



Terzo appuntamento con il Bollito Domenica 1 Dicembre a pranzo

"Il Carrello dei Bolliti"

Razza Piemontese e Carni Nostrane

Il Bollito viene trinciato in sala davanti a Voi e si compone di
2 passaggi:

PRIMO: Cappello del prete, Biancostato di vitello e manzo,

SECONDO: Lingua, Cotechino, Coda e Gallina

In accompagnamento:

- Salse della tradizione:

Salsa Verde, Rafano, Maionese, Senape liscia

-Mostarda di frutta, ricetta tradizionale cremonese,
dell'Azienda Fredo

-Olio Extravergine d'Oliva 100% Nocellara del Belice
a marchio One Love

-Sale in fiocchi

Come **contorno** purè di patate e spinaci al burro

A chiudere il tutto un assaggio dei nostri
Casoncelli della Bergamasca in brodo di bollito misto

al prezzo di € 50 per persona (bevande e coperto esclusi)