



Pioliissima!

LE RAMINE

LARDO AL ROSMARINO E SALAME MACELLERIA SILVIO BRARDA CAVOUR

BATTUTA DI BUE CON SEDANO ROSSO DI ORBASSANO FUNGHI E ROBIOLA CONTADINA

GIARDINIERA DI VERDURE

INSALATA RUSSA

TOMINI, ACCIUGHE AL VERDE E AL ROSSO

IL BOLLITO DI BUE GRASSO SELEZIONATO DALLA MACELLERIA SILVIO BRARDA CON AIUTO DI COTECHINO E GALLINA BIANCA DI CAVOUR, 5 VERDURE DI CONTORNO E 5 SALSE DI TRADIZIONE

IL BRODO RISTRETTO E DUE AGNOLOTTI

IL BONET

Intrattenimento:

IL MAZZO DI CARTE PER GIOCARSI LA CENA O LA BOTA A SCOPA