



## La Giornata dei bolliti

24 Febbraio 2019 Ore 12,30

Menu

Al Tavolo

Aperitivo analcolico alla frutta

Spumante Cartize Superiore di Valdobbiadene d.o.c.g Casa Col Saliz

Acqua minerale naturale frizzante

Benvenuto dell Chef:

Crema di lenticchie con crocchette di vitello e crostini di pane fritto

### Antipasto

Tagliere dei salumi Tipici a coltello:

Mortadella di fegato, Salame d'oca di Mortara, Coppa Mantovana

Lardo al rosmarino di Cavour e Bresaola di cavallo con:

Peperoni Lombardi, Cetrioli, Moscatelli, Peperoncini farciti e Pane giallo

Roero Arneis d.o.c.g 2017 Le Tre Casa Malabaila

### Piatto Unico

Bolliti misti:

Testina di vitello, Cappello del prete di manzo, Lingua salmistrata,  
Gallina nostrana, Punta di vitello, Biancostato, Cotechino e Geretto di vitello  
Con Mostarde di frutta di Voghera, Salsa verde, Maionese e Senape in grani

Purea di patate e verdure cotte

Nebbiolo d'Alba d.o.c Bric Merli 2016 Casa Malabaila

Dessert

Pere caramellate all'Amarone con gelato alla cannella e morbido amaretto

Birbet Mosto d'uva rosso Casa Malabaila

Caffè, Angolo Bar e tortelli dolci

€/45,00 a persona Iva 10% Inclusa

Per prenotazioni telefonare : 02 -9988053 Ufficio Rinfrescart

Per prenotazioni telefonare: 02-9306294 Ufficio Cascina al Pozzo

Via Leopardi,3 Rho

