



LA MACELLERIA STUPPIA

...e nel menù di Pasqua?

non può mancare

la GRIGLIATA di STUPPIA



Capretto
 congelato
29.80
 Fr. al Kg.

**Selvatici
gamberoni
argentini** ❄️
con guscio | senza guscio



19.90 Fr. al pacco

**Racks di
agnello** ❄️



46.90 Fr. al Kg.

**Carne
secca di
cavallo**
produzione propria



35.00 Fr. al Kg.

Luganighetta

Classica
Peperoncino
Finocchietto



14.90 Fr. al Kg.

**Salmone
filetti di
prima scelta**
NORVEGIA (senza pelle)



26.90 Fr. al Kg.

**Collo
di maiale**
SVIZZERA



14.90 Fr. al Kg.

**Gigot
d'agnello** ❄️
NUOVA ZELANDA



21.90 Fr. al Kg.

**Rib Eye
Black Angus**
PREMIUM
CREEKSTONE



68.00 Fr. al Kg.

**Costine
"5 coste"**
SVIZZERA



8.90 Fr. al Kg.

Ricordatevi di riservare per tempo:

Capretto (CH o FR) / Coniglio / Agnelli da latte / Maialini interi / Maialini a pezzi / ...

Offerte valide fino al **9 aprile 2022** o esaurimento scorte con riserva di variazioni di prezzo ed errori di stampa

Lun Chiuso
Mar - Ven 8.00 - 12.00 / 13.30 - 18.30
Sab 8.00 - 12.00 / 13.30 - 17.00

Visita il nostro sito per vedere gli orari e le aperture speciali

www.lamacelleria.ch



GIUBIASCO
091 857 52 00
Via Golena 3

LAMONE
091 967 77 27
Via Cantonale 45

CASTIONE
091 829 07 07
Via Cantonale 9

P Ampio parcheggio riservato ai nostri clienti



MANZO	FR./KG
Macinata di manzo	15.90
Lesso piancostato con osso	10.90
Spezzatino di manzo	17.90
Polpa magra per Tartare	32.90
Brasato-Arrostato di manzo	22.90
Scamone di manzo	42.-
Entrecôte di manzo	42.-
Filetto pezzo intero (ca 2 Kg)	54.-
Baby Ribs	19.80



MAIALE	FR./KG
Ossibuchi di maiale	6.90
Collo maiale	14.90
Costolette di maiale	14.90
Costine 5 coste	8.90
Costine placche intere	16.90
Costine baby	23.90
Lonza di maiale pezzo intero	17.90
Salsiccia/luganighetta	14.90



VITELLO	FR./KG
Ossibuchi di vitello congelati	21.90
Arrostato di vitello spalla	32.90
Fesa di vitello a fette	54.-



CAVALLO	FR./KG
Scamone di cavallo	19.80
Filetto di cavallo pezzo intero (ca 2 Kg)	29.80
Scamone di cavallo pezzo intero (ca 3 Kg)	17.90
Entrecôte di cavallo	29.80



POLLERIA	FR./KG
Cosce di pollo (conf. ca 2,5 Kg)	6.90
Petto di pollo (conf. ca 2,5 Kg)	10.90
Sminuzzato di pollo	13.90
Galletto Valle Spluga	13.90
Fettine di tacchino (conf. ca 2 Kg)	16.90
Ali di pollo (conf. ca 2,5 Kg)	7.90
Coniglio	15.90
Cosce di rana	16.90



PESCE	FR./KG
Filetto di Pangasius	7.90
Filetti di Branzini o Orate	19.80
Frutti di mare	13.90
Fritto misto Mare Top Quality	19.80
Crevettes per cocktail	21.-
Polpo cotto	26.90
Calamari in pastella	7.90
Salmone a filetti TOP 1°Q	26.90
Zuppa di pesce	18.90
Cozze 1/2 guscio	11.90
Moscardini	11.90
Calamari interi	9.90

SALUMERIA A PEZZI INTERI	FR./KG
Carne secca cavallo	35.-
Carne secca manzo	58.-
Lardo venato	19.90
Prosciutto crudo (TI)	37.90
Bresaola Valtellina	44.-
Salametti (Maiale / Cervo / Cinghiale)	26.90
Salame del Mendrisiotto	29.80
Mortadella del Mendrisiotto	24.90

La ricetta del capretto

Per cucinare un ottimo capretto è sufficiente

una bella placca per il forno, un pò di burro e rosmarino, vino bianco, cognac e da non dimenticare il capretto.

Da tempo c'è la discussione sul farlo o meno rosolare. Sinceramente è una scelta personale.

Vi descrivo velocemente come lo cucino io: disporre sulla placca da forno i pezzi di capretto. Salarli leggermente, aromatizzare a piacere e spargere alcuni fiocchi di burro e rametti di rosmarino. Coprire a "cappello" con carta stagnola (alu) e inserire il capretto nel forno preriscaldato a 200°.

COTTURA TOTALE ca. 2 ore.

Ogni 15-20 minuti girate i pezzi e man mano aggiungete un pochino di vino bianco. Gli ultimi 30 minuti togliere la stagnola, alzate la temperatura del forno a 250° e fate (sempre controllando bene) dorare il bel capretto.

buon appetito

Al dessert ci pensiamo noi...



GIGLIA
marrons glacés & chocolat

SHOP ONLINE 

www.giglia.ch

Giuseppe Giglia SA
Via A.Ciseri 15
Lugano
Tel. 091 922 08 30

