

Il Carrello dei Bolliti

Unitevi a noi per una serata esclusiva dedicata alla celebrazione della cucina tradizionale lombarda.

Data e Ora

7 Dicembre

A partire dalle 20:00

Luogo

Ristorante Imbarcadero

Piazza Cavour 20, 22100 Como

Descrizione dell'Evento

Godetevi una selezione raffinata di carni bollite, servite con mostarde dolci e piccanti, varietà di senapi e l'indispensabile salsa verde. La serata inizierà con un prosecco di benvenuto e proseguirà con il servizio, direttamente in sala, delle carni scelte.

Menù

Le carni: Cappello del prete, Testina, Tenerone, Lingua di vitello, Biancostato, Cappone e Cotechino

Contorni: Purea di patate e Carote al burro

Guarnizioni: Mostarda dolce e piccante, Senapi in salsa e in grani, Salsa verde, Cipolle caramellate

Dolce: Tortino caldo di mele e sfera di gelato alla vaniglia Bourbon

Prezzo

55 euro a persona

Il prezzo include vino, acqua, caffè e coperto

Prenotazioni

Conferma la tua partecipazione entro il 30 Novembre.

L'evento sarà confermato se raggiunto il numero minimo di 25 persone.

chiamando o scrivendo tramite whatsapp

327 655 0088

o scrivendo

Direzione@ristoranteimbarcadero.it

Non puoi partecipare?

Organizza presso di noi un pranzo o una cena con lo stesso menù per gruppi di almeno 6 persone, con almeno 5 giorni di preavviso.

** L'Immagine utilizzata è a scopo illustrativo

** In caso di allergie o intolleranze occorre segnalarle preventivamente in fase di prenotazione