



Comitato Nazionale
di Valle Camonica



CONSIGLIO COMITALE
della VALLE CAMONICA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA BOLOGNESE



PROVINCIA
di BRESCIA
Assessorato
di Turismo e all'Ambiente



Federazione Italiana
Associazioni Pubbliche e Turistiche



BANCA DI VALLE CAMONICA

settimane della gastronomia camuna®

menù di
Vallecamonica

quinta edizione
1 ottobre - 12 novembre 2006



settimane
della gastronomia camuna



La gastronomia di qualità

presidio di un territorio dalla vocazione turistica

Tornano le “**settimane della gastronomia camuna**”. Quest’anno ulteriormente arricchite dalla partecipazione di nuovi ristoranti e osterie che si affiancano al consistente gruppo degli storici fondatori dell’iniziativa. Tutto il territorio è coperto, ogni zona della Valle è rappresentata da ristoratori che hanno compreso il valore della qualità e si impegnano a perseguire un codice di ospitalità che li rende protagonisti della rinascita gastronomica della Valle Camonica.

La Federazione esercenti pubblici e turistici ha gettato alcuni anni fa un seme che sta dando frutti copiosi. La ristorazione di Valle Camonica ha trovato ambasciatori qualificati e giovani operosi che migliorano costantemente le loro proposte, non limitate al pur lodevole recupero della cucina tradizionale, ma utilizzo di questa come fonte permanente di ricerca e stimolo per innovare la gastronomia e l’elaborazione dei prodotti agroalimentari locali.

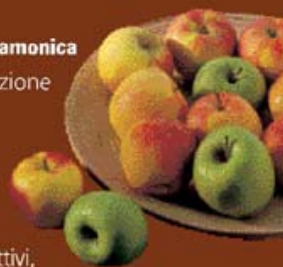
Il successo della manifestazione è dato da un numero sempre maggiore di appassionati che, durante i mesi autunnali, raggiungono la Valle anche da fuori provincia e regione per partecipare a questo importante appuntamento.

Quando un lustro fa iniziammo questa avventura il titolo del nostro saluto fu “un’opportunità e una sfida”, possiamo dire di aver vinto la sfida e colto l’opportunità.

Dalla **FIEPeT** sono nati i colleghi riuniti nel **Gruppo Ristoratori Vallecamonica** che proseguono il lavoro di valorizzazione del territorio e promozione di una gastronomia fatta di qualità e impegno.

Le “**settimane della gastronomia camuna**” costituiscono il migliore esempio di come si possa fare sinergia per valorizzare un territorio sul fronte turistico e dell’ospitalità.

A tutti i protagonisti, cuochi, ristoratori, albergatori, consorzi produttivi, enti sostenitori pubblici e privati va il ringraziamento della FIEPeT e del Gruppo Ristoratori Vallecamonica con l’augurio che la manifestazione possa riscontrare una sempre maggiore adesione di ristoranti e osterie ed il gradimento di un crescente numero di appassionati per conquistare nuovi estimatori della Valle Camonica.



Presidente provinciale
FIEPeT Confesercenti

Franco Raffaele Chiappi
Chef in Brescia



Presidente
Gruppo Ristoratori Vallecamonica

Marco Bezzi
Chef in Ponte di Legno

Agriturismo "Il Castagnolo"

Località Deria - Paspardo - Tel. 338 3067383 - 348 4436908

euro 28,00

- Lardo, bresaola d'asina, salame nostrano, fesa di tacchino affumicata, torta salata alle verdure, indivia con speck e salsa di aceto balsamico, formaggio di capra con marmellata di sambuco
- "Girelle": crespelle con grano saraceno, asparagi e formaggio affumicato o Casoncelli alla farina di castagna ripieni di spinaci e ricotta al burro versato timo e noci o Tagliatelle alla farina di castagne
- Salmi di cervo o Capretto al forno o Bocconcini di vitello con funghi porcini
- Polenta e patate al forno
- Gelato di castagna con salsa ai frutti di bosco o Castagnaccio
- Caffè e distillato "Il Castagnolo"



Agriturismo "Le Frise"

Località Rive dei Balti, 12 - Artogne - Tel. 0364 598298 - 0364 598285

euro 30,00

- Lardo caldarroste e miele, caprini delle Frise con mostarde, patè di piccione, misto di salumi delle Frise
- Malfatti al Buon Enrico (perùc) o Crema di zucca e farro o Zuppa piccante del pastore o Casoncelli ai funghi porcini
- Arrosto di capretto con fegatini o Porcastro alle erbe aromatiche
- Crostata di pere e cioccolato o Sorbetto ai frutti di bosco o Semifreddo alla mela
- Caffè alla moka

L'agriturismo utilizza materie prime aziendali o prodotti spontanei raccolti in loco. Pertanto il menù potrà subire piccole variazioni in relazione alla disponibilità del periodo.

