

Giovedì 9 febbraio 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 7 FEBBRAIO

325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE

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