

28 Febbraio 2015

Al Carroponte si degustano i vini dei Feudi di San Gregorio

Gustare i vini tipici della Campania al ristorante eno bistrò di Bergamo



I vini dei Feudi di San Gregorio fanno tappa Al Carroponte, il ristorante

eno bistrò guidato da Oscar Mazzoleni. L'appuntamento è fissato per il 9 marzo. Il viaggio enogastronomico tra gusti e sentori tipici della Campania prenderà il via alle 20,30 con un menù che contempla micro salmonburger con maionese al pepe rosa, sgombero sott'olio con emulsione al pomodoro e peperoncino verde dolce gratinato al pecorino (abbinati alla Falanghina brut), insalata di baccalà, cavolfiore, acciughe e olive nere (annaffiato dal Campanaro 2013), i fusilli di Gragnano al sugo di carne in lunga cottura (Serpico 2010) e il manzo alla pizzaiola (Taurasi Montevergine riserva 2009). Chiudono le melanzane al cioccolato. Il costo a persona è di 55 euro. La serata è organizzata per un massimo di 35 persone ed è quindi gradita la prenotazione.

Info: Al Carroponte, via De Amicis 4 Bergamo, 035 2652180. www.alcarroponte.it