



OSTERIA BARBIERI

- domenica **08** novembre -

Pranzo del bollito

APERITIVO DI BENVENUTO

Aperitivo di benvenuto con Prosecco
Valdobbiadene DOCG “Le Bertole Extra-dry”
e cicchetti dello Chef Raffaele



TORTELLINO IN BRODO

Tortellini caserecci in brodo di gallina ruspante



IL BOLLITO DELLA TRADIZIONE

Bollito misto con muscolo di manzo, lingua, testina, gallina e musetto, verdura cotta e purè di patate da accompagnare con salsa verde, cren e verdure caserecce in agrodolce



**LE PIETANZE SARANNO ACCOMPAGNATE
DAL VINO MERLOT DELLA CANTINA “I MAGREDI”**



Coperto, acqua, vino in bottiglia, caffè
Tutto incluso: 35 € a persona

È gradita la prenotazione.

Chiamaci allo 0422 798362 o scrivici a info@osteriabarbieri.it