

“A tutto bolle...”, Barone Pizzini fa tappa Al Carroponte



Serata “A tutto bolle...”, mercoledì 29 aprile, Al Carroponte di Bergamo. A partire dalle 20,30 saranno di scena i Franciacorta di Barone Pizzini. Per l’occasione, lo chef Alan Foglieni e il patron Oscar

Mazzoleni hanno studiato un menù ad hoc per accompagnare la degustazione. Si parte col Carro’s microburgers (manzo, salmone e polpo) abbinato all’Animante Docg, per poi lasciare spazio ai Gamberi arrostiti con bacon, emulsione di pomodoro e piselli (Saten Docg 2011), al Riso mantecato allo zola dolce con pere e noci (Franciacorta Nature Docg 2011) e al Pollo nero di Borgogna alla crema, cotto a bassa temperatura, con patate viola fritte (Bagnadore Decimo Terzo Riserva Docg 2006). Si chiude con le Castagnole ripiene di chantilly e cremoso al cioccolato.

Costo a persona 55 euro. Info e prenotazioni: Al Carroponte Eno-Bistrò, via Edmondo de Amicis 4, Bergamo – Tel. 035 2652180, info@alcarroponte.it, www.alcarroponte.it