



Sabato 29 novembre 2014 - ore 20.30

GRAN BOLLITO MISTO DI BUE GRASSO DI FASSONE

con le carni dell'Agrimacelleria Cascina Capello

Menu

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:

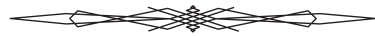
*il muscolo, la scaramella, la lingua, la testina e il brutto e buono;
la Gallina Bionda di Villanova d'Asti e il cotichino nostrano;
salse, "bagnetti", mostarde e verdure miste al vapore*

Il nostro panettone artigianale con crema calda al Gianduja

Caffè

Vini: Dolcetto di Diano d'Alba D.o.c.g. (Azienda Agricola Rigo)

€ 35,00 a persona



Menu bimbi

*pasta al pomodoro
milanese con patatine fritte
gelato*

€ 10,00

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi al
Ristorante TASSOBARBASSO

C.so Lombardia, 75 - San Mauro Torinese - Tel. 011.2731933 / 335.7520771

e-mail rist.tassobarbasso@vodafone.it - www.ristorantetassobarbasso.it

