



UN FEBBRAIO PIEMONTESE

BUONITALIA: 11 e 12 FEBBRAIO



BATTUTA DI FASSONA (razza bovina piemontese)

SALSICCIA DI BRA' (tipica salsiccia piemontese di manzo prodotta a Brà)

L'INSALATA RUSSA (quella tipica piemontese)

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO DI ARROSTO

BRASATO AL BAROLO CON PURÈ DI PATATE E CAVOLFORE ALLA CAOUR

BACI DI DAMA E AMARETTI

LA CUCINA PER I GOURMET: *il gran bollito* – 19 FEBBRAIO

ENTRÉE



BOLLITO PIEMONTESE (manzo, cotechino, testina, cappone, lingua.....) CON

GIARDINIERA E VERDURE DA BRODO

servito con salse tipiche piemontesi:

bagnet verd, bagnet ross, salsa al kren, salsa tartara

DOLCE

LA CUCINA PER I GOURMET: *il gran fritto* – 26 FEBBRAIO

ENTRÉE



FRITTO DI: vitello, maiale, salsiccia, agnello, tacchino e a richiesta fegato

VERDURE MISTE (sempre fritte)

CREMA COTTA FRITTA

DOLCE

Ristorante Montecarlo, via San Marco 10, Trieste
I 3 menù comprendono acqua, vino e servizio.



Appuntamento alle ore 20.00 - Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545