



RESTAURANT

by ARTIGIANO IN FIERA

La tradizione del bollito misto

I tagli

Cappone
Gallina
Cotechino 50% cotiche
Costa di vitello
Cappello del prete di vitellone
Biancostato di vitello
Lingua di vitello
Lingua salmistrata di vitello
Testina di vitello

...e il loro brodo ristretto di cottura

Le salse in accompagnamento

Bagnetto rosso
Salsa verde
Mostarda artigianale
Selezione di senapi e maionese artigianale

I contorni

Purea di patate
Spinaci al Parmigiano Reggiano

52 euro a persona

