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

QUALITÀ GARANTITA 100% I Migliori Carne QUALITÀ GARANTITA

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

lamacelleria.ch
seguici su

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-Arrosto 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
Arrosto 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