



MACELLERIA LASSANDRO

LA NOSTRA STORIA

RICEVIAMO IN EREDITÀ QUESTA MACELLERIA DAL 1799, ANNO IN CUI, **NUNZIO** LASSANDRO (CLASSE 1777) APRÌ LA PRIMA STORICA MACELLERIA A SANTERAMO. LA PASSIONE FU TRASMESSA A SUO FIGLIO **VITO CARLO** CHE NE PRESE IL POSTO NEL 1835. NEL 1858 FU **NUNZIO** LASSANDRO AD APRIRE LA TERZA GENERAZIONE DI BECCHERIA. LA QUARTA BOTTEGA FU INAUGURATA NEL 1901, DA **GIUSEPPE NICOLA**, DA CUI EREDITIAMO L'ATTUALE "SEPP NCOL", O SEPP COL. NONNO **NUNZIO** LASSANDRO, QUINTA GENERAZIONE, CLASSE 1919, SOSTENEVA INVECE DI AVER COMINCIATO LA SUA ATTIVITÀ A SOLI 6 ANNI, QUANDO CONCLUSE IL SUO PRIMO CONTRATTO CON UN PASTORE, DA CUI ACQUISTÒ UNA PECORA A 5 LIRE (ALL'EPOCA DEI PRIMI ANNI DEL 1900 LA COMPRAVENDITA DEL BESTIAME SI SVOLGEVA IN PIAZZA GARIBALDI, TUTTI I GIORNI ALLE 18:00, ORARIO DI CHIUSURA DELLE BOTTEGHE). **PEPPINO** E **ANTONELLO** SONO LE NUOVE RECLUTE, SESTA E SETTIMA GENERAZIONE DI UNA FAMIGLIA STORICA CHE HA SEMPRE FATTO QUESTO MESTIERE PER PASSIONE.



MACELLERIA LASSANDRO

IL NOSTRO AMORE PER LA CARNE,
DA PIÙ DI 200 ANNI

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI

GRANDE (PER 3-4 PERSONE) €7,00

PICCOLO (PER 2 PERSONE) €5,00

CARPACCIO DI VITELLO €4,00
(CON SALE, PEPE, OLIO, LIMONE, RUCOLA E GRANA PADANO)

CONTORNI

PATATE ALLO SPIEDO € 1,30

CIPOLLE AL FORNELLO € 1,30

INSALATA MISTA € 2,00

VERDURA CRUDA DI STAGIONE € 1,50



MACELLERIA LASSANDRO

CARNI AL FORNELLO

SE CI CHIEDETE LA CARNE BEN COTTA,
CI OFFENDIAMO!!!

TAGLIATA DI VITELLO (CONDITA CON GLASSA BALSAMICA, RUCOLA E GRANA PADANO)	€ 16,50/KG
SALSICCE AL FORNELLO (DI VITELLO, DI MAIALE O DI POLLO*)	€ 13,00/KG
BOCCONCINI, SPIEDINI & BOMBETTE	€ 13,00/KG
COSTATE CON OSSO E ALLA FIORENTINA	€ 18,00/ KG
FILETTO ALLA BRACE	€ 22,00/ KG
AGNELLO ALLO SPIEDO CON CIPOLLE	€ 13,50/ KG
INVOLTINI DI AGNELLO (GNUMMEREDDE)*	€ 13,00 AL KG
COSCIOTTO DI AGNELLO*	€ 16,00/ KG

*QUESTI PRODOTTI NON SONO PRESENTI TUTTI I GIORNI. SU PRENOTAZIONE: PIGNATA DI PECORA O AGNELLEONE, BRACIOLE A RAGÙ



MACELLERIA LASSANDRO

FRUTTA

ANANAS O FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€ 2,00

DOLCI

I TIPICI DELLA TRADIZIONE SANTERMANA

TORTA DELLA NONNA

€ 1,00

(CON PAN DI SPAGNA E PASTA DI MANDORLE)

TORTA DELLA NONNA AL CACAO

€ 1,00

(CON PAN DI SPAGNA E PASTA DI MANDORLEE RIPIENO AL CACAO)

