



RISTORANTE
LA NICCHIA



VENERDÌ 29 GENNAIO

IL BOLLITO DI BUE IN SMART DINNER

Dopo oltre 15 anni di cene del bollito di bue organizzate al ristorante, in vostra compagnia, quest'anno _ non potendo avervi presenti alla serata per il problema Covid, che non ci permette di organizzare la cena conviviale_ abbiamo pensato di venire noi a casa vostra, collegandoci in remoto, per trascorrere insieme una grande serata, distanti ma vicini!

Potrete degustare la deliziosa carne di un bue dell'Azienda Agricola LISA di VALFENERA (AT) _dal peso di 1340 kg_ con 35 giorni di frollatura, selezionato e lavorato da Luca della Macelleria Silvio Brarda di Cavour.

Noi del **Ristorante La Nicchia di Cavour** cercheremo di prepararlo al meglio per esaltare questa carne straordinaria e far sì che il risultato finale sia apprezzato da tutti coloro che vorranno unirsi per condividere un momento di gusto e convivialità!

Come realizzare tutto questo? Sfruttando a nostro gusto la tecnologia, non solo per lavoro o necessità, ma per un momento di piacere!

Collegati tramite l'applicazione "ZOOM" vi faranno compagnia durante la cena:

MAURO CAMUSSO dell'azienda agricola L'AUTIN e LUCA GANDIONE della MACELLERIA SILVIO BRARDA DI CAVOUR, oltre a noi del Ristorante La Nicchia.

Tutti coloro che sono interessati alla diretta streaming sono pregati di richiederci, tramite mail, il link e la password per collegarsi a zoom.

Per non sovraccaricare il sistema, occorrerà collegarsi ad un solo dispositivo per famiglia, al fine di non creare rumori di sottofondo e non avere problemi di linea.



RISTORANTE
LA NICCHIA



MENU BOLLITO DI BUE

(vi verrà recapitato in giornata)

- ANTIPASTO MISTO:

SALUME DI BUE, BUE AFFUMICATO, CROSTINI CON PATE' DI FEGATO,
INSALATA DI ARBERA E NERVETTI.

GRAN BOLLITO MISTO DI BUE CON I SUOI TAGLI CLASSICI, :

TESTINA, MUSCOLO, PUNTA DI PETTO, SCARAMELLA, LINGUA, GALLINA BIANCA,
COTECHINO, CON VERDURE LESSE e SALSE CLASSICHE.

IL BRODO DI BUE CON I NOSTRI RAVIOLINI.

***PLATEAU DI FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI**

(PLAISANTIF, CEVRIN DI COAZZE, MONTEGRANERO, SAIRAS E CUGNÀ).

TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA ZABAGLIONE

IN ABBINAMENTO LA BARBERA PINEROLESE "EL MERLU" E

"PELENGO" BIANCO PINEROLESE

DELL'AZIENDA AGRICOLA "L'AUTIN" DI BARGE COMPRESO

OGNI DUE MENU CONSEGNATI, UNA BOTTIGLIA DI

"EL MERLU" BARBERA PINEROLESE.

OGNI QUATTRO MENU CONSEGNATI, UNA BOTTIGLIA DI "EL MERLU" E UNA

BOTTIGLIA DI "PELENGO" BIANCO PINEROLESE

COSTO € 45.00 TUTTO COMPRESO

Prenotazioni telefonando al numero 0121 600 821 entro martedì 26 gennaio