

Il mese di marzo porta la primavera e la Pasqua. Il tepore comincia a farsi strada nelle giornate, l'aria frizzante sollecita il corpo ad abbandonare il torpore del freddo invernale. Quale migliore occasione per partecipare alle manifestazioni di Crucifixus Festival di Primavera e fermarsi a pranzo o a cena nei ristoranti della Valle che hanno aderito all'invito della FIEPeT, Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, preparando menù degustazione legati alla primavera ed ai rituali pasquali. Nutrire il corpo è essenziale per poter nutrire lo spirito poiché solo in un corpo sano può svilupparsi una mente agile ed attenta al mondo, permeabile al nuovo e disponibile alla riflessione.

I ristoratori, che anche quest'anno propongono piatti della tradizione alpina sapientemente innovati, hanno predisposto menù particolarmente suggestivi e gustosi nel rispetto di un'idea che vuole ripercorrere, almeno in un giorno, il tradizionale alimentarsi di "magro" e che poi sfocia nella festa e nei piatti più ricchi e importanti.

Quella che viene proposta da un pugno di ristoranti e trattorie, alberghi ed agriturismo è una cucina semplice e gustosa, fatta con alimenti genuini e prodotti del territorio, verdure ed erbe della primavera, non priva di curiose elaborazioni e innovazioni sperimentali che rendono sempre più interessante la gastronomia camuna. Una buona occasione per visitare la Valle Camonica dotata di un notevole patrimonio ambientale e ricca di siti rupestri e giacimenti d'arte che meritano di essere conosciuti ed apprezzati, a cui si aggiunge da alcuni anni una ristorazione in grado di soddisfare i palati più fini ed esigenti e che comincia ad essere ricercata e scoperta dagli appassionati più attenti alla evoluzione della nostra gastronomia.

Passare una piacevole giornata in Valle Camonica, gustare cibi sani e corroboranti, visitare i siti archeologici e quelli artistici, partecipare alle manifestazioni di Crucifixus Festival di Primavera può costituire un'ottima occasione di rinascita primaverile a cui la FIEPeT, attraverso i ristoratori aderenti, è lieta di dare il proprio contributo.



Silvano Nember

Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici
Segretario provinciale

AGRITURISMO LA SOGNATA

Via Ribalda, 2 fr. Annunciata, 25052 Piancogno - Tel. 0364 361218
Responsabile: Daniela Sacheli
Capienza posti: 20
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Caprini aromatizzati, gnocchi di pane alle erbe, frittata alle ortiche, torta salata al formaggio e verdure
Crespelle con farina di castagne ricotta e funghi
Torta della casa al formaggio e verdure
Spongada
Caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasti a buffet con salumi e formaggio fuso, spiedini caramellati
Gnocchi di ricotta al pomodoro Pachino e basilico
Risotto ai frutti di bosco
Capretto al forno con polenta
Pollo alle mele e castagne
Formaggi - Spongada
Caffè
EURO 28,00

AGRITURISMO LE FRISE

Località Rive dei Balti, 12 25040 Artogne - Tel. 0364 598298
Responsabile: Emma, Gualberto e Luigi Martini
Capienza posti: 65
Carte di credito: non accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Mousse di crescione
Polenta frita con erbe di campo in pastella
Pomodori e zucchine ripieni al sapore di menta
Patate ripiene di caprino a crosta fiorita semi-stagionato
Orzo alle cimette d'ortica e crespelle di ricotta di capra e tarassaco
Strudel di verdure
Selezione di caprini e silter stagionato 15 mesi
Dolce e caffè
EURO 28,00

MENU' DELLA FESTA

Lardo al rosmarino con miele di castagno e crostini di pane caldo
Patè di piccione - Caprini con mostarde
Salmi di suino, capra, pecora con spongada e Pane con le "greppole"
Casoncelli e crespelle di ricotta e tarassaco
Arrosto di fegatini fritti di capretto
Dolce e caffè
EURO 30,00

RISTORANTE APRICA Albergo

Via Trento, 7 25047 Darfo B.T. - Tel. 0364 531256
Responsabile: Rosi Rebaioli
Capienza posti: 120
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Uova sode del Venerdì Santo con silene e cicoria
Insalatina di campo con fiori primaverili
Tagliatelle d'ortica con pomodori Pachino
Tortelli di ricotta e spinaci
Trota ripiena con polenta
Torta di mele con crema - caffè
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto della casa in festa
Risotto ai funghi porcini - Casoncelli della casa
Stinco di maiale al forno con miele e sesamo
Patate al forno e insalata di campo
Focacce pasquali
EURO 25,00

