



Presentiamo un incontro affascinante...  
un appuntamento con un grande amico che da sempre  
illustra e dà prestigio all' enogastronomia bergamasca

## **LE ERBE SPONTANEE E LA CUCINA PARRESE**

**Mercoledì 5 maggio 1999 alle ore 20,30**  
o, in alternativa.

**Venerdì 7 maggio 1999 alle ore 20,30**

presso il  
**RISTORANTE "BELVEDERE" DI PARRE**  
**Via Roma n. 35**

RENATO IMBERTI ci proporrà il seguente:

### **menù**

Sformatino di silene, chenelles di funghi all'aglio orsino e barba di becco,  
filettini di trota all' agro con boccioli di tarassaco e cicorino dei prati,  
spiedini di lumache con chenopodium album, uova soffiate con cipolline di bosco e gallio

Ravioloni di trota e luppolo con salsa di gamberetti

Zuppa dei prati alla parrese

*in abbinamento:*

Valcalepio bianco Tallarini 1997

Agnello dei nostri monti agli aromi alpini con sformatino di asparagi di bosco;

Formaggi

*in abbinamento:*

Valcalepio rosso Tallarini 1997

Cremini con salsa allo zabaglione

*in abbinamento:*

Malvasia di Casorso

Caffè

Nel corso della serata Renato Imberti ci illustrerà con l' usuale sapienza e  
dovizia di particolari i vari tipi di erbe spontanee utilizzate nella sua cucina

Il costo della serata è fissato in £. 55.000

Il numero dei partecipanti è limitato a sessanta persone per serata

E' necessario prenotare tempestivamente presso

Enoteca "LA LUNETTA" - **tel. 035 215333**

La manifestazione è stata organizzata grazie agli sponsors:  
SANTINI GIUSEPPE SPA di Azzano s. Paolo - VINICOLA G. MARTINELLI di Fioramo al Serio  
LACTIS SPA di Albano s. Alessandro - LOMBARDIA CARNI SRL di Villa d' Almè  
e con il patrocinio di LOMBARDIA A TAVOLA