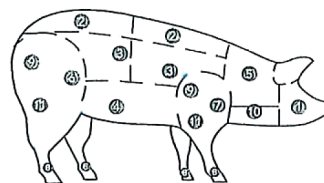


TERRE DA GUSTARE

LISTINO MACELLERIA 2022



per ordini: info@amintodapanzano.it e WhatsApp 333 4530531

MANZO SELEZIONE CECCHINI BEEF		€ al Kg	SPECIALITÀ SPECIALITIES		€ al Kg
6	ARROSTO FIORENTINO Arrostato Fiorentino	26,00	4 7	SALSICCIA ALL'AGLIO Garlic Pork Sausage	16,00
15	ARROSTO MORTO Arrostato Morto	24,00	3	SUGO FIAMME D'INFERNO Flame of hell Meat Sauce	20,00
18	BAVETTA Bavetta	24,00	6 7	TONNO DEL CHIANTI Chianti Tuna	26,00
12	SUPER FIORENTINE Bistecca alla Fiorentina	40,00	VASETTI JARS		
11	BISTECCA PANZANESE Panzanese Steak	26,00	BARATTOLI DARIO A CASA Jarred specialties "Dario a casa"		
13	BRASATO AL MIDOLLO Beef Shin Roast W/Marrow	20,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420 g Essence of Chianti 14,81oz		
10	COSTATA ALLA FIORENTINA Costata alla Fiorentina	35,00	PROFUMO DEL CHIANTI 220 g Essence of Chianti 7,76oz		
15	CUORICINO DI SPALLA Cuoricino Cut	26,00	PROFUMO DEL CHIANTI 50 g Essence of Chianti 1,76oz		
16	ETRUSCO Etruscan Cut	30,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420 g busta e stickers Essence of Chianti 14,81oz bag and stickers		
12	FILETTO Filet	40,00	PROFUMO DEL CHIANTI 200 g busta Essence of Chianti 7,05oz bag		
3 8	HAMBURGER CECCHINI Cecchini Hamburger	18,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 420 g Red Pepper Jelly 14,81oz		
8	PESCIOLINO Pesciolino Cut	20,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 220 g Red Pepper Jelly 7,76oz		
5	SEGRETO Segreto Cut	30,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 50 g Red Pepper Jelly 1,76oz		
5	SUSHI DEL CHIANTI Chianti Sushi	26,00	SENAPE 420 g Sweet Hot Mustard 14,81oz		
3 8	SUPERMACINATA Ground Beef	16,00	SENAPE 220 g Sweet Hot Mustard 7,76oz		
SPECIALITÀ SPECIALITIES		€ al Kg	SENAPE 50 g Sweet Hot Mustard 1,76oz		
2	BURRO DEL CHIANTI Chianti Butter	16,00	FIORE DI FINOCCHIO 70g Fennel Pollen 2,47oz		
3 9	COSIMINO Cosimino Meatloaf	20,00	FIORE DI FINOCCHIO 15g Fennel Pollen 0,53 oz		
3 8	DARIO DOG Hot Dog	20,00	OLIO EVO CECCHINI Cecchini Extra Virgin Olive Oil		
4 7	FINOCCHIONA DOP Fennel Salame	30,00	CHIANTI CLASSICO CECCHINI Cecchini Chianti Classico Wine		
1	LINGUA SALMISTRATA Corned Beef Tongue	30,00	BIANCO CECCHINI Cecchini white wine		
1 17	MUSETTO Musetto	20,00	BIRRA CECCHINI Cecchini beer		
3	PANCIA IN PORCHETTA Herb Roasted Beef	26,00	GRAPPA CECCHINI Grappa Cecchini		
4 7	PASTICCIO RUSTICO E CHIANTIGIANO Pate'	30,00			
3	PASTRAMINO Pastrami	30,00			
2	PEPOSO NOTTURNO Black Pepper Beef Stew	20,00			

La carne e' allevata e macellata in Catalogna (Spagna) ed è riposata da me per un minimo di 30 giorni a mezzena intera.

Our meat is raised in Catalonia (Spain) and aged by me for a minimum of 30 days in the form of whole sides.

Dario Cecchini