



WWW.BUTGOURMET.IT

RIALE SAPORI BETTELMAATT GOURMET

25
luglio
2025 VAL
FORMAZZA
RIALE

SUI PRATI DI RIALE, TRA I FIORI
E LE "REGINE" DEL BETTELMAATT,
BENEFICENZA E GRANDI CHEF
PER UN PICNIC D'AUTORE



MENU 100€ su prenotazione

BUT
Gourmet

5
luglio
2025
VAL
FORMAZZA
RIALE

Aperitivo



Noegi, vino spumante rosato - La Cantina di Tappia

*Salumi bontà di Magognino
Formaggi Formazza Agricola*

Norman Berini
Ristorante le Vie del Borgo:

*Crocchio Coda: coda di manzo brasata,
panata e frita con mayo all'erba cipollina
Mezza sfera di gazpacho*

Andrea Pensa
Ristorante AdHoc:

*Nuvola di drago, Trota salmonata marinata
allo zenzero,
Tobiko al wasabi, Salsa teriyaki
Macaron con ganache al gorgonzola*

Fabio Tisti
Pasticceria Tisti:

*Crackers alle erbe,
mirtilli fermentati e cervo.
Tacos di polenta, costine
e crema di toma alpina*

Antipasti



Kaliceae, vino bianco 2024 - Edoardo Patrone

Matteo Sormani
Locanda Walser Schtuba:

*Cuore di lattuga all bbq, purè di carote
affumicata, olive e tuorlo marinato*

Marco Sacco
Ristorante Piccolo Lago:

*Flan di Bettelmatt, mostarda di pere, mirtilli,
sedano rapa*

Primo



Archè, vino rosso - Dea"

Cesare Battisti
Ristorante Ratanà:

*Risotto allo zafferano, midollo,
fondo di vitello e gremolata*

Secondo:



Prunent, Valli Ossolane nebbiolo superiore 2022 -
Cantine Garrone

Gabriele Carbonati
Ristorante Vecchia Arona:

*Salmerino alpino, cipolla dolce
di Breme (presidio slow food),
pane e patate Walser*

Pre dessert

Fabio Tisti
Pasticceria Tisti:

consistenze del Gin Tonic

Dessert



Dulz, vino bianco da uve stramature - cà da L'Era

Luca e Antonio Doria
Pasticceria Doria:

*Sapori di montagna Con mele noci
Con crumbl di mais di beura*

APERICENA 15 € pizza+drink senza prenotazione

**Dalle 18 alle 20 aperitivo con pizza gourmet
e cocktail creati per l'occasione, musica e dj set con ZARO**

MOZZARELLA DI PANE PARMIGIANA

Impasto ottenuto con l'acqua di governo della mozzarella, cotto a vapore e farcito con parmigiana, basilico e grana.

Renato Bosco

PROVOLA E PEPE

*Bufala affumicata
Datterino giallo
Pepe lungo nero
Limone
Basilico*

Antonio Pappalardo

PAPACCELLA

Provola affumicata, fior di latte, Nduja, luganega brianzola, basilico. Dopo cottura papacella napoletana marinata

Corrado Scaglione

Drinks abbinati by Chiara Della Ferrera

PIODAMARA DREAM

Gin Piodamara, liquore alle erbe, Cedrata Tassoni

BALABIÒTT ICE TEA

Jack Daniel's Fire, pesca e Birra Balabiòtt

STASERA GUIDO IO

Analcolico al Pompelmo con Sambuco e frutti rossi

Gli Chef



Andrea Pensa
Ristorante Adhoc



Fabio Tisti
Pasticceria Tisti



Matteo Sormani
Walser Schtuba



Antonio Pappalardo
La Cascina dei Sapori



Gabriele Carbonati
Vecchia Arona



Norman Berini
Le Vie Del Borgo



Cesare Battisti
Ratanà



Luca e Antonio Doria
Pasticceria Doria



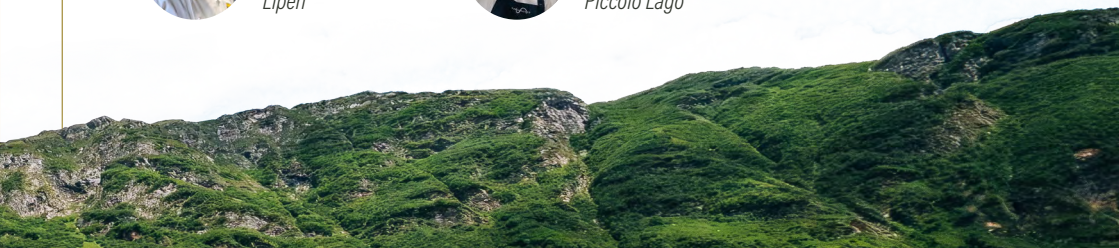
Renato Bosco
Saporé



Corrado Scaglione
Lipen



Marco Sacco
Piccolo Lago





BUT
Gourmet

Prenotazioni

+39 338 692 4418

butgourmetriale@gmail.com

— Dalle 12.00 —

PRANZO

Piatti gourmet all'aperto
sul prato di Riale

100€ SU PRENOTAZIONE

— Dalle 17.00 —

CONFERENZA

Intervento per il progetto di
beneficienza dedicato alla
Fondazione Matilde Lorenzi

— Dalle 18 alle 20 —

APERICENA

Aperitivo con pizza gourmet e
cocktail creati per l'occasione,
musica e dj set senza prenotazione

15 € PIZZA+DRINK

GRAZIE A



IN COLLABORAZIONE CON