Rifugio "Baita Iseo"

Località Natù - Ono San Pietro - Tel. 0364 433038 - Fax 02 700445762

euro 18,00

- Tagliere selezionato di affettati camuni, bocconcini di formaggio fuso
- Casoncelli di magro alle erbette di montagna
- Tagliatelle al salmi
- Salmi di capriolo con polenta
- Tagliere di formaggi della Valle
- Crostata di marmellata del rifugio
- Caffè, assaggi di grappe

Menù servito solo su prenotazione sabato e domenica



Hostaria "Vecchia Fontana"

Via Fontana, 3 - Bienno - Tel. 0364 300022

euro 23,00

- Salsiccia di asino Mac. Pagani, soppressa e noci di caprino stagionato Az. Agr. Alle Valli con marmellata o Crostone di pane integrale con tartara
- Penne al ragù di capriolo o Trippa in brodo
- Stufato di cavallo o Salsiccia di castrato
- Polenta o Patate lesse
- Spongada con crema al cioccolato
- Caffè - Amaro



Hostaria "Ca' Dei Nis"

Via Concordia - Artogne - Tel. 0364 590209

euro 26,00

- Flan di ricotta e porcini su fonduta di Silter
- Carpaccio di cervo macinato al ginepro
- Piccola bietola ripiena al fondo di agnello (capù)
- Raviolotti di fagiano in brodo di chiodini
- Maialeto da latte laccato al miele di castagno su zoccolo di patate al tartufo
- Polenta di grano saraceno
- Semifreddo ai millefiori e bacche di vaniglia con fichi caramellati al moscato di Scanzo
- Acqua minerale - Rosso di Valle Camonica "I Cultivar delle Volte"
- Caffè

Osteria "Gabossi"

Via F.lli Bandiera, 9 - Angone di Darfo - Tel. 0364 534148

euro 26,00

- Prosciutto di agnello, carne salata con cipolla e fagioli, lardo e salumi nostrani, giardiniera della nonna
- Trippa in minestrone di verdure o Pasta e fagioli o Gnocchetti di patate al tartufo nero o Casoncelli alla moda di Angone
- Cinghialeto al forno con patate e polenta farine segale/mais o Salame con spinaci e polenta o Costine di maiale con verza
- Torta di mele con crema zabaione o Sottobosco gelato
- Caffè e grappa



Osteria "Mapi"

Via Nistoi, 10 - Pisogne - Tel. 0364 87526

euro 30,00

- Lumache al forno con pancetta nostrana
- Violino di capra, salame del norcino, slinzega di cavallo
- Torta salata dell'alto Sebino
- Risotto al sugo di lago e gamberi di fiume
- Straccetti di pasta fresca al "pestom" e formaggio di malga
- Cervo al vino rosso con polenta
- Salmerino dorato in pastella
- Dolce della casa di stagione
- Caffè e digestivo



"Osterie Fuori Porta" del Don Chisciotto

Via Nazionale, 81 - Gianico - Tel. 0364538097

euro 24,00

- **Menù di terra**
- Crostone casereccio con funghi porcini e pancetta della Val Palot
- Gnocchetti di castagne con funghi porcini, lumache con erbe e polenta
- Budino al cioccolato con biscotti di farina di castagne
- Acqua - Caffè

Ristorante "Aprica"

Via Trento, 7 - Darfo Boario Terme - Tel. 0364 531256

euro 32,00

- La tartare di trota marinata con corona di patate
- Il patè di lumache su crostini di pane
- Il tortino di polenta con lumache alla grappa
- I maltagliati di pasta fresca al ragù d'anatra
- Le costole di cervo in salsa ribes e aceto balsamico
- Il Tagliere di formaggi con marmellate "Le sorelle"
- Il tortino di grano saraceno con marmellata di mirtillo e gelato alla cannella o Martinsec al vino Lambrù con mousse alla cannella
- Tisane alle erbe camune



Ristorante "Ca' Del Re"

Via San Giovanni, 79 - Zoanno di Ponte di Legno - Tel. 0364 91777

euro 30,00

- Tartare di speck e patate con riduzione di aceto balsamico
- Antipasto Cà del Re: salumi assortiti, sfogliatine di verdure, nervetti alla camuna, ricotta e miele
- Formaggio di capra con marmellata di sambuco, funghi porcini sott'olio
- Orzotto al Baldami e Casolet o Gnocchetti di polenta crema di gorgonzola e noci
- Lingua salmistrata con salsa verde o Spezzatino alla birra con polenta taragna
- Pere al Porto con gelato alla cannella o Salame di cioccolato
- Caffè accompagnato con genepy