RISTORANTE BOSSI Albergo

Via Manzoni, 22 25041 Darfo Boario Terme - Tel. 0364 531057
Responsabile: Amedea Bossi
Capienza posti: 100
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Trota in carpione con crostini di segale
O Germogli di radicchio con uova sode e "Casolet"
Piode al burro fuso e "Silter"
O Raviolini di ricotta e erbe
Trota al burro e salvia O Formagel parat coi off
O Baccalà alla panna con polenta
Spongada e gli altri dolci della casa
EURO 26,00

MENU' DELLA FESTA

Salame e gli altri antipasti
Pasta fatta in casa O Piode al sugo di agnello
O Risotto al verde mantecato ai formaggi di Darfo
Capretto nostrano con patate e polenta
O Cima ripiena con patate al forno
Dolci fatti in casa
EURO 28,00

RISTORANTE IL MANTELLO Albergo San Martino

Via San Martino, 28 25041 Darfo Boario Terme - Tel. 0364 531209
Responsabile: Rita Laini
Capienza posti: 200
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Antipasto misto di mare - verdure grigliate
Trofiette di Pomodorini e Salmone - Chicche di patate ai gamberi
Branzino al forno - verdura fresca di stagione
Dolce a scelta
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Tagliere di salumi e formaggi - Funghi sott'olio e giardiniera
Risotto ai pistilli di zafferano e stracchino
Casereccio ai funghi e Silter
Tagliata di manzo al pepe verde e grana
Dolce a scelta
EURO 25,00

RISTORANTE L'ALZAVOLA Albergo Iseolago

Via Colombara, 2 25049 Iseo - Tel. 030 98891
Responsabile: Luigi Giudici
Capienza posti: 120
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Salmone scozzese affumicato con pane casereccio e salsa al rafano
Tagliatelle con cipolle di Tropea e crema di latte
Filetti di pesce persico con crema di finocchi al Pernod
Mandarino brinato
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto rustico nostrano
Risotto con carciofi viola e "Bagoss"
Petto di Alzavola al Rosso di Franciacorta con verdure caramellate
Torta di mele tiepida con crema alla vaniglia
EURO 25,00

RISTORANTE LAMBICH

Via Nazionale, 45 25040 Ceto - Tel. 0364 434486
Responsabile: Silvana Martinazzoli
Capienza posti: 50
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Antipasto verdure in agrodolce con tartine
Gnocchi misti erbe, patate e zucca al burro e salvia
Baccalà in insalata con patate e fagioli
Dolce della casa
EURO 15,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto ricco
Tagliatelle fresche ai funghi porcini - Risotto ai formaggi
Agnello alla bresciana con polenta e verdure fresche
Dolce della casa
Euro 20,00

RISTORANTE LA PIEVE

Via G. Marconi, 4° 25044 Capo di Ponte - Tel. 0364 466411
Responsabile: Iole Antonioli
Capienza posti: 200
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Tagliere di magro "alla Pieve"
Ravioli caserecci alle erbe fini e ricotta
Tagliatelle ai funghi porcini
Uova al tegamino con formaggio di malga e polenta
Trota al cartoccio con patate
Torta della casa
Caffè
EURO 20,00

MENU' DELLA FESTA

Tagliere di salumi caserecci
Casoncelli nostrani alla camuna
Garganelli ai ragù di cinghiale
Brasato di manzo con polenta
Formaggio fuso
Torta della casa
Caffè
EURO 22,00

RISTORANTE LA RUSTICA

Via XXV Aprile, 42 25040 Artogne - Tel. 0364 591192
Responsabile: Giorgio Pedruzzi
Capienza posti: 90
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Frittatina alle ortiche e formaggio nostrano
Pappardelle con ricotta e filetti di persico
Gnocchi di trota al pomodoro
Baccalà in umido con fagioli
Spongada con crema ai lamponi
EURO 19,00

MENU' DELLA FESTA

Prosciutto di tacchino con mele cotogne
Salame bollito con erbette
Casoncelli alla camuna - Risotto con porcini e salame fresco
Filetto di maiale al tartufo camuno
Spongada con crema di lamponi
EURO 25,00

RISTORANTE LA STORIA

Via Fontanelli, 1 Montecchio 25047 Darfo B.T. - Tel. 0364 538787
Responsabile: Mino Damico e Luigi Chiudinelli
Capienza posti: 100
Carte di credito: accettate (escluso Diner's)

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Carpaccio di polipo cotto al vapore - Pesce spada affumicato
Ravioli di burrata alla robiola
Salmerino alla pescatora - patate al vapore
Dessert al carrello
EURO 23,00

MENU' DELLA FESTA

Salumi tipici della Valle Camonica - Flan di spinaci
Manicotto alla Castellana - Risotto Asparagi
Stracotto d'Asina con polenta
Dessert al carrello
EURO 23,00

