



LISTINO MACELLERIA 2024

e-mail:ordini@dariocecchini.it - WhatsApp: 334 9973363

MANZO SELEZIONE CECCHINI BEEF	€ al Kg	SPECIALITÀ SPECIALITIES	€ al Kg
6 ARROSTO FIORENTINO Arrosto Fiorentino	26,00	3 SUGO FIAMME D'INFERNO Flame of hell Meat Sauce	20,00
15 ARROSTO MORTO Arrosto Morto	24,00	6 7 TONNO DEL CHIANTI Chianti Tuna	26,00
18 BAVETTA Bavetta	24,00	VASETTI JARS	€ l'uno
12 SUPER FIORENTINE Bistecca alla Fiorentina	40,00	UN GIORNO DI PRENOTAZIONE	
11 BISTECCA PANZANESE Panzanese Steak	26,00	BARATTOLI DARIO A CASA Jarred specialties "Dario a casa"	15,00
13 BRASATO AL MIDOLLO Beef Shin Roast W/Marrow	20,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420 g Essence of Chianti 14,81oz	10,00
10 COSTATA ALLA FIORENTINA Costata alla Fiorentina	35,00	UN GIORNO DI PRENOTAZIONE	
15 CUORICINO DI SPALLA Cuoricino Cut	26,00	PROFUMO DEL CHIANTI 220 g Essence of Chianti 7,76oz	7,00
16 ETRUSCO Etruscan Cut	30,00	PROFUMO DEL CHIANTI 50 g Essence of Chianti 1,76oz	3,00
12 FILETTO Filet	40,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420 g busta e stickers Essence of Chianti 14,81oz bag and stickers	9,00
8 PESCIOLINO Pesciolino Cut	20,00	PROFUMO DEL CHIANTI 200 g busta Essence of Chianti 7,05oz bag	6,00
5 SEGRETO Segreto Cut	30,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 420 g Red Pepper Jelly 14,81oz	13,00
5 SUSHI DEL CHIANTI Chianti Sushi	26,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 220 g Red Pepper Jelly 7,76oz	8,00
3 8 SUPERMACINATA Ground Beef	16,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 50 g Red Pepper Jelly 1,76oz	4,00
SPECIALITÀ SPECIALITIES	€ al Kg	SENAPE 420 g Sweet Hot Mustard 14,81oz	13,00
2 BURRO DEL CHIANTI Chianti Butter	16,00	SENAPE 220 g Sweet Hot Mustard 7,76oz	8,00
3 9 COSIMINO Cosimino Meatloaf	20,00	SENAPE 50 g Sweet Hot Mustard 1,76oz	4,00
3 8 DARIO DOG Hot Dog	20,00	FIORE DI FINOCCHIO 70g Fennel Pollen 2,47oz	20,00
4 7 FINOCCHIONA DOP Fennel Salame	30,00	FIORE DI FINOCCHIO 15g Fennel Pollen 0,53 oz	5,00
1 LINGUA SALMISTRATA Corned Beef Tongue	30,00	OLIO EVO CECCHINI Cecchini Extra Virgin Olive Oil	500 ml 18,00
1 17 MUSETTO Musetto	20,00	CHIANTI CLASSICO CECCHINI Cecchini Chianti Classico Wine	750 ml 16,00
3 PANCIA IN PORCHETTA Herb Roasted Beef	26,00	BIANCO CECCHINI Cecchini white wine	750 ml 16,00
4 7 PASTICCIO RUSTICO E CHIANTIGIANO Pate'	30,00	FIASCO CHIANTI CLASSICO CECCHINI 1 l Cecchini Chianti Classico Wine Fiasco	25,00
3 PASTRAMINO Pastrami	30,00	BIRRA CECCHINI Cecchini beer	33 cl 5,00
2 PEPOSO NOTTURNO Black Pepper Beef Stew	20,00	GRAPPA CECCHINI Grappa Cecchini	700 ml 30,00
4 7 SALSICCIA ALL'AGLIO Garlic Pork Sausage	16,00		

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