Ristorante "Camuno"

Via Borgo Olcese, 108 - Civate Camuno - Tel. 0364 45120

euro 25,00

- Tagliere di salumi nostrani e carne salata
- Casoncelli della nonna o Zuppa d'orzo
- Scaloppine con porcini della Valle Camonica o Rane al burro e salvia
- Lumache in guazzetto con polenta farina macinata a pietra
- Gelato alla crema con frutti di bosco o Torta di noci
- Caffè della suocera
- Genepy della Valle Camonica

Compreso vino



Ristorante "Chiappini"

Via Brendibusio, 31 - Niardo - Tel. 0364 339241

euro 27,00

- Tagliere di salumi valligiani
- Verdurine sott'olio di produzione propria
- Crostini di lardo con miele di rododendro
- Formagel parat e Rosa Camuna
- Carpaccio con scaglie di Bagoss
- Casoncelli niardesi al burro nostrano e pancetta croccante
- Tagliatelle di farina di castagne con porcini e speak
- Risotto alle rane
- Salame nostrano spadellato alla panna
- Capriolo in salmì con polenta di farina macinata a pietra
- Buffet di dolci camuni di stagione
- Crema caffè
- Digestivo acquavite "Il Castagnolo"



Ristorante "Il Bait"

Via Plan di Montecampione - Artogne - Tel. 333 8261475 - 328 3044245

euro 28,00

- Tagliere del Bait, spiedino di lumache con pancetta, sfogliatine di luganiga e casolet
- Riso carnaroli con ragù di porcini
- Maltagliati con coniglio e carciofi
- Polenta e uccelli
- Cosciotto di maiale al forno con purée di mele
- Tagliere di formaggi locali con noci e miele
- Tortino al mirtillo nero e castagne
- Caffè con piccola pasticceria
- Acqua - Grappa di Valle Donati



Ristorante "Il Ceppo"

Via Cida, 23 - Pontedilegno - Tel. 0364 91882

euro 25,00

- Bresaola condita al Ceppo, petto d'oca affumicato al radicchio
- Gnocc de la Cua
- Pappardelle ai funghi porcini
- Stinco di maiale al forno
- Salmi di capriolo e tortino di mais scuro
- Dolce della casa di propria produzione con variazione settimanale
- Caffè
- Grappa alla genziana

Ristorante "Il Mantello"

Via San Martino, 28 - Darfo Boario Terme - Tel. 0364 531209

euro 25,00

- Tagliere di salumi selvaggi
- Formaggi nostrani con marmellate
- Casoncelli di Erbanno al burro spumeggiante
- Malfatti di farina di castagne ai funghi porcini e Silter
- Braciolette d'agnello alla scottadito con polenta e patate all'antica
- Torta de Nus con crema zabajone
- Acqua Boario - Caffè



Ristorante "Iscla"

Via Tonale, 6 - Monno - Tel. 0364 71126

euro 19,00

- Antipasto con selezione di salumi camuni, funghi sott'olio, formagella di monte e formaggio Silter
- Bis di: casoncelli della nonna e piode al pesto di erbe alpine o Tagliatelle di casa ai funghi porcini
- Stracotto di cervo e capriolo all'uvergnate con polenta di farine macinate in mulino di pietra o Filetino di manzo o Vitello d'alpeggio ai funghi porcini
- Semifreddo croccante con panna d'alpeggio
- Caffè - Digestivo

Ristorante "La Fornace"

Via XXV Aprile, 11 - Artogne - Tel. 0364 599141 - Cell. 335 5828410

euro 28,00

- Violino di capra e mele cotogne caramellate
- Lombatina di cinghiale all'extravergine sebino
- Polenta abbrustolita e fettine di salame misto
- Pane nero di cereali caldo con lardo tradizionale
- Filetino di coregone in carpione
- Piode de Mon con vellutata allo Stael di capra
- Campanelle di sfoglia alla crème di lago e gamberi dell'Isèo fritti
- Trancetti di tinca in veste croccante
- Medaglione di cervo con orecchiette e lamelle di tartufo nostrano
- Torta soffice alle noci, marmellata di sambuco e salsa vaniglia
- Caffè



Ristorante "Lambich"