DOLCE DI RICOTTA AL LIMONE

€ 1,00

(CON GOCCE DI CIOCCOLATO)

COPERTO, PANE E OLIVE

€1,00



MACELLERIA LASSANDRO

BEVANDE & DIGESTIVI

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - 1 LT € 1,20

COCA COLA, FANTA, SPRITE - 33 CL € 1,20

COCACOLA IN VETRO - 33 CL € 1,50

COCACOLA IN VETRO - 1 LT € 4,00

BIRRA PERONI - 33 CL € 1,20

BIRRA NASTRO AZZURRO - 50 CL € 2,60

BIRRA PERONI GRAN RISERVA ROSSA - 50 CL € 3,20

BIRRA PERONI PURO MALTO - 50 CL € 3,20



MACELLERIA LASSANDRO

VINO PRIMITIVO IGT - 1 LT	€ 4,60
VINO PRIMITIVO IGT - 1/2 LT	€ 2,30
VINO PRIMITIVO IGT - 1/4 LT	€ 1,20
VERDECA DI PUGLIA - 1 LT	€ 5,00
LIMONCELLO DELLA CASA	€ 1,00
MANDARINETTO DELLA CASA	€ 1,00
NOCINO DELLA CASA	€ 1,20
ALLORINO DELLA CASA	€ 1,20
GRAPPA DI MOSCATO "POLI"	€ 1,50
GRAPPA BARRICATA "POLI"	€ 2,00
PASSITO DI PRIMITIVO	€ 3,00



MACELLERIA LASSANDRO

VINI IN BOTTIGLIA

CHIEDETE PURE AL CAMERIERE UN VINO AL CALICE,
OGNI GIORNO NE PROPONIAMO UNO DIVERSO

BIANCHI

ADELPHOS

€ 8,00

VERDECA IGP - 2013

CANTINA MARCHESI DI ADELFA, 11%

BIANCO AMABILE, LEGGERMENTE BRIOSO, TIPICO VINO NON
IMPEGNATIVO

ROSATI

MASSEREI

€ 12,00

NEGROAMARO 100% - 2013

CANTINA SCHOLA SARMENTI, 13.5%

SPICcate NOTE FRUTTATE, GUSTO PIENO, ARMONICO E FRESCO

MACCONE

€ 14,00

PRIMITIVO - 2013

CANTINA ANGIULI DONATO, 14.5%

COLORE ROSA CERASUOLO, VINO DAL CARATTERE FORTE, DERIVATO
DA ALBERELLI DI PRIMITIVO



MACELLERIA LASSANDRO

ROSSI

MOI

€ 10,00

PRIMITIVO IGT - 2010
CANTINA VIGNE E VINI, 13%

VINO DAL SAPORE INTENSO, CON NOTE DI LIQUIRIZIA E FRUTTA SECCA.
CORPOSO E BEN EQUILIBRATO

QUOTA 29

€ 12,00

PRIMITIVO SALENTO IGP – 2011
CANTINA MENHIR, 14%

AFFINAMENTO PARZIALE IN BARRIQUE DI ROVERE. GRADEVOLE,
TONDEGGIANTE, SOLARE ED ESPRESSIVO. IL VINO IDEALE PER LE
DONNE

ZERO

€ 12,00

NEGROAMARO SALENTO IGP – 2011
CANTINA MENHIR, 14%

VINO AUSTERO E DI CORPO. INTENSO, SECCO E AVVOLGENTE

OTRE

€ 12,00

NERO DI TROIA IGT – 2012
CANTINA TEANUM, 13.5%

ROSSO LUMINOSO E DI BUONA CONSISTENZA, ELEGANTE PROFUMO DI
FRUTTA MATURA, TANNINI MORBIDI ED ELEGANTI



MACELLERIA LASSANDRO

OTRE

€ 12,00

AGLIANICO IGP – 2011
CANTINA TEANUM, 14%

ROSSO RUBINO SCURO, PROFUMI DI CILIEGIA IN CONFETTURA E FRUTTI ROSSI MATURI, CON NOTE DI TABACCO E BALSAMICO. DI NOTEVOLE STRUTTURA TANNICA

