

L'Agnolotto

Category: Restaurants and taverns

business description: At Agnolotto, you can enjoy the traditional Tortonese Agnolotto.

A traditional first course for major holidays in the past, it's a pasta dish filled with a beef stew, simmered in robust, full-bodied red wine. The pasta dough, traditionally rolled by hand, is made with 00 flour, thickened with eggs and water. The "agnol" are topped with the sauce from the same stew used to make the filling; they can also be enjoyed in broth, although lovers of this dish prefer them drowned in Barbera wine.

Address: corso Leoniero 5 - 15057 - Tortona

phone: +39 347 311.7913

Links

<https://www.facebook.com/AgnolottoTortona>

<http://www.agnolottotortona.it/site/>

Photos



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.