# Gran Piatto di Bolliti e Arrosti

*Big plate of boiled and roasted meat // Großer Teller gekocht und gebraten*
*Grande assiette de bouillie et rôtie // Большая тарелка вареного мяса*

# I Magnifici 7

## I nostri tagli di Bollito:

**Cappello del Prete (Spalla o polpa di spalla)**
*Shoulder / Schulter / épaule / плечо*
**Lingua di Manzo**
*Tongue / Sprache / Langue / язык*
**Lingua di Manzo Salmistrata**
*Tongue / Sprache / Langue / язык*
**Testina arrotolata di Vitello**
*Rolled up head of Veal / Aufgerollter Kalbskopf / Tête de veau enroulée / Свернутая голова телятины*
**Cotechino di Musetto**
*Musetto / Musetto / Musetto / Musetto Котехино*

## Ed ora i tagli di Arrosto:

**Arrosto di Coppa di Maiale**
*Pork / Schwein / Cochon / свинья*
**Prosciutto di Praga**
*Prosciutto of Prague / Prosciutto von Prag / Prosciutto de Prague / Прошутто Праги*

**Il Bollito misto verrà accompagnato con salse ed intingoli vari quali:**

**Salsa Pearà**
*Pearà / Pearà / Pearà / Pearà*
**Purè di patate**
*Mashed potatoes / Kartoffelpüree / Purée de pommes de terre / Картофельное пюре*
**Sugo di arrosto**
*Roast sauce / Bratensauce / Sauce rôtie / Жареный соус*
**Kren**
*Kren / Kren / Kren / Kren*
**Salsa Verde**
*Green sauce / Grüne Soße / Sauce Verte / Зеленый соус*
**Mostarda casereccia di frutta candita**
*Homemade fruit mustard / Hausgemachter Obst-Senf / Moutarde aux fruits maison / Самодельная фруктовая горчица*

**€ 28,00**

TRATTORIA TRE MARCHETTI