



RISTORANTE
LA NICCHIA

IL BOLLITO DI BUE 2019

Dell'Azienda Agricola Cagno Renato di Carrù del peso di 950 kg
Selezionato e lavorato da Luca della Macelleria Silvio Brarda di Cavour,
che per l'occasione la carne avrà 35 giorni di frollatura.

Ristorante La Nicchia, via Roma, 9 Cavour

VENERDÌ 25 GENNAIO ORE 20.15

MENU

APERITIVO A BUFFET CON:

SALUMI DI BUE, BUE AFFUMICATO, SPIEDINO DI LINGUA E TESTINA MARINATA E
FRITTA, CROSTINI CON PATE' DI FEGATO, FINANZIERA

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 I NOSTRI RAVIOLINI

IL CARRELLO FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, PLAISANTIF, TOMA DEL COL GIULIAN, MONTEGRANERO, 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:

BRUT BLANC de BLANC PERLE DI MALVA ,
LUVERTIN (da uve Bianc Vert),
BRUME (da uve Chatus),
PASSITO DULCISINFUNDO

COSTO € 45.00 TUTTO COMPRESO

Prenotazioni al num.0121 600 821 entro martedì 22 gennaio 2019