

# Il Bollito Misto Piemontese

Il Menu del Bollito si inserisce fra le proposte con piatti tipici e a prezzo fisso che consentono di godere di un pranzo o cena di qualità secondo la stagione.

Il menu :

*Piccolo stuzzichino di apertura*

~ ~

Il servizio del bollito è composto indicativamente dalle seguenti portate:

*Tagli di vitellone (punta di petto, spalla o cappello del prete)*

*Rolata di scaramella di vitella*

*Ornamenti: coda e lingua di bue, testina,*

*Gallina, cotechino*

~ ~

*Verdure: cipolla, carota, patate, sedano*

~ ~

*Salsine di accompagnamento:*

*salsa verde ("bagnet vert", a base di prezzemolo )*

*salsa rossa ("bagnet russ", a base di pomodori )*

*composta di peperoni, cipolla caramellata,*

*salsa di rafano, cugnà (prodotta con mosto d'uva, mele, frutta secca, ecc.)*

*saussa dj avije (salsa delle api, con miele, noci e nocciole) – secondo disponibilità giornaliera*

~ ~

*Agnolotti del plin in brodo*

~ ~

*Dessert al piatto*

~ ~

*Caffè e acqua*

Costo a persona € 35,00 (ESCLUSI VINI)

(Questo menù viene servito tutti sabati e le domeniche mentre negli altri giorni è richiesta la prenotazione)