LE PROPOSTE DA GUSTARE DOMENICA dalle II alle 15



cassa gettoni al Centro Congressi

si arriva con l'ascensore

Paola Betta e Manuel Garbellini con Chef Rocco Sinisi

ristorante Le Antiche Rive (BS)

L'Originale Tortello Amaro di Castel Goffredo 🌘

Tortelli di grano saraceno con ripieno

Antonio Cuomo

di coniglio al forno, pesto di olive, spuma di salvia e pancetta nostrana

ristorante Relais San Lorenzo (BG)

Vanni Bottura e Marzia Gandellini pastificio Genuitaly (MN) Agnoli mantovani 🤝

Vanni Righi

ristorante Lo Scalco Grasso (MN)

Tortelli di zucca alla mantovana



ristorante WineGate Franciacorta (BG)

Ravioli di erbette selvatiche di Franciacorta, basilico, lumache, crema affumicata di cipolle e olio nuovo



n aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

pastificio Tradizioni Padane (BS) Tortelli al Bagòss 🧟

Paco Magri

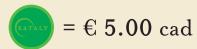
ristorante Dordoni (CR)

Tortelli di Tognazzi con ripieno di tarassaco, ricotta e mascarpone con salsa noci e maggiorana



COME FUNZIONA?

per mangiare acquista i gettoni in cassa: Centro Congressi e Pane&Vino



8 GETTONI € 38

FESTIVAL DELLE PASTE RIPIENE Scopri tutte le declinazioni della pasta ripiena VENERDÌ 10 NOVEMBRE ORE 18-23 SABATO 11 ORE 11-15 E 18-23 E DOMENICA 12 ORE 11-15



MILANO

LE PROPOSTE DA GUSTARE VENERDÌ dalle 18 alle 23

cassa gettoni al Centro Congressi

si arriva con l'ascensore

Vanni Bottura e Marzia Gandellini pastificio Genuitaly (MN) Agnoli mantovani

Paola Betta e Manuel Garbellini con Chef Rocco Sinisi ristorante Le Antiche Rive (BS) L'Originale Tortello Amaro di Castel Goffredo 🥟

Samuel Perico trattoria Sant'Ambroeus (BG) Casoncelli alla bergamasca 🖎

Andrea Leali ristorante Casa Leali (BS) Casoncello con le verdure d'autunno 💿



ristorante Collina (BG) Mezzelune ripiene di agnello bergamasco, crema di Formai de Mut e ristretto di amaro d'erbe



in aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

pastificio Tradizioni Padane (BS) Tortelli di zucca 👝

Paco Magri ristorante Dordoni (CR)

Tortelli di Tognazzi con ripieno di tarassaco, ricotta e mascarpone con salsa noci e maggiorana 🥯



SI BEVE AL 3° PIANO CENTRO CONGRESSI





€ 8,00 € 36,00



Bigoncio Garda Classico CITARI

€ 6.00 € 22.00

ACOUA

€ 1.20 Acqua Panna Acqua S. Pellegrino €1,20

LE PROPOSTE DA GUSTARE SABATO dalle II alle 15 e dalle 18 alle 23

cassa gettoni al Centro Congressi

si arriva con l'ascensore

Paola Betta e Manuel Garbellini con Chef Rocco Sinisi

ristorante Le Antiche Rive (BS)

L'Originale Tortello Amaro di Castel Goffredo 🧑

Vanni Righi

ristorante Lo Scalco Grasso (MN)

Solo dalle II alle I5: Ravioli ripieni di brasato d'asino con il suo sugo

Antonio Cuomo

ristorante Relais San Lorenzo (BG)

Solo dalle II alle I5: Tortelli di grano saraceno con ripieno di coniglio al forno, pesto di olive, spuma di salvia e pancetta nostrana

Vanni Bottura e Marzia Gandellini pastificio Genuitaly (MN)

Solo dalle II alle 15:Tortelli di zucca 🧟 Solo dalle 18 alle 23: Tortelloni di zucca 🌈

Giuseppe Cereda ristorante Cucina Cereda (BG)

Solo dalle II alle I5: Casoncello al Taleggio di Peghera, brodo di funghi di Mezzoldo e tartufo nero di Bracca

Marco Acquaroli ristorante Dispensa Pani e Vini (BS)

Solo dalle 18 alle 23: Tortelli al Bagòss e pepe di Timut

O in aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

Leonardo Salvini e Leonardo Lazzaroni pastificio Tradizioni Padane (BS)

Solo dalle II alle I5::Tortelli ripieni di Alto Garda vegetale e pere Solo dalle 18 alle 23: Tortelli ripieni di Salva Cremasco DOP e erbette

Paco Magri ristorante Dordoni (CR)

Tortelli di Tognazzi con ripieno di tarassaco, ricotta e mascarpone con salsa noci e maggiorana 🧓

Stefano Fagioli trattoria Via Vai (CR)

Solo dalle II alle I5: Tortelli Cremaschi ripieni di amaretto al cacao, uvetta sultanina, biscotto mostaccino, cedro e mentina con burro e Grana Padano DOP



BOLLICINE

P.R. Brut MONTE ROSSA € 7,50 € 33,00

BOLLICINE

Satèn MONTE ROSSA