



sabato 2 dicembre 2017 - ore 20.30

GRAN BOLLITO MISTO DI BUE FASSONE PIEMONTESE

con le carni
dell'Agrimacelleria
Cascina Capello



Menu

Bis di crudi di vitella Fassona piemontese:

- la salsiccia fatta da noi
- la coscia battuta a coltello all'olio taggiasco con Castelmagno d.o.p. e nocciole di Langa

Agnolottini del plin alle tre carni nel brodo del bollito

Gran Bollito misto alla Piemontese

I cinque tagli di Bue Fassone: il muscolo, la scaramella, la lingua, la testina e il brutto e buono;

oltre alla Gallina Bianca di Saluzzo e il cotechino nostrano.

Salse, "bagnetti", mostarde e verdure miste al vapore

Bônèt bianco con nocciole e amaretti alla moda Langarola

Caffè

Vini: Dolcetto di Diano d'Alba d.o.c.g. (Az. Agr. Rigo)

35,00 € a persona

Menu bimbi 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

