



RISTORANTE  
LA NICCHIA



## **IL BOLLITO DI BUE**

**Dell'Azienda Agricola Cagno Renato di Carrù del peso di 800 kg  
Selezionato e lavorato dalla Macelleria Silvio Brarda di Cavour,  
che per l'occasione la carne avrà 28 giorni di frollatura.**

**Ristorante La Nicchia, via Roma, 9 Cavour**

**VENERDÌ 26 GENNAIO ORE 20.15**

### **MENU**

#### **APERITIVO CON:**

SALUMI , BUE AFFUMICATO, BATTUTA AL COLTELLO, TESTINA MARINATA E FRITTA

#### **GRAN BOLLITO MISTO DI BUE CON I SUOI TAGLI CLASSICI, LE VERDURE, LE SALSE SERVITO A VOLONTA':**

TESTINA, MUSCOLO, PUNTA DI PETTO, SCARAMELLA, LINGUA, CODA, GALLINA  
BIANCA, COTECHINO

LE VERDURE LESSE

LE SALSE CLASSICHE

#### **IL BRODO DI BUE CON LA PASTA REALE FATTA DA NOI**

#### **IL CARRELLO FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, SAIRAS E CUGNÀ**

#### **ZABAIONE AL PASSITO DELLA MALVA, PASTE DI MELIGA E TORTA ALLE NOCCIOLE**

#### **IN ABBINAMENTO I VINI:**

**DELLA SCUOLA MALVA/ ARNALDI DI BIBIANA E  
DELL'AZ. AGR. BEA PINEROLO**

**BRUT**

**BARBERA**

**ROSSO PINEROLESE**

**PASSITO**

**PERLE DI MALVA**

**FORAVIA**

**MERENDA CON CORVI**

**DULCISINFONDO**

**SCUOLA MALVA**

**AZ. AGR. BEA**

**AZ.AGR. BEA**

**SCUOLA MALVA**

**COSTO € 45.00 TUTTO COMPRESO**

**Prenotazioni al num.0121 600 821 entro martedì 23 gennaio**