



LISTINO MACELLERIA 2021

MANZO SELEZIONE CECCHINI BEEF		€ al Kg	VASETTI JARS	€ l'uno
6	ARROSTO FIORENTINO Arrosto fiorentino	26,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420GR Essence of Chianti 14,81oz	10,00
15	ARROSTO MORTO Arrosto morto	24,00	PROFUMO DEL CHIANTI 220GR Essence of Chianti 7,76oz	7,00
18	BAVETTA Bavetta	24,00	PROFUMO DEL CHIANTI 50GR Essence of Chianti 14,81oz	3,00
12	BISTECCA DI FILETTO Filet steak	40,00	PROFUMO DEL CHIANTI 200GR BUSTA Essence of Chianti 7,05oz Bag	6,00
12	BISTECCA ALLA FIORENTINA Bistecca alla Fiorentina	40,00	PROFUMO DEL CHIANTI 420GR BUSTA E STICKERS Essence of Chianti 14,81oz Bag and stickers	9,00
10	COSTATA ALLA FIORENTINA Costata alla Fiorentina	35,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 420 GR Sweet Hot Mustard 14,81oz	13,00
11	BISTECCA PANZANESE Panzanese Steak	26,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 220 GR Red Pepper Jelly 7,76oz	8,00
13	BRASATO AL MIDOLLO Beef Shin Roast W/Marrow	20,00	MOSTARDA MEDITERRANEA 50 GR Red Pepper Jelly 1,76oz	4,00
16	ETRUSCO Etruscan cut	26,00	SENAPE 420GR Sweet Hot Mustard 14,81oz	13,00
3 8 14	LESSO Cuts for boiled beef	16,00	SENAPE 220GR Sweet Hot Mustard 7,76oz	8,00
1 17	MUSETTO Musetto	20,00	SENAPE 50GR Sweet Hot Mustard 1,76oz	4,00
3 8	SUPERMACINATA Ground beef	15,00	CONDIMENTO DARIO ¼ LT "Dario" condiment 1/4 lt	12,00
5	SUSHI DEL CHIANTI Chianti sushi	26,00	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 È ALLEVATA PER ME IN CATALOGNA (SPAGNA) ED È MATURATA PER UN MINIMO DI 30 GIORNI A MEZZENA INTERA.
THE MEAT IS RAISED FOR ME IN CATALONIA (SPAIN) AND AGED 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.

P.S. Per le Bistecche con l'osso ho bisogno di 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 Florentine steak (Bistecca 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

P.S. For T-bone steaks we ask for a reservations at least one day in advance.