grana a scaglie	***€ 8,50***
RUSTICANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, speck, grana a scaglie	***€ 8,50***
DUCALE pomodoro, mozzarella, salsa al tartufo, porcini, speck, grana a scaglie	***€ 9,00***

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

PIZZE SFIZIOSE

BRIE pomodoro, mozzarella, brie	***€ 6,50***
PHILADELPHIA pomodoro, mozzarella, philadelphia	***€ 6,50***
STRACCHINA pomodoro, mozzarella, stracchino di bufala	***€ 7,00***
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti	***€ 7,50***
SALMONE pomodoro, mozzarella, salmone	***€ 7,50***
PANNA PROSCIUTTO PISELLI pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto, piselli	***€ 7,50***
SALMONE E RUCOLA pomodoro, mozzarella, salmone, rucola	***€ 8,00***
SFILACCI RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana	***€ 8,50***
BRIE NOCI pomodoro, mozzarella, brie, noci	***€ 7,50***
PERE E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola	***€ 8,00***
PECORARA pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, ricotta affumicata	***€ 8,00***
SICILIANA pomodoro, mozzarella, salamino, capperi, acciughe, olive	***€ 8,50***
PIPPO pomodoro, mozzarella, patate*, würstel	***€ 7,30***
MESSICANA pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia, peperoncino	***€ 8,00***
BASSANESE pomodoro, mozzarella, asparagi, speck in cottura, uovo	***€ 8,50***

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

PIZZE BIANCHE

GUSTOSA mozzarella, melanzane, speck in cottura, asiago	***€ 8,00***
SAPORITA mozzarella, speck cottura, patate al rosmarino, cipolla	***€ 8,00***
CURIOSA mozzarella, pancetta, cipolla, stracchino, bufala	***€ 8,00***
FRESCA mozzarella, mais, rucola, pomodorini	***€ 7,30***
DOLCE mozzarella, zucchine, mais, pomodorini	***€ 7,30***
SFIZIOSA mozzarella, pancetta, carciofi, grana	***€ 8,00***
GIOIOSA pomodorini in cottura, bufala cruda, olive, rucola	***€ 8,00***
DIVERSA mozzarella, melanzane a dadini, code di gambero, salsa al tartufo	***€ 9,00***
VIZIOSA mozzarella, zucchine julienne, olive taggiasche, code di gambero	***€ 9,00***

AGGIUNTE

Coperto	***€ 1,20***
Affettati, porcini, chiodini, bufala, gamberetti, salmone, sfilacci	***€ 2,00***
Altre aggiunte	***€ 1,20***
Abbondanze	***€ 0,50***
Pizza Baby	***€ -0,50***
Origano a piacere	****ingrediente surgelato***
Aggiunta di prodotti freschi di stagione	***€ 2,20***

Scegli tra i due impasti disponibil per le nostre Pizze:
***Tradizionale** a lunga maturazione con farine di alta qualità - **Light** con mix di farine a basso contenuto di glutine*
** ingrediente surgelato*

BEVANDE

APERITIVI A BICCHIERE

Acqua e vino	*€ 1,80*
Spritz	*€ 2,50*
Vino e Amaro	*€ 3,00*
Americano (Campari, Martini rosso, Soda)	*€ 3,50*
Aperitivo della casa (Acqua tonica, Martini rosso, Prosecco)	*€ 3,50*

APERITIVI IN BOTTIGLIA cl. 10

Gingerino, Crodino	*€ 2,00*
con acqua	*€ 2,20*
con vino	*€ 2,60*

BEVANDE IN BOTTIGLIA

Acqua naturale/frizzante cl. 65	*€ 2,50*
Acqua tonica cl. 20	*€ 2,50*

BIBITE IN LATTINA

Fanta, Pepsi, Lemonsoda, The alla Pesca o al Limone, Coca-Cola Zero cl. 33	*€ 2,70*

BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola in bicchiere cl. 20	*€ 2,40*
Coca-Cola in bicchiere cl. 40	*€ 4,20*

BIRRE ALLA SPINA

HB ORIGINAL cl. 20	*€ 2,40*
HB ORIGINAL cl. 40	*€ 4,20*
DOLOMITI NON FILTRATA cl. 20	*€ 2,50*
DOLOMITI NON FILTRATA cl. 40	*€ 4,80*
ROSSA CASTELLO cl. 20	*€ 2,50*
ROSSA CASTELLO cl. 40	*€ 4,80*

