

**IL CLUB DEI BUONGUSTAI
DI BERGAMO**



Propone ai propri Soci

UNA SERATA DEDECATA AL

Foie gras

UN'ECCELLENZA DI FRANCIA

GIOVEDI' 19 GENNAIO 2012 ALLE ORE 20,00

ALL'ANTICA TRATTORIA

“BALICCO”

A Bergamo

in via Borgo Palazzo 18 tel. 035-238593





Jean Dominique Verdier e Ornella Sironi ci presentano il seguente:

MENU'

Torchon di foie gras d'oca extra servito su pane caldo
Mousse di foie gras d'anatra 1° scelta servito in bicchierino
Terrina di campagna al foie gras d'anatra

Tagliolini con salsa al foie gras d'oca
e chutnay di cipolla e finocchio

In abbinamento Gewurztraminer d'Alsazia
Réserve 2010 Azienda Gresser Andlau

Scaloppa di foie gras d'oca extra
Uova strapazzate al foie gras con bastoncini di sfoglia croccante

In abbinamento Gewurztraminer d'Alsazia
Grand Cru Clos Gaensbroennel 2009

Tarte tatin
Tartelette lemoncard
Mousse al cioccolato

In abbinamento CIDRE RÉSERVE Passage en Fût
caffè

Il costo della cena è di € 65,00 a testa
E' ammesso un numero massimo di 40 partecipanti.

Si consiglia di prenotare entro sabato 14 gennaio p.v. telefonando al
[335-1355643](tel:335-1355643) Bruno Martinelli
o tramite e-mail indicando il nome e cognome dei partecipanti
all'indirizzo: br.martinelli@tiscalinet.it

RICORDI DI PORTARE IL COLLARE?
Naviga sul sito www.clubdeibuongustaibergamo.it

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors: F.Ili **SANTINI s.r.l.** di Azzano S.Paolo; **AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI** di Carobbio degli Angeli, **CANTIERE TRI PLOK s.r.l.** di Montello, **VINICOLA MARTINELLI s.r.l.** di Ranica e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**