Via Nazionale, 45 - Ceto - Tel. 0364 434486

euro 30,00

- Caprini ai sapori diversi, delizia di cervo con verdure in agrodolce
- Risotto rosmarino e fatuli
- Ravioloni di verdure con ricotta di capra e noci
- Supreme di trota al vino rosso di Valle Camonica o Costolette di cervo al ginepro
- Patate al vapore
- Piccola pasticceria di produzione propria
- Caffè - Anesone Bresciano

Ristorante "La Storia"

Via Fontanelli, 1 - Montecchio di Darfo Boario Terme - Tel. 0364 538787

euro 25,00

- Violino di agnello mistanza di verdure, mele e noci
- Misto funghi trifolati su letto di polenta ai ferri
- Sfogliatine di ricotta, crema Cuor di Valle
- Zuppa di orzo, farro e avena con legumi
- Spalla di cervo al mirtillo rosso e vino IGT di Vallecasonica
- Selezione di formaggi locali in fantasia di marmellate
- Spongada di Darfo con crema allo zabajone
- Endi Caffè

Menù servito solo alla sera, sabato e domenica anche a pranzo



Ristorante "Malga Premassone"

Località Premassone (Valmalga) - Sonico - Tel. 339 7471594

euro 20,00

- Tortelli di erbe e zucchine, formaggi freschi d'alpe
- Gnocchi di perùc e ricotta al burro fuso
- Polenta di mais e grano saraceno con formaggio di malga alla griglia
- Crostate a scelta di propria produzione
- Caffè - Genepy

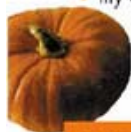
Ristorante "Miravalle"

Via Bertelli, 1 - Annunciata di Piancogno - Tel. 0364 45006 - Cell. 335 481785

euro 25,00

- Prosciutto crudo affumicato di tacchino con crostini di segale
- Gnocchetti alla zucca con burro e salvia
- Crespelle con farina di castagne del premio Nobel Camillo Golgi
- Tacchino al forno con patate di montagna
- Stracotto d'asino con polenta scura
- Torta alle noci
- Illy caffè - Nocino di produzione propria

Menù servito solo sabato e domenica



Ristorante Pizzeria "La Svolta"

Viale Repubblica, 15 - Darfo Boario Terme - Tel. 0364 532580

euro 25,00

- Tagliere di salumi con prelibatezze calde dello chef
- Zuppa di cereali con funghi porcini
- Manicotto di castagne con fatuli e salsiccia
- Cervo in salmi con polenta casereccia o Filetto di maiale con formaggio caprino e noci
- Scrigno di pasta sfoglia con fichi e nocciole
- Caffè - Rosolio

Ristorante Pizzeria "Sporting Club"

Viale Venezia, 46 - Ponte di Legno - Tel. 0364 91775

euro 23,00

- Cacciatore e slinzege dell'Alpe con funghi sott'olio
- Risotto ai frutti di bosco
- Cervo al pino mugo con polenta
- Dessert a scelta di propria produzione
- Caffè - Liquore

Ristorante Pizzeria "Valgrande"

Via Plan di Montecampione, 58 - Artoigne - Tel. 0364 560515

euro 22,00

- Tagliere camuno con salame nostrano, pancetta, coppa e crudo della Valle
- Casoncelli della nonna
- Tagliatelle ai funghi porcini
- Stufato di cervo con polenta
- Coniglio e polenta con funghi misti
- Dolci della casa
- Mondolata (castagne arrosto)
- Acqua - Caffè - Digestivo



Ristorante "San Marco"

Piaz.le Europa, 18 - Ponte di Legno - Tel. 0364 91036 - Cell. 333 4535418

euro 30,00

- Insalata di mele con Silter e soppressa della valle
- Risotto con fatuli e castagne
- Cuz di stinchettino di agnello con patate e polenta
- Torta di mele al profumo di cannella
- Caffè
- Genepey



Ristorante "Sloppy & Go"

Via Montegrappa, 1 - Rogno (BG) - Tel. 035 967091

euro 24,00

- Lonzino marinato alle erbe
- Piccola quennelles di robioletta fiorita aromatizzata al ginepro
- Patata in crosta, sformatine di ricotta mista capra
- Conchigliette di mais con lardo, cipolle e formaggio Adamello dolce
- Guanciale stufato al vino rosso di Vallecamonica con polenta
- Semifreddo alle castagne con croccante alle nocciole di monte e salsa alla grappa
- Caffè e grappa

"Sloppy Joe Restaurant"

