

Le Bancarelle

San Lucio Events

Welcome Drink

Bollicine Tallarini Metodo Classico Brut cuvée Crystal Rime
Acque aromatizzate agli Agrumi e Fiori
Acqua minerale Antica fonte di Bracca,
Lurisia Stille e Bolle, Plose dalle Dolomiti
Light Mojito - Spritz - Cocktail analcolico Fruttato

Al Casaro

Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi
accompagnato da Polenta tradizionale Bergamasca
Formai de Mut DOP dai pascoli di montagna
Tuttopecora di Sardegna Selezione Platinum
Taleggio DOP

Al Salumiere

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Salame contadino bergamasco
“Le Due Lune di Agosto” tagliato al coltello
Lardo affinato in conca di marmo
Coppa di Parma

Fried & Fish

Pasta fritta farcita con carne di Cerdo
profumata al cardamomo, ricotta e erbe
Spiedini di zucca e formaggio
fondente in pastella al basilico
Frittura di Paranza con verdure in tempura
Frittelline di zucchine e gamberi
Tris di verdure in crosta di farina di grano

The Baker's Corner - dal Forno

Selezione di olii extravergini di A'Anteprima
Schiacciata farcita con prosciutto cotto e fontina
Baguette Francese “La Boulangerie de Paris”
Pani rustici Sesamo, Semi di Papavero, Cereali integrali
Ciabatta “Savata” di Adria



Menu 2021

Lactitia

Primi Piatti

**Riso Salera Carnaroli Invecchiato
con Gamberi, Pancetta affumicata
e Pesto di Erbe**

**Tortelli con Formaggio di Monte
al Burro di nocciole,
Pomodoro confit
e Germogli di Sakura**

Secondo Piatto

**Lingotto di Salmone Norvegese
cotto a bassa temperatura,
Emulsione di Scarola
e Croccante di Pane**

Wedding Cake

by Anna Tallarini Cake Designer

Buffet Dolce

di Torte Moderne e Dolci
della Grande Pasticceria Italiana e Francese

Caffè

Abbinamento Vini Tallarini

Arlecchino Tallarini Bergamasca Indicazione Geografica Tipica
“Fabula” Tallarini Chardonnay
Moscato Dolce selezione Tallarini

*

Chef Executive - Stella Michelin
Paolo Cappuccio