



## **Cartoline dal 900mo Meeting VG @Ristorante Barboglio De Gaioncelli – Corte Franca (BS) – Patron Andrea Costa, Chef/Patron Lorenzo Tagliabue**

In compagnia dei nostri Amici Gourmet siamo tornati a trovare Andrea Costa e Lorenzo Tagliabue, rispettivamente patron e chef del Ristorante Barboglio De Gaioncelli. Siamo a Corte Franca, in piena Franciacorta, dove nel 2010 Andrea ha deciso di aprire un ristorante gourmet all'interno della sua cantina, una delle realtà vitivinicole emergenti della zona, affidando la cucina a Lorenzo. Un pranzo iniziato e terminato in giardino, dove la squadra ha allestito per noi sia l'aperitivo che la consueta merenda defaticante che chiude i nostri eventi. In mezzo una sequenza di piatti che hanno raccontato l'idea di cucina dello chef, dai tratti estetici apprezzabili, ma soprattutto dalla marcata golosità. Qui la nostra esperienza...

Archivio storico reportage:

La squadra

Patron: Costa Andrea e Lorenzo Tagliabue

Lo staff di cucina

Chef: Lorenzo Tagliabue

Sous chef: Alessandro Valletta

Chef de partie agli antipasti: Lorenzo Belussi

Chef de partie ai primi: Alessandro Volpi

Chef de partie ai secondi: Carmelo Sparacino

Pastry chef: Michael Chicca

Demi chef de partie: Giorgio Orizio e Mattia Ravelli

Lo staff di sala

Maître: Denis Palieri

Chef de rang: Fabio Mazzola

Sommelier: Giulia Ballarin

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo in giardino

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow

Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Franciacorta Rosé – Barboglio De Gaioncelli

In arrivo gli stuzzichini

Il patron Andrea Costa ci serve la focaccia con crudo e burrata

Tipologia degli stuzzichini: crocchetta di baccalà e Raschera Dop Inalpi, maionese al pomodoro;

focaccia con carciofi asparagi e burrata.

Cannolo di fico bianco del Cilento, Formaggino Bio Inalpi, erborinato e nocciola

Scampo e gambero in salsa pesca

Gewurztraminer Alto Adige 2017 – Weingut Steinhaus

Piattooo!

Perlé Rosé 2009 Trento Doc – Ferrari

Quaglia, patate, ciliegia e foie gras

Comte de Montaigne, Premium Partner del nostro Roadshow

Tartare di gamberi rossi, avocado, cocco e caviale

Brut Grande Réserve – Comte de Montaigne

**Nudo Chardonnay Langhe Doc – Montalbera**

Animella, sedano rapa e nocciola

Bollito dal mare e salsa tonnata

Ravioli di Bagoss, battuta e balsamico

Merluzzo e Franciacorta

Tettineive 1999 Barbaresco Docg – Scarpa

Guancetta di vitello, piselli, mango e chorizo

Blanc de Blancs Grande Réserve Champagne Brut – Comte de Montaigne

Lo chef Lorenzo Tagliabue ci raggiunge al tavolo

Parlein Brut Metodo Classico – Arunda

Mela verde, yogurt e limone

Cheesecake al mirtillo

Vino dolce filtrato – Vini Passiti Bragagnolo

Caffè e coccole finali

Tipologia caffè: 100 % Arabica biologico Agust.

Tipologia piccola pasticceria: caprese; mascarpone; mini cannoncini.

Torniamo in giardino per la merenda!

Il piatto è servito in pentola d'oro Agnelli

Torta di rose e zabaione

VG insieme allo staff del ristorante

Un grande GRAZIE a tutti!

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 900esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante Barboglio De Gaioncelli

25040 Corte Franca (BS)

Via Nazario Sauro, 15

Tel. (+39) 030 9826831

Chiuso domenica sera, lunedì tutto il giorno

E-mail: [info@barbogliodegaioncelli.it](mailto:info@barbogliodegaioncelli.it)

Sito internet: [www.barbogliodegaioncelli.it](http://www.barbogliodegaioncelli.it)

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti i