

Ristorante Olona

“Da Venanzio”

dal 1922

“*A* cena con Venanzio
*Un viaggio alla riscoperta
dei sapori della terra.*”

Venerdì 30 marzo 2012

*Il bollito misto
e i vini di Ovada*

L'ultimo venerdì di ogni mese, il ristorante Olona “da Venanzio”, organizza speciali serate dedicate al gusto e alla ricerca dei sapori della tradizione.

Accostando la ricerca di prodotti enogastronomici testimoni della grande tradizione italiana, all'infinita passione per una cucina semplice ma sempre ricercata, verranno proposti menu che riporteranno alla tradizione e accompagneranno chi parteciperà, in un entusiasmante viaggio tra i miti e i sapori della cucina italiana.



Ristorante Olona “DA VENANZIO”

Via Olona, 38 21056 Induno Olona (VA)

Tel. 0332 200 333

info@davenanzio.com - www.davenanzio.com

“ Menu

*Il bollito misto e
i vini di Ovada ”*

al tavolo

Aperitivo di benvenuto

Cappelletti in brodo di cappone

Dal buffet

Ammeniccoli

Lingua – Testina – Coda di bue - Gallina – Zampino
Cotechino – Cotechino mantovano scorzone

Tagli di polpa

Cappello di prete – Biancostato
Fiocco di Punta

Muscoletto dallo stinco detto Geretto – Guancialetto

Dall'orto

Carote novelle – Patate al vapore – Cipolle al forno
Peperonata – Spinaci novelli – Purè di patate

I bagnetti

Salsa verde – Cugnà – Salsa al miele – Bagnetto rosso

Le Mostarde

Gran varietà di mostarde di frutta e di verdura

E per finire con le nostre dolcezze

Pere martin sec al vino rosso, cannella,
chiodi di garofano e scorze d'arancia
Crostata di mele della tradizione
Biscotti croccanti di Chiara

Caffè

Euro 45.00 a persona vino e bevande incluse.

Il servizio verrà realizzato con lampade e padelle di rame a buffet a vista;
chi non desidera alzarsi verrà servito direttamente al tavolo.

in collaborazione con



Strada Voltri, 47B
15076 Ovada (AL) ITALY