

## **Bolle Restaurant, ristorante e showroom insieme**

Nuovo ristorante di livello con lo chef Filippo Cammarata: qualità delle materie prime e maestria nell'abbinamento dei piatti sono assicurati



Ristorante e show room sono una cosa sola e ben visibile. Obiettivo raggiunto per Pentole Agnelli – azienda leader in Italia nella produzione di strumenti di cottura – che, sempre a Lallio dove ha sede, ma sulla provinciale per Dalmine, ha aperto un nuovo ristorante di livello con lo chef Filippo Cammarata. Di origini siciliane e nato a Bergamo, Cammarata ha frequentato anche le cucine di grandi chef come Niko Romito e Massimo Bottura: qualità delle materie prime e maestria nell'abbinamento dei piatti sono assicurati. Il nome scelto per la nuova location in via Provinciale 30 fornisce un'immagine di qualcosa sempre in movimento e in evoluzione.

“Bolle è una grossa pentola nella quale mettiamo gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente, che piano piano si amalgamano creando qualcosa di sublime”. Il vecchio edificio è stato ristrutturato dall'architetto bergamasco Marco Acerbis con la particolarità di aver studiato luci e sfere metalliche girevoli che creano ambiente e privacy tra i commensali.

Menù degustazione da 55 a 75 euro, vini esclusi. Business lunch da 25 euro.

Il locale è aperto tutti i giorni, tranne sabato a pranzo e domenica.