



LISTINO MACELLERIA 2021

MANZO SELEZIONE CECCHINI BEEF

	€ al Kg
6 ARROSTO FIORENTINO Arrostato fiorentino	26,00
15 ARROSTO MORTO Arrostato morto	24,00
18 BAVETTA Bavetta	24,00
12 BISTECCA DI FILETTO Filet steak	40,00
12 BISTECCA ALLA FIORENTINA Bistecca alla Fiorentina	40,00
10 COSTATA ALLA FIORENTINA Costata alla Fiorentina	35,00
11 BISTECCA PANZANESE Panzanese Steak	26,00
13 BRASATO AL MIDOLLO Beef Shin Roast W/Marrow	20,00
16 ETRUSCO Etruscan cut	26,00
3 8 14 LESSO Cuts for boiled beef	16,00
1 17 MUSETTO Musetto	20,00
3 8 SUPERMACINATA Ground beef	16,00
5 SUSHI DEL CHIANTI Chianti sushi	26,00

VASETTI JARS

	€ l'uno
PROFUMO DEL CHIANTI 420GR Essence of Chianti 14,81oz	10,00
PROFUMO DEL CHIANTI 220GR Essence of Chianti 7,76oz	7,00
PROFUMO DEL CHIANTI 50GR Essence of Chianti 14,81oz	3,00
PROFUMO DEL CHIANTI 200GR BUSTA Essence of Chianti 7,05oz Bag	6,00
PROFUMO DEL CHIANTI 420GR BUSTA E STICKERS Essence of Chianti 14,81oz Bag and stickers	9,00
MOSTARDA MEDITERRANEA 420 GR Sweet Hot Mustard 14,81oz	13,00
MOSTARDA MEDITERRANEA 220 GR Red Pepper Jelly 7,76oz	8,00
MOSTARDA MEDITERRANEA 50 GR Red Pepper Jelly 1,76oz	4,00
SENAPE 420GR Sweet Hot Mustard 14,81oz	13,00
SENAPE 220GR Sweet Hot Mustard 7,76oz	8,00
SENAPE 50GR Sweet Hot Mustard 1,76oz	4,00
CONDIMENTO DARIO ¼ LT "Dario" condiment 1/4 lt	12,00
GRAPPA CECCHINI 70CL Grappa Cecchini 70 cl	30,00
OLIO EXTRA V.OLIVA ½ LT Extra Virgin Olive Oil 1/2 lt	18,00

MAIALE SELEZIONE CECCHINI PORK

2 BURRO DEL CHIANTI Chianti Butter	16,00
4 7 SALSICCIA ALL'AGLIO Garlic Pork Sausage	16,00
5 SCAMERITA AL FINOCCHIO Pork Shoulder Chop	16,00

SPECIALITÀ SPECIALITIES

2 3 4 ARISTA IN PORCHETTA Herb Roasted Pork	20,00
3 9 COSIMINO Cosimino Meatloaf	20,00
3 FIAMME D'INFERNO Flame of hell	20,00
1 LINGUA SALMISTRATA Corned Beef Tongue	30,00
4 7 PASTICCIO RUSTICO Rustic Pate'	30,00
2 PEPOSO NOTTURNO Black Pepper Beef Stew	20,00
4 7 SALAME AL FINOCCHIO Fennel Salame	30,00
6 7 TONNO DEL CHIANTI Chianti Tuna	26,00



LA CARNE E' ALLEVATA PER ME IN CATALOGNA (SPAGNA) ED E' MATURATA DA ME PER UN MINIMO DI 30 GIORNI A MEZZENA INTERA. THE MEAT IS RAISED FOR ME IN CATALONIA (SPAIN) AND AGED TO ME FOR A MINIMUM OF 30 DAYS IN THE FORM OF WHOLE SIDES.

LEGGE DEL MANZO

Poiché nel manzo le bistecche con l'osso sono solo una piccola parte di tutto l'animale, consigliamo di seguire la LEGGE DEL MANZO. Se acquistate una **Costata alla Fiorentina** in coppia con una **Bistecca Panzanese** dello stesso peso, il loro costo al kilo sarà di **€ 26,00**; per chi invece non se la sentisse, i costi sono quelli riportati nel listino. Per le Bistecche con l'osso chiediamo un giorno di prenotazione.

THE LAW OF THE ANIMAL

On a cow, steaks on the bone make up only a small part of the whole animal, therefore we recommend following our philosophy of the LAW of the ANIMAL. If you buy a **Costata alla Fiorentina** paired with a **Panzanese steak** of the same weight, the total cost per kilo will be **€ 26.00**; for those not interested in following our philosophy, costs are those shown on the price list.
Dario Cecchini