

LE PROPOSTE DA GUSTARE DOMENICA dalle 11 alle 15



PIANO
3^o

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

Antonio Cuomo
ristorante Relais San Lorenzo (BG)
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)
Agnoli mantovani

Vanni Righi
ristorante Lo Scalco Grasso (MN)
Tortelli di zucca alla mantovana



Vittorio Fusari
ristorante WineGate Franciacorta (BG)
Ravioli di erbe selvatiche di Franciacorta, basilico,
lumache, crema affumicata di cipolle e olio nuovo



PIANO
2^o

in aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

Leonardo Salvini e Leonardo Lazzaroni
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



= € 5.00 cad



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

Segui l'evento su

EATALY
alti cibi

mangi meglio, vivi meglio

EATALY SMERALDO
PIAZZA 25 APRILE, 10
MILANO



Partner



LE PROPOSTE DA GUSTARE VENERDÌ dalle 18 alle 23

PIANO
3°

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 



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



LE PROPOSTE DA GUSTARE SABATO dalle 11 alle 15 e dalle 18 alle 23

PIANO
3°

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 Bottura e Marzia Gandellini
pastificio Genuitaly (MN)
Solo dalle 11 alle 15: Tortelli di zucca 
Solo dalle 18 alle 23: Tortelloni
di zucca 

Vanni Righi
ristorante Lo Scalco Grasso (MN)
Solo dalle 11 alle 15: Ravioli ripieni
di brasato d'asino con il suo sugo 

Giuseppe Cereda
ristorante Cucina Cereda (BG)
Solo dalle 11 alle 15: Casoncello al Taleggio
di Peghera, brodo di funghi
di Mezzoldo e tartufo nero di Bracca 


Antonio Cuomo
ristorante Relais San Lorenzo (BG)
Solo dalle 11 alle 15: Tortelli di grano saraceno
con ripieno di coniglio al forno, pesto di olive,
spuma di salvia e pancetta nostrana 

Marco Acquaroli
ristorante Dispensa Pani e Vini (BS)
Solo dalle 18 alle 23: Tortelli al Bagòss
e pepe di Timut 

PIANO
2°



in aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

Leonardo Salvini e Leonardo Lazzaroni
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 

PIANO
2°

in aula Arclinea, cassa gettoni a Pane&Vino

Leonardo Salvini e Leonardo Lazzaroni
pastificio Tradizioni Padane (BS)
Solo dalle 11 alle 15: 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 11 alle 15: Tortelli Cremaschi ripieni
di amaretto al cacao, uvetta sultanina, biscotto mostaccino,
cedro e mentina con burro e Grana Padano DOP 



SI BEVE AL 3° PIANO CENTRO CONGRESSI



BOLLICINE

P.R. Brut
MONTE ROSSA



€ 7,50 € 33,00

BOLLICINE

Satèn
MONTE ROSSA



€ 8,00 € 36,00

ROSSO

Bigoncio
Garda Classico
CITARI



€ 6,00 € 22,00

ACQUA

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

