

Porta Osio, protagonista il Cabernet



Il 26 marzo, a Porta Osio, l'enoteca ristorante di via san Moroni, a Bergamo, è in programma, dalle 20, la "Serata dei Cabernet". Il menù prevede: Focaccia soffice con stracchino fresco e "Jamon Iberico de

Bellota 36 mesi", Scamone di manzo in confit all'olio extra vergine d'oliva con pan brioche e salsa alla senape antica, Crema di patate e barbabietola con salsiccia arrostita e mais soffiato, Risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato al taleggio della Valsassina con pere disidratate e carciofi croccanti alla vaniglia, Fesone di manzo americano brasato al cabernet sauvignon, caffè e zucchero di canna servito con polenta. Per finire il tiramisù dello chef ai lamponi. In abbinamento verranno serviti cinque vini: Lis Neris 2012, "Turano 2011" di Sant'Egidio, Maestro Raro 2011 di Felsina, Burdese 2009 di Planeta ed Elogio 2009 di Eligio Magri.

Costo della serata: 60 euro a persona

Per prenotazioni: info@portaosio.net, tel 035 219297