

IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



Mercoledì 19 ottobre 2011
alle ore 20,30

è lieto proporre ai propri Soci una interessante serata dal tema:

Il Quinto Quarto

della tradizione della cucina contadina.

E' un "taglio" di carne. Dopo i quattro quarti nobili, rimangono le frattaglie, forse meno nobili, ma gustose.



Alla "Osteria della Cuccagna" di Terno d'Isola

Via Milano,15 tel. 035- 904336



Stuzzichini di trippetta di baccalà al verde

Terrina di maialino salmistrato con piccole verdure all'agretto a salsa verde

Patè di pernice e fegato d'anatra con piccole brioches

Risotto mantecato alla parmigiana con finanziaria

Foiolo gratinato su crema di patate

Animella di vitello con funghi porcini

Crostata di mandorle e castagne servita con gelato

Caffè e piccola pasticceria

Per coloro che desiderano partecipare alla serata, ma non gradiscono il menù della serata, è possibile solo su prenotazione gustare in alternativa:

Terrina di faraona e pistacchi servita con verdure con vinaigrette all'aceto di lamponi

Risotto alla parmigiana con sugo di salsiccia alla monzese

Lombatina di vitello arrostita con salsa ai funghi autunnali e verdure di stagione

Crostata di mandorle e castagne servita con gelato

Caffè e piccola pasticceria

Il costo della serata è di € 50,00 per persona

La serata è aperta ad un massimo di 40 partecipanti; è consigliabile prenotare entro e non oltre sabato 15 ottobre p.v. telefonando al

Cell. 335-1355643 Bruno Martinelli

o rispondere all'indirizzo:

br.martinelli@tiscalinet.it

TI RICORDI DI PORTARE IL COLLARE?

Naviga sul sito e scoprirai tante novità!!!!

www.clubdeibuongustaibergamo.it

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors:

**F.LLI SANTINI SRL di Azzano S. Paolo
AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli
CANTIERE TRIPILOK srl di Carobbio degli Angeli
VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica
e con il patrocinio di
LOMBARDIA A TAVOLA**