



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

Bonet piemontese e semifreddo al Vermouth  
Cocchi, salsa alle nocciole e nocciole sabbiate

**€ 55.00 bevande escluse**

Il menù sarà disponibile da **venerdì 31 gennaio**  
**solo a cena , sabato 1 febbraio e domenica 2**  
**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](http://www.ristorantemarconi.com) .

Per prenotazioni :

**3392753256 - 3394688468**

chiamando o scrivendo su whatsapp