ROCCAMORA

€ 14,00

NEGROAMARO NARDÒ DOC – 2010
CANTINA SCHOLA SARMENTI, 13.5%

PROFUMO VINOSO INTENSO, AL PALATO ARMONICO E VELLUTATO, CON RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMAROGNOLO. ALBERELLO PUGLIESE DI CIRCA 35 ANNI

PIETRA

€ 15,00

SUSUMANIELLO – 2010
CANTINA MENHIR, 15.5%

COLORE RUBINO INTENSO CON RIFLESSI PURPUREI. TONDO E DI GENEROSA STRUTTURA CON FINALE TANNICO. BOUQUET DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE



MACELLERIA LASSANDRO

LE ECCELLENZE DI PUGLIA

CUBARDI

€ 18,00

PRIMITIVO SALENTO IGT – 2010
CANTINA SCHOLA SARMENTI, 15%

I SUOI TANNINI SONO CAPACI DI ESPANDERSI DELICATAMENTE E SENZA ECCESSI, LASCIANDO UNA LUNGHEZZA DI GUSTO ESTREMAMENTE PIACEVOLE. ALBERELLO PUGLIESE DI CIRCA 65 ANNI

SELVAROSSA

€ 22,00

SALICE SALENTINO DOP – 2010
CANTINE DUE PALME, 14.5%

PRODOTTO DA UVE MATURE E SCELTE DI NEGROAMARO E MALVASIA NERA. DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, CON RIFLESSI AMARANTO. AL NASO NOTE DI CONFETTURA DI CILIEGIE, VANIGLIA E LIQUIRIZIA. AL PALATO FRUTTI ROSSI, SFUMATURE DOLCI DEL LEGNO. CALDO E PERSISTENTE. AFFINATO 9 MESI IN BARRIQUE

MASSERIA MAIME

€ 28,00

NEGROAMARO IGT – 2010
CANTINA TORMARESCA, 14%

ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO CILIEGIA, AMARENA E GELSI ROSSI, CON NOTE SPEZIATE DI LIQUIRIZIA, CHIODI DI GAROFANO E VANIGLIA. VINO SECCO ED ELEGANTE, CON UNA LIEVE VENA ACIDA. TANNINO EQUILIBRATO E PERSISTENTE. AFFINAMENTO DI 12 MESI IN BARRIQUES FRANCESI ED UNGHERESI



MACELLERIA LASSANDRO

ES*

€ 45,00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC – 2012
GIANFRANCO FINO, 16.5%

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO CACAO, MIRTO, PRUGNA, CARRUBA. DAL GUSTO VIGOROSO, INTENSO, PIENO, MORBIDO E PERSISTENTE. MATURATO 9 MESI IN LEGNO E 6 IN BOTTIGLIA

*ELETTO NEGLI ULTIMI 2 ANNI MIGLIOR VINO ROSSO ITALIANO

POLVANERA 17

€ 26,00

PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE DOC
CANTINE POLVANERA, 2009, 16.5%

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. BOUQUET FITTISSIMO DI FRUTTI DI BOSCO, CON RICORDI DI LIQUIRIZIA E GRAFITE. GUSTO IMPONENTE ED ELEGANTE, FINALE MINERALE. AFFINAMENTO IN ACCIAIO E VETRO

DICIOTTO

€ 35,00

PRIMITIVO SALENTO IGT – 2011
CANTINA SCHOLA SARMENTI, 18%

VINO OTTENUTO DA ALBERELLI PUGLIESI DI CIRCA 80 ANNI, CON RESA PER PIANTA DI 400 GRAMMI. COLORE ROSSO RUBINO CON TONI GRANATA. AL NASO FRUTTI ROSSI E TABACCO, CIOCCOLATO E CAFFÈ. TANNINI DELICATI ED ELEGANTISSIMI, AMPIO, DI LUNGA PERSISTENZA. ESTREMAMENTE GODIBILE