



CHARITY DINNER FOR CHILDREN

IL GOURMET FORMATO BENEFICO

21 NOVEMBRE 2018
ORE 20.30

RISTORANTE LA CANTALUPA
BRUSAPORTO

IL MENU

Purea di patate di Martinengo con fagioli e costine di maiale

CUT 2016 - Azienda Agricola Valba

Allievi dell'Istituto Alberghiero "Vittorio Cerea Academy" Bergamo

Krapfen di capesanta ripieno di ricotta di bufala ai 5 pomodori ed emulsione di basilico

Chardonnay 2017 - Azienda Agricola Eligio Magri

Chef Umberto De Martino - Ristorante "Florian Maison" San Paolo d'Argon

Risotto con fonduta di Taleggio e scarola dei colli

Ripa di Luna 2015 Azienda Agricola Caminella

Chef Chicco e Bobo Cerea - Ristorante "Da Vittorio" - Brusaporto

Coniglio nostrano speziato, polenta morbida, cipolla brastata e patata fondente

Tessere Merlot 2013 - Azienda Agricola Sant'Egidio

Chef Cristian Fagone - Ristorante "Impronte" - Bergamo

Torta delle rose e zabaione alla birra gelato

Prima e Dopo by Ton Lek - Azienda Agricola Casa Virginia

Chef Pasticciere Krizia Algeri - Pasticceria Caffetteria "Krizia" Bergamo

Quota di partecipazione 65€

IL RICAIVATO DELLA SERATA SARÀ DEVOLUTO
A FAVORE DEL PROGETTO

"BORSA DI STUDIO PER MEDICO SPECIALIZZATO"



PROMOSSO DA "AMICI DELLA PEDIATRIA ONLUS"

INFORMAZIONI & PRENOTAZIONI

ISTITUTO ALBERGHIERO "VITTORIO CEREA ACADEMY" BERGAMO
Tel.: 347 3803421 | Mail: dirigente@istitutoguidogalli.gov.it

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

IBAN UNICREDIT ISTITUTO GALLI IT 96 0 02008 11102 000101790021
Causale versamento: Cena di beneficenza del 21/11/2018