

**Carlo
Alberto**

LE NOSTRE PROPOSTE PER LA

PASQUA

2026



SE TI PIACE GRIGLIARE

TAGLI FRESCHI

Cottura espressa alla griglia o lunghe cotture al BBQ. Pasqua e Pasquetta si passano davanti al fuoco!

PRIMI PIATTI

I nostri primi pronti da riscaldare sapranno soddisfare anche i palati più esigenti.

COTTI PASQUALI

Se ti alzi da tavola prima delle 16.00 non vale. E allora vai di arrosti, agnello, brasato e bollito. A seguire: divano!

LA TRADIZIONE PRIMA DI TUTTO

SE NON HAI TEMPO

GASTRONOMIA

Tutta la nostra gastronomia al servizio di chi non ha tempo da passare ai fornelli.



PRIMI PIATTI



Lasagna al forno
con ragù di carne.

Tortellini di Valeggio
"Re del Tortellino".

Crespelle con asparagi
e Monte Veronese d'allevato.



COTTI PASQUALI



Arrosti della Lessinia:
agnello, capretto, vitello.

Bollito misto:
pezzi interi o a fette di bovino,
lingua, cotechino, gallina,
punta di petto di vitello.

Arrosto di pollo "Scudellaro".
Brasato di bovino al vino rosso.
Rotolo di coniglio,
tastasal e catalogna.



I NOSTRI VASETTI PRONTI DA RISCALDARE



Ragù di:
bovino, vacca maremmana,
anatra, vitello, cavallo, pollo,
cotechino, cortile.

Stracotto di:
asino, pecora, cervo, cinghiale,
bovino, pastisada de caval.

Fegatini della tradizione.
Baccalà, luccio, sarda, aringa.



CONTORNI E SALSE



Asparagi, verdure cotte
di stagione, giardiniera agrodolce,
carciofi croccanti, lampascioni,
patate al forno, purè di patate,
puntarelle, polenta cotta,
insalata russa, pearà,
cren, salsa verde.





LA NOSTRA SUPER SELEZIONE DI BOVINI “DAL MATURATORE”



Maremmana,
Higland Grass Fed Italiano,
Rubia Gallega, Simmental,
Piemontese, Jersey,
Sashi Freygaard Finlandese.



CARNI FRESCHE SU PRENOTAZIONE



Agnello e pecora brada,
capretto della Lessinia,
coniglio nostrano e di Carmagnola,
galletto ruspante,
pollo “Campagnola”,
piccione, asino, cavallo,
cervo, cinghiale,
suino semi-brado.



I CONSIGLI PER UNA GRIGLIATA PERFETTA



Suino

costine di Mora Romagnola,
braciola, coppa, pancetta
secreto di suino Iberico,
salsiccia e luganega.

Bovino

bavetta, spinacino, scamone,
asado de tira, costine,
hunger steak, lombetto,
denver steak e spider steak.

Hamburger di:

bovino, agnello,
pollo, cavallo, selvaggina.

Arrosticini di:

pecora brada, cinghiale,
muflone selvatico.

Carni precotte CBT da finire in griglia:

costine di suino,
alette, fusi e sovracosce di pollo,
tomahawk di pollo.





DOLCI INFERMENTUM



Colombe:
tradizionale, all'albicocca,
ai 3 cioccolati.

Biscotti al cioccolato
e torta delle rose.



*Carlo
Alberto*

PRENOTA ORA!

LA MACELLERIA

CADIDAVID
tel: 334 701 6117

LA STORICA

SANGIO
tel: 331 103 4546

LA BOTTEGA

VERONA
tel. 331 103 4713

