



A TAVOLA CON AMICIZIA

31° EDIZIONE

29 SETTEMBRE 2024

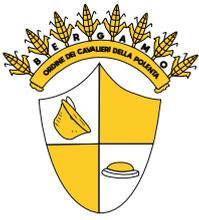
Nella meravigliosa cornice di
“VILLA MARTINELLI” Mapello Bergamo



Dimora storica del tenore di fama internazionale Giovanni Martinelli, protagonista dei palcoscenici teatrali internazionali, nella prima metà del '900, la villa da cui prende il nome, Villa Martinelli è un capolavoro del liberty lombardo, finemente restaurata, preserva il fascino storico delle decorazioni della Belle Epoque, grazie a sontuosi camini storici e a una prestigiosa biblioteca in legno tuttora utilizzabile. Grazie alla sua posizione strategica alle porte di Bergamo e facilmente raggiungibile da Milano, questa scenografica dimora ha spazi che mixano sapientemente il fascino antico con il lusso contemporaneo. La Villa si trova nella Tenuta Martinelli, una distesa di 30 ettari che ospita Cà Rossa, prestigiosa azienda agricola del territorio e Cà Mozzaglio, gioiello architettonico dei primi del 1800.



GranMaestro Sergio Solazzi
cavalieridellapolenta@gmail.com | 3394201155



A TAVOLA CON AMICIZIA

31° EDIZIONE

29 SETTEMBRE 2024

Nella meravigliosa cornice di
“VILLA MARTINELLI” Mapello Bergamo



PROGRAMMA PROVVISORIO

Ore 10:30

Inizio visita guidata villa.

Ore 12:00

Chiamate delle Confraternite
(con paludamenti e scambio dei doni)

Ore 12:30

Pranzo

Ore 16:30

Saluti e buon rientro a casa.

Il costo del Convivio compreso la visita con guida è di € 70,00 pro-capite

Adesione entro il 22 settembre 2024

GranMaestro Sergio Solazzi

cavalieridellapolenta@gmail.com | 3394201155



Menù

APERITIVO A PASSAGGIO

TROTA IN CARPIONE
FOCACCIA GENOVESE CON BURRATA ALICI PISTACCHI E LIMONE
BRANZI
FIOCCO DI CULATELLO CON GNOCCO FRITTO
TEMPURA DI ORTAGGI DI STAGIONE
PANE DI MAIS IN CASSETTA CON SALAME NOSTRANO E
TALEGGIO ARRIGONI
MINI VITELLO TONNATO
TARTELLETTA CAPRINO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE

DAL PAIOLO

POLENTA TRADIZIONALE BRAMATA MORETTI ACCOMPAGNATA DA:
GORGONZOLA ARRIGONI AL CUCCHIAIO
FUNGHI IN UMIDO
BACCALA' MANTECATO
SALCICCIA CON CIPOLLE ROSSE

ANTIPASTO

FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGIANO E FONDO VEGETALE

PRIMI PIATTI

RAVIOLI CASONCELLI ALLA BERGAMASCA CON BURRO AROMATIZZATO
ALLA SALVIA E PANCETTA

SECONDO

GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA TARAGNA
TRADIZIONALE

DOLCE

TORTA CHANTILLY

CAFFE' ESPRESSO

ACCOMPAGNATO DA:

BENVENUTO. METODO CHARMAT E COKTAIL ANALCOLICO
AL TAVOLO: ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, VINO ROSSO E BIANCO CANTINE TONALINI

GranMaestro Sergio Solazzi

cavaliereidellapolenta@gmail.com | 3394201155



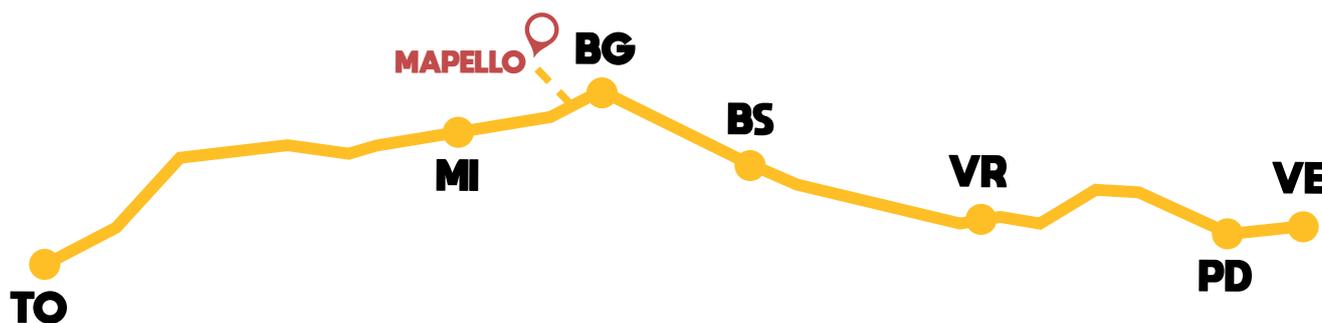
Come Raggiungerci

Da Torino:

Autostrada A4 uscita Capriate
SP 170 dir. Suisio
SP 158 direzione Chignolo d'Isola
Direzione Terno d'Isola SP 160
Direzione Valtrighe

Da Venezia:

Autostrada A4 uscita Dalmine
Segui SS470dir,
SS342 e SP342 in direzione di
SP168 a Ponte San Pietro.
Prendi l'uscita Mapello da SP342



I NOSTRI SPONSOR



**GRUPPO
MORETTI**
TRADIZIONE DI FAMIGLIA



GranMaestro Sergio Solazzi
cavalieridellapolenta@gmail.com | 3394201155