

DA NOI IN

RISTORANTE

Il Bollito

26 NOVEMBRE | ORE 20.00

VINI | WINE

APERITIVO CON | APERITIF WITH

**MONNALLEGRA (VERMENTINO) E LE PAPERESSE (ROSÈ)
DELLA TENUTA ARGENTAIA**

*White Wine "Monnallegra" and Rosè Wine "Le Papesse"
from Argentaia Estate*

CENA CON | DINNER WITH

**COL DI LUPO (MAREMMA TOSCANA DOC)
DELLA TENUTA ARGENTAIA**

*Maremma Toscana Doc Red Wine "Col Di Lupo"
from Argentaia Estate*

PRIMO | FIRST COURSE

RAVIOLINI IN CONSOMMÉ RISTRETTO DI CARNE
Ravioli in Meat Consommé

SECONDO | SECOND COURSE

GRAN BOLLITO CON | MIXED BOILED MEAT

9 TAGLI / MEAT CUTS:

PUNTA DI PETTO
BIANCOSTATO
CAPPELLO DEL PRETE
GALLINA
CODA
GUANCIA
COTECHINO
TESTINA
LINGUA SALMISTRATA

9 SALSE / SAUCES:

SALSA VERDE
KREN
MOSTARDA DI FRUTTA
COMPOSTE PICCANTI
SALSA RUBRA
SALSA PEVERADA
SALSA ROSSA DI PEPPERONI
MAIONESE
SENAPE

CONTORNI / SIDE DISHES:

PURÈ DI PATATE
LENTICCHIE
CIPOLLINE GLASSATE
VERDURE AL VAPORE
FINOCCHI GRATINATI
SPINACI ALLA MILANESE

DOLCE | DESSERT

GELATO ALLO ZABAIONE
Zabaione Ice Cream

€ 100.00

BEVANDE INCLUSE
Beverage Included

PER PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI
TEL. +39 02.8378111 - WHATSAPP +39 331.6705551 - E-MAIL info@danoi-it.it

IL PARCHEGGIO DELL'HOTEL È
DISPONIBILE GRATUITAMENTE PER GLI OSPITI



ARGENTAIA
MAGLIANO IN TOSCANA

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM
