



MACELLERIA

CIAMPALINI

Ecco un listino per darti qualche ispirazione e aiutarti nella scelta dei nostri prodotti. Puoi scegliere di ordinare la spesa a domicilio o ordinarla e venirla a ritirare in negozio.

Puoi ordinare compilando il form sul sito oppure direttamente con una mail a

paolocciampalini@gmail.com



RITIRO IN NEGOZIO

Gli ordini inviati entro le 10.00 potranno essere ritirati in giornata, quelli inviati successivamente saranno disponibili il giorno successivo

CONSEGNA A DOMICILIO



Gli ordini inviati entro le 10.00 saranno consegnati il giorno successivo

(la consegna a domicilio è limitata a Pisa e zone limitrofe)

LE CARNI BOVINE

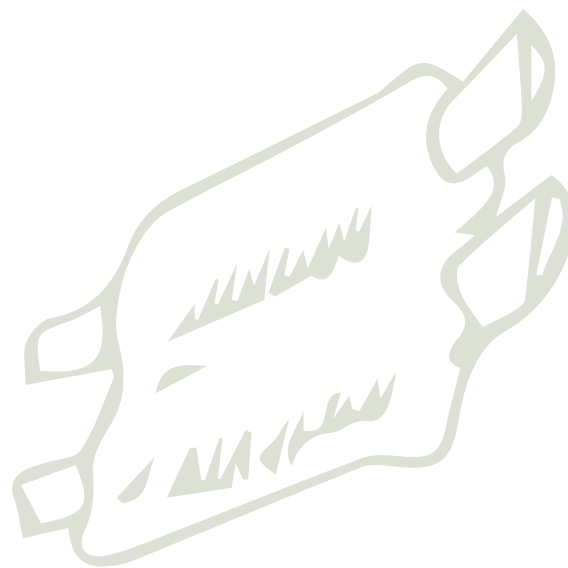
- Bistecche nella lombata
- Bistecche nella costola
- Bistecche disossate
- Fette carne 1° taglio e 2° taglio
- Bolliti (*zampa, coda, muscolo, lingua, guancia*)
- Ossobuchi
- Carpacci
- Spezzatini
- Macinati per ragu
- Macinati per tartare

LE CARNI BIANCHE

- Pollo nostrale
- Faraona nostrale
- Gallina nostrale
- Anatra nostrale
- Coniglio nostrale
- Petti di pollo
- Cosce di pollo
- Busti di pollo allevati a terra
- Petto di tacchino
- Coscia di tacchino

LA VITELLA DI LATTE

- Lombatine
- Fette
- Spezzatini
- Arrosti
- Rosticciana



I PRONTI PER LA GRIGLIA

- Bistecche di pollo
- Bistecche di tacchino
- Pollo ruspantino
- Spiedini misti
- Rosticciana
- Scamerita a fette
- Bistecche di maiale
- Fette di prosciutto condite
- Spiedini di ali di pollo
- Fette di carne per tagliata
- Petto per griglia (*asado*)



I PRONTI A CUOCERE

- Assortimento di svizzere (*in offerta con 5+1*)
- Semplici o magre, al formaggio, agli spinaci, alla cipolla, con
- provola e speck, svizzera di pollo (*novità*)
- Svizzera maxi di Chianina (*doppia pezzatura 150 e 250 gr*)
- Tramezzini di carne
- Padellata di pollo
- Piatto di stagione: zucchini ripieni
- Tartarine pronte
- Involtini tricolore
- Battute al coltello
- Sushi del ciampalini

LE SALSICCE

- Di prosciutto
- Del contadino
- Luganega
- Calabrese
- Lardo
- Tartufo
- Cinta senese



DALLA CUCINA

- Parmigiana di melanzane
- Lasagne classiche
- Verdure grigliate
- Verdure in agrodolce
- Rape
- Spinaci
- Erbe cotte
- Varietà di olive
- Carciofi sottolio
- Ceci e fagioli c.b.t. (*cottura bassa temperatura*)
- Sformati di verdure di stagione
- Testina di vitella di latte
- Patè di fegatini

LE IMPANATE

- Valdostane (*cotto e fontina*)
- Pollo agli agrumi (*arancia e limone*)
- Polpette
- Polpettone
- Polpette pisane (*lesso e patate*)
- Suino cacio e pepe (*con Parmigiano Reggiano*)
- Melanzana ripiena (*cotto e mozzarella*)

ARROSTI C.B.T.

(*cottura bassa temperatura*)

- Il nostro arrosto
- Pollo in galantina
- Tacchino agli agrumi
- Porchetta

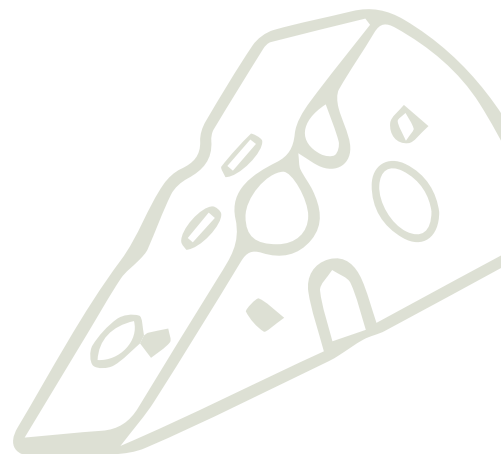
NEL BANCO A LIBERO SERVIZIO

- Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi
- Prosciutto semidolce
- Prosciutto sgambato (*coscio disossato*)
- Carne salata di nostra produzione
- Lonzino di nostra produzione
- Soppressata
- Mortadella
- Pancetta arrotolata di nostra produzione
- Pancetta stesa di nostra produzione
- Pasta fresca ripiena
- Varietà di latticini
- Insalate



SALUMI

- Prosciutto Pratomagno
- Prosciutto dolce Tanara
- Prosciutto semidolce
- Prosciutto sgambato (*coscio disossato*)
- Salame toscano
- Salame tipo sbriciolona
- Salame tipo Milano
- Pancetta arrotolata
- Rigatino steso
- Soppressata
- Coppa di Parma
- Fiocchetto di Parma
- Culatello di Parma
- Lardo salato
- Prosciutto cotto Gran Biscotto
- Speck
- Guanciaie salato



FORMAGGI

- Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi
- Pecorini stagionati e freschi della Garfagnana
- Caprini della Garfagnana
- Ricotta della Garfagnana



SUGHI PRONTI

- Ragu di manzo
- Ragu di coniglio
- Ragu di cinghiale
- Pesto alla genovese
- Salsa di noci

LE CONSERVE

- Varietà di sughi pronti
- Verdure sottolio e sottaceto
- Riso Aquerello vari formati
- Tonno Callipo
- Pasta Felicetti monograno anche integrale

LA CANTINA

- Collepino (*Banfi*)
- Le Rime (*Banfi*)
- Costa di Giulia (*Bolgheri - Michele Satta*)
- Bolgheri rosso (*Bolgheri - Michele Satta*)
- Poggio alle Mura (*Brunello di Montalcino D.O.C.G*)
- Valdobbiadene (*Prosecco Superiore Val D'oca*)
- Berlucchi Franciacorta 61 (*sbocatura 2019*)



Puoi ordinare compilando il form sul sito oppure
direttamente con una mail a

paolociampalini@gmail.com