IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



Propone ai propri Soci

GIOVEDI' 21 FEBBRAIO 2013 ORE 20,30

UNA SERATA ALLA



una stella Michelin

Trescore Cremasco (CR), via Carioni,12 (tel. 0373-273103)

Dedicata alla

CUCINA DELLE NEBBIE

Gianni Bolzoni e Clemi Lupo Stanghellini,

patron della Trattoria del Fulmine,
aprono le porte delle loro cucine verso le nebbie
padane e spiegano i loro piatti,
che in questo territorio trovano le loro radici.



MENU

Degustazione di salumi tipici: Culatello 26 mesi, salame cremasco, coppa dell'Oltrepò pavese

> Minestra di cotenne e fagioli Degustazione di trippa

Coscía d'anatra e costína dí maíale con verza e polenta Semífreddo al torroncino con crema dí cíoccolato calda Caffè

CANTINA: Barbera d'Alba 2008 dell'Azienda Agricola Monti



Il costo della cena è di €65,00 a testa

comprensivo di pullman che parte dal parcheggio della Croce Rossa a Bergamo in via Broseta alle ore 19,10

E' ammesso un numero massimo di 40 partecipanti.

Prenotazioni entro <u>lunedì 18 febbraio p.v.</u>

telefonando al 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 <u>www.clubdeibuongustaibergamo.it</u>

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors:

F.III SANTINI s.r.I. di Azzano S.Paolo VINICOLA MARTINELLI s.r.I. di Ranica e con il patrocinio di ITALIA A TAVOLA