

Venerdì 15 Febbraio 2019

La serata del:

“Gran Bollito Misto alla Piemontese”  
con degustazione di Tome

Nella letteratura il «gran bollito» appare nel 1887.  
Era il piatto preferito da Vittorio Emanuele II.  
L'Accademia italiana della cucina ha ricostruito  
la ricetta chiamandola «Grande bollito storico  
risorgimentale piemontese». Per realizzarla occorre  
innanzitutto «un soggetto adatto»: vitello buona  
razza, ben alimentato, di buon carattere,  
tranquillo, che non abbia mai lavorato. La carne,  
ben frollata, va cotta fumante: il bollito  
piemontese è uno dei piatti più monumentali  
della tradizione gastronomica invernale,  
ricetta ideale per banchetti e cene familiari.



Menù:

Antipasti sfiziosi della Soldanella  
Gran Bollito Misto alla Piemontese  
con salse miste  
Degustazione di Tome,  
dolce della casa  
€30,00 bevande escluse

In queste serate sarà possibile gustare anche piatti alla carta .

**PRENOTAZIONI TEL:011 9567816 – 3883097404**