



## PROGRAMMA

### *“Black and White”, gusto, jazz e creatività Il 16 luglio speciale serata firmata Borgo Santa Giulia*

**La tradizione della Franciacorta, la performance live di una dixieband per atmosfere uniche, le migliori proposte dello Chef per un nuovo, intrigante appuntamento del ciclo “Musica per golosi”. Rigorosamente in bianco e nero**

Dai frizzanti colori dell'estate ai divi del grande cinema per arrivare ad un tuffo nella storia della musica. L'arte, in ogni sua forma e manifestazione è grande protagonista a **Borgo Santa Giulia**, ristorante, *relais* e azienda vitivinicola nel cuore della Franciacorta. Una passione che nasce da lontano e permea ogni particolare di questi luoghi, dai raffinati ambienti di origine settecentesca alle pregiate bollicine “musicali” *Vignenote* che qui prendono vita grazie al sapiente lavoro dei nostri enologi.

Il ciclo **“Musica per golosi”** è la perfetta espressione di questo originale connubio, all'insegna della raffinata cucina del **Ristorante Santa Giulia** in una cornice di allegria e spensieratezza. L'ideale per un sabato sera diverso dal solito, una cena in cui ogni piatto è frutto di una scelta, di un'ispirazione, dove nulla è lasciato al caso nella cucina di **Michele Lasco**, giovane Chef che vanta importanti esperienze internazionali e cresciuto alla scuola del grande Alain Ducasse. Il risultato è una irresistibile fusione di sapori e profumi della tradizione di Franciacorta con intriganti variazioni che rendono ogni piatto unico e particolare.

**Borgo Santa Giulia** presenta il nuovo appuntamento con *“Musica per golosi”*, in programma **sabato 16 luglio** con la serata **“Black and White”**. *Amarcord*, eleganza, il fascino del jazz e di atmosfere d'epoca dove regna incontrastato il “bianco e nero”. Un binomio antitetico e armonico al contempo, che diventa protagonista sulla tavola con un menù a tema curato dallo Chef. La selezione di piatti a base di pesce con particolare riferimento alla cucina lacustre che tanto influenza la Franciacorta, lambita dalle rive del Sebino:p propone: la tartare di capesante accompagnata alla mozzarella di bufala in un accostamento sorprendente, la pasta fresca che si esalta in un sughetto aromatico a base di pesce, e soprattutto, un trionfo di baccalà in crosta di olive taggiasche, tra le migliori specialità dello Chef.



Un menù sapientemente in tema con lo spirito “black and white” della serata, esaltato, come da tradizione, dalle eleganti bollicine “white” **Vignenote**. Pregiati *Franciacorta D.o.c.g.* tra i quali non mancano il **Brut**, piacevolmente fresco e fruttato, *Extra Dry*, *Pas Dosé* e il pregiato *Satèn Millesimato 2007*.

La cena sarà allietata da un elegante sottofondo musicale live, con la performance di una dixieband che proporrà un'intrigante selezione tra jazz tradizionale anni '20, one step e charleston per un piacevole tuffo nel passato.

La serata “**Black and White**” è in programma a Borgo Santa Giulia **sabato 16 luglio** con un menù che propone:

- *Tartare di capesante, pane nero di seppia con gelato alla mozzarella di bufala*
- *“Stracci e pesci”*
- *Baccalà in crosta di olive taggiasche con purea di sedano rapa e gocce di aceto balsamico*
- *“Tiramisù in bianco e nero”*

Prezzo a persona **57 euro**, incluse bevande e vini *Vignenote*. Su richiesta sono disponibili proposte alternative per chi non gradisce il pesce.

Il **Ristorante Santa Giulia** vi aspetta a **Timoline di Corte Franca (Brescia)**, via Brescia, 3/A.