



BOLLE&SAPORI

ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA

AMOUSE-BOUCE

TARTARE DI CHIANINA AI CAPPERI DI SALINA

Macelleria Mangili Mario - Balzer

MENU

LE UOVA FELICI DI LONNO

- Le selvagge di Marco Rossi -

Ciareghì su cialda di mais con fonduta di formaggi orobici
Poché su tartufo nero di Bracca e patata schiacciata di Rovetta

IL PANE DI KRUH DI VIA S. ALESSANDRO E SALAME NOSTRANO DI SOMBRENO & LA GIARDINIERA DI PUMENENGO

- Panificio Kruh e Macelleria Mangili Mario -

Pane antichi grani e Salame nostrano

- Emilio Stroppa -

Verdure di stagione in aceto di mele

CASONCELLI

- Cor Market -

Burro di malga, salvia croccante e pancetta riserva

SCARPINOCC

- Cor Market -

Ragù con funghi porcini della Valle Brembana

POLENTA TARAGNA

- Ca' della Taragna -

Branzi Monaci

POLENTA TARAGNA CON BOCCONCINI DI VITELLO CON FUNGHI

- Ca' della Taragna -

Branzi Monaci

CEVICHE DI TONNO BIANCO E RICCIOLA

- Balzer -

I FORMAGGI DI VEDESETA (VAL TALEGGIO) LE CONFETTURE DI PUMENENGO MIELE AL CASTAGNO DEI COLLI DI BERGAMO

- Casa Arrigoni -

- Emilio Stroppa -

Roccolo della Val taleggio con Ribes Nero e Zenzero
Taleggio a latte crudo con Amarene e Ribes nero,
Strachitunt con confettura di zucca e amaretto

POLENTINA GLOBE DAL QUADRIPOTICO PIACENTINIANO

- Balzer -

IL GELATO DI BALZER AL GUSTO MOJITO

- Balzer -

Vini in abbinamento:

Biondelli

Castello Bonomi Tenute in Franciacorta

Faccoli Lorenzo

San Cristoforo

Villa Franciacorta