



Rassegna del “Kilometro buono”

Ezio Gritti presenta:

“Impressioni di Novembre”

Bergamo, giovedì 22 novembre 2018

Abbinamenti

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P
Cantina Bassoli

“Suggerione di mixologia” di Tony de “Le Iris”

“Rukh” -anfora orange wine- 2017
Az. Agr. Nove Lune

“Il 49 di Antonio Ferrari” -primitivo di Manduria-
1949 Az. Agr. Antonio Ferrari



Ristorante / Ezio Gritti

Snack di benvenuto

Salame casereccio del Massimo di Miragolo
Uovo di quaglia, crema di carote e clementine
Piave Riserva “Selezione Oro” invecchiato 12 mesi,
ganache al cioccolato bianco e castagne
“LAMBRUSCO”

A tavola:

Terrina di germano reale, tartufo nero di Bracca,
caldarroste in latte munto di giornata
Millefoglie di lingua di vitello,
foie gras d'oca di Mortara, gel di melograno
“VERMUTH MIXOLOGY di TONY”

Crema di pistacchio di Bronte, e giuggiole
Riso SanMassimo”, porcini e chiodini di Barbara e
Nadia, miele di castagno e polline fresco delle api
di Mariarosa, pepe pigna “Kintamani Bali”
“RUKH”

Capriolo,
juice al caffè “Selezione Bagan Lab”, patate libro
“Il 49”

Parfait ai marron glacè, crema di cachi

Caffè “SELEZIONE BUGAN LAB” di Maurizio Valli

Acqua minerale Sanpellegrino MAGNUM

Acqua naturale Fonte Bracca