RISTORANTE LA SVOLTA

Viale repubblica, 15 25047 Darfo Boario Terme - Tel. 0364 532580
Responsabile: Michele Piccinelli
Capienza posti: 70 più terrazza esterna coperta
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Strudelino alle verdure - Cuoricino agli asparagi
Bignè di scamorza - Terrina con gamberetti
Gnocchetti al Tomino e Tartufo
Caserecci al Bagoss e burro versato
Dentice gratinato
Crostatina alla frutta
EURO 23,00

MENU' DELLA FESTA

Frivolozze al Tagliere
Pennette alla tirolese - Tortelloni di anatra
Filetto di maiale al radicchio rosso con Polenta nostrana
Crema al mascarpone con Lingue di Gatto
EURO 23,00

RISTORANTE MIRAVALLE

Via Bertelli, 1 25052 Annunciata di Piancogno
Tel. 0364 45006 - 0364361471
Responsabile: Walter Letari
Capienza posti: 200
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Risotto alle primule selvatiche
Millefoglie al "Casolet" e spinaci
Crostatina alla marmellata
EURO 22,00

MENU' DELLA FESTA

Crespelle con grano saraceno al "Silter" e burro fuso
Cosciotto di agnello al forno con polenta scura
Spongada e vin Santo
EURO 24,00

RISTORANTE SAN MARCO

P.le Europa, 18 25056 Ponte di Legno - Tel. 0364 91036
Responsabile: Marco Bezzi
Capienza posti: 70
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Insalata di Robiolina di Capra
Risotto "El Teler" con Fatuli
Sformato di funghi Porcini, Silter e patate
Torta di mele al profumo di cannella
EURO 28,00

MENU' DELLA FESTA

Prosciutto d'Agnello con ricotta affumicata e marmellata cipolle e arance
Risotto con "Staela" e pancetta
Stracotto di Cervo con polenta
Pere caramellate al vino rosso
EURO 32,00

RISTORANTE SLOPPY JO

Via Saletti, 8 25047 Darfo Boario Terme - Tel. 0364 536563
Responsabile: Fabio Scalinoni
Capienza posti: 90
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Salmone marinato al finocchietto e pompelmo
Tronchetto alle verdure
Tortelloni di ricotta e spinaci alla panna e maggiorana
Filetto di Orata in manto di zucchine
Mousse di fragole
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Filetto di S. Pietro con piccola bronoise di verdure
Manzo marinato al sale con germogli di rucola
Fagottino di grano saraceno alla Fonduta di Formaggi valligiani
Capretto della tradizione pasquale con polenta
Cheesecake con lamponi
EURO 25,00

ROSSO DI SERA

Vineria con cucina e Pizzeria
Apertura dalle ore 17,00 - domenica a pranzo per gruppi
Via Faede, 2 25040 Esine - Tel. 0364 360904
Responsabile: Alberto Giurini
Capienza posti: 90
Carte di credito: accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Antipasto Rosso di Sera
Tortelli ripieni di salmone, branzino e gamberi con crema al limone e prezzemolo
Gnocchetti al burro con noci e "Bagoss"
Code di gambero sgusciate con spinacino novello al burro
Dolce a scelta
EURO 25,00

MENU' DELLA FESTA

Antipasto Rosso di Sera
Risotto con cuori di carciofo e Fatuli
Tagliatelle fresche con ragù di Cervo al Barbera d'Alba
Filetto di maialino avvolto in pancetta dolce, crema di parmigiano profumata
Alla grappa di moscato e tortino di patate e speck
Dolce a scelta
EURO 25,00

TRATTORIA LA CANTINA

Via IV Novembre, 7 25040 Esine - Tel. 0364 466411
Responsabile: Giacomo Bontempi
Capienza posti: 65
Carte di credito: non accettate

MENU' DI MAGRO O DEL VENERDI'

Assortimento di antipasti magri
Orzo ai funghi porcini O Gnoc de la Cua
Formagel parat
Dolce della casa a scelta
EURO 23,00

MENU' DELLA FESTA

Assortimento antipasti con salumi nostrani
Bigoli alle verdure O Ravioli di Esine
Bocconcini di Capriolo in arrosto
Dolce della casa
EURO 25,00



È gradita la prenotazione da inoltrare direttamente al ristorante scelto

Tutti i menù si intendono bevande escluse
In tutti i ristoranti si può degustare il
Vino di Valleciamonica IGT

In alcuni esercizi data la contenuta capienza dei posti è preferibile verificare in anticipo la disponibilità per gruppi numerosi



Per comunicazioni, segnalazioni, suggerimenti, pareri:
gastronomia@comservizi.it

La Tavola di Pasqua
è un'iniziativa di

CRUCIFIXUS FESTIVAL
di PRIMAVERA
TEATRO MUSICA TRADIZIONI DEL SACRO

CRUCIFIXUS 2005
5 - 28 MARZO

VALCAMONICA - LAGO D'ISEO
BRESCIA - BERGAMO



Infoline
0364.530396

www.crucifixus.com