la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Porta Osio mette in tavola gli asparagi

written by Redazione
27 Aprile 2015





Il 7 maggio, dalle 20, Porta Osio, l'enoteca di via Moroni a Bergamo, mette in tavola gli asparagi. Lo chef Michele Sana, affiancato dal sommelier Pier Aresi, propone, dopo la piccola tartare di vitello con asparagi di mare, salicornia e riduzione di bitter Campari, la crema tiepida di asparagi "rosa di Mezzago" con uova di quaglia croccanti e spuma di grana padano. Come primo sarà serviti il risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato con asparagi selvatici, riduzione di birra Stout e cioccolato fondente, quindi si passerà al filetto di coniglio della

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

tradizione con la sua riduzione, asparagi verdi di Bassano croccanti con pancetta e salvia disidratata. Si chiude con la bavarese di ricotta con cremoso al cioccolato al latte, lamponi e crumble di cacao amaro.

Costo a persona, 45 euro, compreso il vino scelto dal sommelier

Info: 035 219297, info@portaosio.net

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162