

Cosa succede quando le emozioni incontrano i sapori?

Il sapore del cinema

lunedì 5 Marzo 2012 - ore 20,00

Osteria Al GiGianca

Via Broseta 113 - Bergamo

Il menù

I lunedì al sole (Fernando Leon De Aranoa)

Insalatina con Foglie d'Ostrica, Blu di Bufala e Gocce di Costa Bianca

Vino: Prosecco di Conegliano - San Giuseppe

L'ombra del dubbio: l'ambiguità, essenza del cinema noir

Ravioli al Nero di Montagna e Funghi Padellati al Burro Affumicato

Vino: Verdicchio Classico "Vigna di Gino" - San Lorenzo

Lo zoo di Venere (Peter Greenaway)

Cervella di Vitello Panate alla Polvere d'Argento e Rognoncino al Porto e Capperi

Vino: Tuderi - Tenute Dettori

Le due inglesi (François Truffaut)

Spuma di Yogurt al Profumo di Rosa

Vino: Moscato D'Asti La Rosa Selvatica - Icardi

Marco Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico del Gambero Rosso, porta in tavola il cinema col **primo evento "cinegustologico"** a Bergamo (www.cinegustologia.it).

Un viaggio tra sapori ed emozioni per raccontare col gusto le grandi pellicole del cinema, **aspettando la 30ª edizione del Bergamo Film Meeting** (10-18 marzo 2012).

Ispirati dai grandi registi, gli Chef, con le loro prelibatezze, accompagneranno i commensali in un'atmosfera di suggestioni, sorprese ed emozioni.

Organizzazione
e comunicazione



www.servizicec.it



www.algigianca.com

In collaborazione
con



www.bergamofilmmeeting.it



www.trattoriasantambroeus.it

La serata è proposta a € 40 vini inclusi

Selezione dei vini: Marco Lombardi e l'oste Luigi Pesenti.

La prenotazione è obbligatoria

Info: 035.5684928 (ore pasti)-info@algigianca.com