

Menù della tradizione - Tradition Menu

Servito esclusivamente per tutto il tavolo
Served exclusively to the whole table

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti, verrà applicata una
maggiorazione sul prezzo.

In case of variations on the menu, price may vary

Il menu può subire variazioni momentanee, elencheremo a voce ogni cambiamento
The menu can go through some temporary variation, we tell you any change

Vitello tonnato

Vitello tonnato: roast beef slices with tuna sauce

Coscette di rana con "Bagnet" verde piemontese *

Fried frog's legs with green "Piedmont" sauce

Il nostro bollito non bollito, il suo brodo e la giardiniera Piemontese
Our boiled not boiled beef, consommé and giardiniera Piemontese

Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto *

Traditional Agnolotti del Plin filled with meat and roast sauce

Il classico brasato di manzo, purea di patate, cipolla di Tropea, cetriolo in agro-dolce e
maionese alla nocciola

The typical braised beef served with mashed potatoes, sweet and sour Tropea onions and
cucumbers and hazelnut mayonnaise

Nocciola, gianduia, nocciola ...

Hazelnut, gianduia, hazelnut ...

35,00 euro

escluse le bevande

not including drinks

LA COLLETTA

Hotel Ristorante

via Colletta, 29 - 12034 Paesana (CN)

Tel. +39.0175.94262 / Mobile +39.348.5659612 / Fax +39.0175.945321

P.IVA 03685670048 - info@lacolletta.com