

Giovedì 19 gennaio ore 20  
**Gran Bollito Misto**

**SETTE PIÙ SETTE PIÙ SETTE**

I tradizionali **Sette Tagli** con i **Sette Ammenicoli** e le **Sette Salse** tradizionalmente associate al grandioso piatto sono il tema conduttore della serata dedicata al Gran Bollito Misto, che proporremo nella colta interpretazione di **Giovanni Gorìa**, Accademico della Cucina, nonché indiscusso Maestro di Gola.

Seguirà i 14 assaggi il classico **Brodo Leggero**, indispensabile per chiudere la cena con levità.

**GRAN BOLLITO MISTO A 25 EURO**

(BEVANDE E ALTRI EXTRA ESCLUSI)

**I SETTE TAGLI**

Tenerone, Stinco, Scaramella, Culatta,  
Cappello del prete, Punta di Petto e Rolata

**I SETTE AMMENICOLI**

Testina, Lingua, Zampino, Coda, Gallina, Cotechino e Lonza

**LE SETTE SALSE**

Cren, Saossa d'Avije, Cognà, Bagnetto Verde del Mezzadro,  
Bagnetto Verde del Fattore, Bagnetto Rosso, Bagnetto delle Cacce Reali



**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO MARTEDÌ 17 GENNAIO**

**325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE**

Vicolo San Lorenzo 1 - Rivoli (TO) - tel: 339.2578929 / 011.9580943 - [info@enoteca325.it](mailto:info@enoteca325.it)