BIRRE IN BOTTIGLIA

NORDBRAU WEIZEN '93	*€ 4,00*
MORETTI ZERO	*€ 3,00*

CAFFETTERIA/DIGESTIVI

CAFFETTERIA

Caffè, caffè d'orzo e decaffeinato	***€ 1,10***
Caffè corretto	***€ 1,50***
Caffè americano	***€ 1,30***
Gingseng	***€ 1,40***
Cappuccino	***€ 1,30***
Latte macchiato	***€ 1,60***
The, Camomilla	***€ 1,30***

DIGESTIVI

Amari, liquori, grappe tradizionali, vodka, grappe e liquori freddi	***€ 3,00***
Brandy, whisky, Prime Uve, 903 bianca, 903 barricata	***€ 3,50***

DOLCI

Profiterol	***€ 3,80***
Meringata	***€ 3,80***
Tartufo	***€ 3,50***
Tartufo Affogato	***€ 4,40***
Fetta di torta (quando presente)	***€ 3,80***
Sorbetto della casa (gelato al limone e liquore alla liquirizia)	***€ 2,70***
Sorbetto al frutto della passione con menta fresca	***€ 3,00***
Semifreddo al pistacchio o al croccantino	***€ 3,90***
Tiramisù	***€ 4,00***

BIRRE

BIRRA SUPER 8 BLANCHE 33cl. *5.1 ° vol*

La birra "blanche" della famiglia Super 8, è una vera birra di frumento. Naturalmente torbida, non filtrata e dal colore giallo paglierino. Birra dalla schiuma persistente e cremosa e dal suo inconfondibile gusto dissetante. Per farla distinguere da tutte le altre della categoria è stata aggiunta una buona dose di spezie, il coriandolo fresco e le scorze d' arancia. Un sapore originale per coloro che amano essere stupiti.

BIRRA BALADIN NORA 33cl. *6.8 ° vol*

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

BIRRA BALADIN NAZIONALE 33cl. *6.5 ° vol*

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Una birra pulita e beverina che soddisfa certamente il palato di chi desidera bere bene senza se e senza ma.

BIRRA MC GARGLES COUSIN ROSIE'S PALE ALE 33cl. *4.5 ° vol*

Birra artigianale Irandese eccentrica e fuori dal comune. Si mescolano note perfettante agrumate dei luppoli Aummit e Chinook e sentori tostati del malto Munich. Pale Ale originale dal carattere molto luppolato e con un finale rotondo malgrado la bassa alcolicità

BIRRIFICIO ANTONIANO AMERICAN IPA 33cl. *7 ° vol*

Non filtrata né pastorizzata. Grazie al dry-hopping i luppoli americani spiccano, sprigionando intensi aromi resinosi. Si percepiscono aromi tropicali di frutta esotica che incontrano le note erbacee dei nobili luppoli europei.

BIRRA SUPER 8 IPA 33cl. *6 ° vol*

Super 8 IPA è una birra ambrata che presenta un tasso alcolico di 6°. Ipa dalle note originali di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità. E' la birra più rinfrescante delle categorie IPA.

BIRRA VILLACHEL DUNKEL 50cl. *4,9 ° vol*

Caratteristica per Villacher Dunkel è il colore scuro intenso, il sapore aromatico di malto ed un dolce piacevole. Una miscela di migliori malti speciali con una delicata parte malto tostato conferisce a questa birra speciale il suo sapore tipico.

BIRRA DEL SALENTO NUDA E CRUDA 33cl. *4,5 ° vol*

Birra artigianale che trasmette tutto il sapore della Puglia verace, Pils dal gusto pulito, brassata con materie prime di assoluta qualità, fresca e dissetante.

BIRRA BALADIN ROCK'N'ROLL 33cl. *7.5 ° vol*

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'ensamble di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanto corale.

BIRRIFICIO ANTONIANO DUBBLE 33cl. *6.2 ° vol*

Si ispira alle birre belghe d'abbazia. Decisa ed elegante, presenta note dolci in un finale avvolgente di mandorla. Le note fruttate e speziate e il corpo rotondo ne esaltano la facile bevibilità.

MESSICANO
BAR PIZZERIA

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI IN MESCITA

	CALICE	*0,25cl*	*0,40cl*
Raboso S. Osvaldo	*€ 1,40*	*€ 2,70*	*€ 5,20*
Raboso Malanotte	*€ 3,00*	*€ 6,00*	*€ 12,00*
Corvina del Garda	*€ 3,00*	*€ 6,00*	*€ 12,00*
Valpolicella ripasso	*€ 3,00*	*€ 6,00*	*€ 12,00*
Phigaia			*€ 12,00*

VINI BIANCHI IN MESCITA

	CALICE	*0,25cl*	*0,40cl*
Manzoni Lucchese D.O.C. Piave	*€ 1,40*	*€ 2,70*	*€ 5,20*

