oNe Love
RESTAURANT

Appuntamenti con il Bollito:

Domenica 22 Novembre a pranzo
Domenica 13 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

-**Olio Extravergine d'Oliva** 100% Nocellara del Belice

-**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 € 55 per persona (bevande e coperto esclusi)