Via Saletti, 18 - Darfo Boario Terme - Tel. 0364 536563

euro 24,00

- Bresaola di capra, ricotta fresca ai due lattini con marmellata d'uva
- Tortino di lumache e Casatta di Corteo
- Riso giallo saltato con salsa ai funghi selvatici
- Zuppa di cipolle
- "Caici" con crostone di polenta nostrana (spiedino di carpaccio di manzo alla griglia)
- Semifreddo al miele con salsa di fichi
- Caffè e grappa



Trattoria "Cavallino"

Via Trieste, 57 - Vione fraz. Canè - Tel. 0364 94188

euro 30,00

- Insalata di mele e speck
- Ricotta affumicata con marmellata di cipolle
- Patè di capriolo con segalini, Torta salata alle verdure
- Rosa Camuna fusa, Lardo nostrano con miele di rododendro
- Risotto al Silter con erbette selvatiche
- Costatine di cervo al mirtillo o con bacche di ginepro o Guancette di vitello al forno
- Torta secca o Torta della sposa
- Caffè

Trattoria "La Cantina"

Via IV Novembre, 7 - Esine - Tel. 0364 466411 - 0364 46317 - Cell. 338 8437789

euro 20,00

- Aperitivo "La Cantina"
- Assortimento antipasti camuni
- Mariconde o Casoncelli esinesi
- Salsiccia di castrato con patate o Stracotto di cervo con polenta
- Torta di ricotta e cioccolato
- Acqua - Caffè - Digestivo

Apertura solo serale, sabato e domenica anche a pranzo.

Trattoria "Fontanacce"

Via Valeriana, 49 - Vezza D'Oglio - Tel. 0364 76171

euro 25,00

- Tagliatelle con giallini
- Gnocchetti di pulicc al burro fuso
- Costatine di cervo alla brace con salsa di mirtillo
- Cappelle di porcini alla brace con radicchietto
- Misto di bosco trifolato con crostoni di polenta
- Formaggella di capra aromatizzata al rosmarino e Silter con pere, miele e noci
- Strudel di mele con salsa alla cannella
- Caffè e grappa al mugo



Trattoria "La Curt"

Via IV Novembre, 7 - Artogne - Tel. 0364 590694

euro 27,00

- Carpaccio di manzo passato al forno con lamelle di funghi porcini trifolati e extra vergine del Sebino
- Tagliere di salumi di produzione artigianale
- Risotto mantecato al rosmarino con ragù di anatra o Casoncelli fatti in casa con battuto di lardo e salvia o Chicche di ricotta e castagne gratinate con funghi porcini
- Stracotto di cervo al ginepro con polenta o Tagliata di Scamone agli aromi gratinata con formaggio di monte e patate o Capù di verza tradizionali alla camuna
- Crepes di castagne calde con crema pasticcera e gelato alla cannella
- Acqua - Caffè al cioccolato e cantucci artigianali



Vineria Con Cucina "Rosso Di Sera"

Via Faede, 2 - Esine - Tel. 0364 360904 - Cell. 338 7258787

euro 28,00

- Antipasto Rosso di Sera vari assaggi tra cui: Crostino con crema di porcini e prosciutto d'oca affumicato, Polentina con lumache avvolte in guanciale al burro e salvia, Bresaola affumicata con mele e olio Bilinelli di Darfo, Caprini con confettura di pere e zenzero
- Primo bis a scelta (per tutto il tavolo) tra: Risotto con mele e speck mantecato al Fatuli (Az. Agricola Fless di Berzo Demo) o Tortelli di zucca al burro e speck con tartufo nero o Tagliatelle con porcini, Taleggio e speck d'oca affumicato o Risotto al Bagoss e salsa al Vallecamonica rosso
- Secondo a scelta tra: Filetto di maialino in pancetta dolce con fonduta di formaggio Adamello profumata alla grappa di Moscato o Filetto di cervo al rosmarino con aspreto ai lamponi e tortino di patate al tartufo o Controfiletto di manzo con salsa al Vallecamonica rosso
- Dolce a scelta fra i prodotti della casa secondo disponibilità stagionale
- Acqua - Caffè
- Con abbinamento vini di Vallecamonica IGT



euro 35,00

È gradita la prenotazione da inoltrare direttamente al ristorante scelto.

Tutti i menù sono, salvo diversa indicazione, vino escluso.

Per i gruppi è consigliabile verificare la disponibilità.

settimane
della gastronomia camuna

quinta edizione
1 ottobre - 12 novembre 2006



Le "Settimane della Gastronomia Camuna" sono un progetto ideato e realizzato da



Federazione Italiana
Esercenti Pubblici e Turistici
Federazione di Brescia
Via Emilio Salgari, 2/6 - tel. 030 2421697

