



VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2013 ORE 20.30

**GRAN BOLLITO MISTO  
DI BUE GRASSO DI FASSONE  
CON LE CARNI DELL'AGRIMACELLERIA CASCINA CAPELLO**

**MENU**

*Aperitivo di benvenuto con salsiccia di vitella di Fassone  
Battuta al coltello di vitella di Fassone con tartufo nero*

*Agnolottini langaroli nel brodo del bollito*

**GRAN BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE**

*I cinque tagli di Bue Grasso di Fassone: il muscolo, la scaramella,  
la lingua, la testina e la coda; la Gallina Bionda di Villanova d'Asti  
e il cotechino nostrano; salse, "bagnetti",  
mostarde e verdure miste al vapore*

*Zabajone caldo al Moscato d'Asti con amaretti artigianali  
Caffè*

*Vini: Pinot Chardonnay Brut (Conti Cantinieri)*

*Dolcetto di Diano d'Alba D.o.c.g. (Az. Agr. Rigo)*

*€35,00*

*Menu bimbi:*

*pasta al pomodoro  
milanese con patatine fritte*

*gelato*

*€10,00*

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: RISTORANTE TASSO BARBASSO  
C.SO LOMBARDIA 75 SAN MAURO T.SE – TEL.:011 2731933 / 335 7520771

E-MAIL: [RIST.TASSO BARBASSO@VODAFONE.IT](mailto:RIST.TASSO BARBASSO@VODAFONE.IT)

WWW. RISTORANTE TASSO BARBASSO.IT