



come musica.....l'eleganza....è nell'armonia dei sensi

MARCONI ristorante in Crodo

I TRE GIORNI DEL BOLLITO MISTO

Piemonte nel piatto :

Vitello Tonnato all'antica , tartare di manzo , peperoni in bagna caöda , tonno di coniglio e giardiniera di verdure

7 tagli del bollito misto cotto in bassa temperatura sottovuoto con bagnet piemontese (salsa verde) , bagnet ross e mostarda

Torta alle nocciole piemontesi
con zabaione al Vermouth

€ 55.00 bevande escluse

Il menù sarà disponibile da venerdì 30 gennaio
solo a cena, sabato 31 gennaio e domenica
1 febbraio sia a pranzo che a cena .

La prenotazione è obbligatoria data la particolarità delle materie prime , disponibilità limitata .

Sarà comunque disponibile il nostro menù alla carta consultabile su www.ristorantemarconi.com .

Per prenotazioni :

3392753256 - 3394688468

chiamando o scrivendo su whatsapp