VINI FRIZZANTI IN MESCITA

	CALICE	*0,25cl*	*0,40cl*
Renana Prosecco	*€ 1,40*	*€ 2,70*	*€ 5,20*
Rebuli Prosecco D.O.C.G.	*€ 1,70*	*€ 3,50*	*€ 7,50*
Moscato Fiori d'Arancio (calice)			*€ 2,00*

VINI ROSSI

	BOTTIGLIA
Raboso S. Osvaldo	*€ 9,00*
Raboso Malanotte	*€ 18,00*
Corvina del Garda	*€ 18,00*
Phigaia	*€ 18,00*
Valpolicella ripasso	*€ 18,00*

VINI BIANCHI

	BOTTIGLIA
Gewurztraminer Endrizzi	*€ 18,00*

VINI FRIZZANTI

	BOTTIGLIA
Renana Prosecco D.O.C. Tv	*€ 9,00*
Rebuli Prosecco D.O.C.G.	*€ 11,00*
Moscato Fiori d'Arancio	*€ 11,00*
Franciacorta	*€ 24,00*

SCOPRI COSA MANGI

Questa pagina del menù la dedichiamo ad alcune delle nostre materie prime, per far conoscere anche a voi l'origine di quello che vi verrà servito e che mangerete alla Pizzeria Messicano.

PROSCIUTTO DI MAIELLA:

Proveninete dall'Abruzzo, è conosciuto anche come prosciutto del Gran Sasso.
Prodotto con carni di maiali allevati all'interno del parco della Maiella, alimentati dai frutti che il territorio offre, in particolare le ghiande tipiche della zona.
Le carni vengono macellate in zona e le cosce, vengono successivamente stagionate a Langhirano, Parma, terra di specialisti nella cura di questi prodotti. Il risultato è un prosciutto delicato, dolce, con sentori di erbe e spezie, anch'esse provenienti dal parco della Maiella.

PASTRAMI:

Il nostro Pastrami è ricavato da un pezzo di petto di manzo (il taglio che parte da sotto il collo e finisce sulla pancia). Passato in salamoia, qui rimane non meno di 5 giorni a temperatura ambiente. Successivamente la carne viene essiccata parzialmente, affumicata, quindi aromatizzata con aglio, coriandolo, pepe nero, paprika, chiodi di garofano e infine cotta al vapore. Il risultato è una carne che ricorda il roastbeef inglese, dalla consistenza morbidissima e compatta, saporita e succosa, da tagliare a fettine sottili ma non troppo. Servita fredda o calda (su piastra se possibile), la si abbina con la senape e il nostro suggerimento è di aggiungere del sale black velvet al nero di seppia.

ACCIUGHE DI SCIACCA:

Acciughe pescate in Sicilia nel Mar Mediterraneo italiano, confezionate a Sciacca. Deliscate e confezionate pazientemente a mano, come da tradizione, il pesce non viene stressato da pulitori meccanici. Riposano in una salamoia con massimo il 20% di sale per un periodo di almeno 6 mesi. Il risultato è un prodotto morbido e gustoso, equilibrato nella salatura.

PORCHETTA TREVIGIANA:

Il maialino viene allevato a cruschello e succedanei del latte e, dopo circa un anno di vita e raggiunti circa i 50 kg di peso, viene macellato, sviscerato e disossato. Ogni operazione viene fatta con perizia e pulizia, mirando a non danneggiare la carne ma a preservarne la sua integrità. La carne viene quindi aromatizzata mediante sale, rosmarino, pepe, aglio e vino bianco, sapientemente dosati. A questo punto, la porchetta viene ricucita, legata con spago in modo da mantenerne la compattezza e impalata, cosi da ottimizzare la resa della sua cottura a forno. Viene arrostita per circa 7 ore ad una temperatura di circa 200°C. Successivamente viene lasciata raffreddare e va servita fredda.

BRESAOLA 100% ITALIANA:

Prodotta in Valtellina utilizzando solo carni italiane, controllate e selezionatissime, al tatto è compatta, soda e delastica, il suo colorito è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e bianco per la parte grassa. Il profumo è gradevole e leggermente aromatizzato, il gusto è gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

- AVVISO AL CLIENTE -

A seconda della stagione, troverete 3 tipi diversi di cipolle: Tropea, Viola Italiana e Montoro (cipolla rosa)
*Tutti i nostri peperoni sono fatti al forno, tutti i nostri cibi sono freschi e preparati al momento tranne dove specificato con l'asterico * .*
Le patate sono congelate mentre le Patate al rosmarino sono spadellate al momento.