

IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



è lieto proporre ai propri Soci

Mercoledì 16 Maggio 2018

Una serata sul tema:



"La lumaca"



Programma



Ore 19,00 Ritrovo ad Almenno San Salvatore in via De Gasperi, 6 presso L' Azienda Cheluma



www.cheluma.it

Ore 19,10 Inizio visita guidata dell' allevamento di lumache



Ore 20,15 Cena a tema al Ristorante "5 VIE"

"RISTORANTE 5VIE"



Via Garibaldi, 14, Almenno San Salvatore BG

tel. 035 640810

www.hotel5vie.it

MENU
di degustazione di lumache

Elix Aspersa bio

Con la collaborazione di 

Antipasto

Lumache trifolate con pancetta nostrana Bio su letto di vellutata di zucca e aceto balsamico e polenta ripassata

Primo piatto

Pappardelle fresche con lumache pomodorino pachino e menta

Secondo piatto

Lumache alla 5Vie in umido con coriandolo finocchietto e aneto
Polenta spinata di Ubiale Bio

Dolce

Crostatina di marmellata di Arance Bio

In abbinamento:

Vino Bianco Falanghina Cortenuda delle terre di Surrupaca

Vino rosso Sassella delle Cantine Rainoldi di Chiuro

Vino Brut Sorpresa!!!



Il costo della serata è di € 50,00 a testa

Per i Soci in regola con la quota 2018 € 45,00

E' ammesso un numero massimo di 50 partecipanti.

Prenotazioni entro sabato 12 maggio p.v.

telefonando alla segretaria Niccoletta Mazzucotelli al **347 046 7559**
o tramite e-mail indicando il nome e cognome dei partecipanti all'indirizzo:

segreteria.buongustaibg@gmail.com

RICORDI DI PORTARE IL COLLARE?

Naviga sul sito www.clubdeibuongustaibergamo.it

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors:

F.lli SANTINI s.r.l. di Azzano S.Paolo
e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**