



Dopo il successo della serata di Novembre,
a grande richiesta:

Venerdì 7 Febbraio 2014 ore 20.30

Gran Bollito Misto di Bue Grasso Di Fassone con le carni dell'Agrimacelleria Cascina Capello

MENU

*Aperitivo di benvenuto con il "Fassonetto": salame di vitello Piemontese
Finissima di vitella Fassone all'olio taggiasco con fiammiferi croccanti di porro di
Cervère, Castelmagno d.o.p. e nocciole di Langa*

Agnolottini langaroli nel brodo del bollito

Gran Bollito misto alla Piemontese

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

*Bònet bianco con nocciole e amaretti alla moda Langarola
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 TASSOBARBASSO
C.so Lombardia 75 - San Mauro T.se
Tel.: 011 2731933 / 335 7520771
e-mail: rist.tassobarbasso@vodafone.it
www. Ristorante tassobarbasso.it

