



Un incontro affascinante con un piatto ancor poco conosciuto...

PESCE AFFUMICATO ... e non solo!

Venerdì 5 aprile 2002 alle ore 20,30

presso il

Ristorante "GARLINI AL BAIO" di Gorle
Via Zavaritt, 224 – tel. 035 363633

Avremo il piacere di partecipare ad una degustazione guidata da un esperto del settore che ci illustrerà la tipologia e le caratteristiche di ogni singolo pesce.

Avremo modo di apprezzare:

Carpaccio di spada marinato
Carpaccio di branzino marinato
Salmone canadese selvatico affumicato
Salmone canadese Sokey affumicato
Salmone norvegese affumicato
Storione affumicato
Tonno affumicato

A seguire:

Spaghetti alla bottarga di tonno
Risotto alle sepioline con bottarga di muggine

Per concludere:

Insalata croccante con gamberi ed aceto balsamico
Cialda croccante con frutta fresca e gelato alla vaniglia

in abbinamento:

Satèn di Monzio Compagnoni
Gewurztraminer di Colterenzio

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Per i soci € 40,00 per i non iscritti € 45,00

È necessaria la prenotazione entro il giorno martedì 2 aprile 2002 telefonando in segreteria
338/1516891 Sig.ra Annita Poletti

La partecipazione è limitata ad un massimo di cinquanta persone

La manifestazione è stata possibile grazie agli sponsors:

SANTINI GIUSEPPE SPA di Azzano S. Paolo
VINICOLA G. MARTINELLI di Fiorano al Serio
LOMBARDIA CARNI SRL di Almè
e con il patrocinio di **LOMBARDIA A TAVOLA**