



Sabato 21 Novembre 2015 ore 20:30

*Gran Bollito Misto
di Bue Fassone Piemontese
con le carni dell'agrimacelleria Cascina Capello di Villanova D'Asti*

Menu

Bis di antipasti di crudo di vitella Fassona piemontese:
la battuta a coltello con tartufo nero
la nostra salsiccia artigianale

Agnolottini langaroli nel brodo del bollito

Gran Bollito misto alla Piemontese

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

In anteprima: il nostro panettone artigianale
con crema calda al Gianduja

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



Caffè e digestivi

€ 35,00 a persona

...e per i più
piccini

menu bimbi a

€ 10,00!



Per informazioni e prenotazioni rivolgersi al

Ristorante TASSOBARBASSO

C.so Lombardia, 75 - San Mauro T.se – Tel. 011 2731933 / 335 7520771

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