

## ORGANIZZAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA SOGGIORNI ESCURSIONI • PERNOTTAMENTI

Per gruppi di dieci persone e oltre sono previsti speciali pacchetti

3 giorni/2 notti con visite guidate ai siti archeologici  
ed escursioni ai borghi medioevali e chiese affrescate.

Ampia disponibilità alberghiera e in agriturismo.

Per informazioni e prenotazioni:



per visite culturali e ambientali  
in Valle Camonica consultare Moira

cell. 347 9709419

lontanoverde@libero.it



**AGENZIA  
ADAMELLO SKI**

tel. 0364 92097 - 0364 92066



*settimane*  
della gastronomia camuna

settima edizione  
4 ottobre - 16 novembre 2008

### Informazioni Segreteria organizzativa

**Settimane della gastronomia camuna**

le trovi su:

[www.gastronomiabresciana.it](http://www.gastronomiabresciana.it)

[www.comservizi.it](http://www.comservizi.it) (news)

[www.fiepet.it](http://www.fiepet.it) (attività)

Confesercenti Brescia - Tel. 030 2421697

[gastronomia@comservizi.it](mailto:gastronomia@comservizi.it)

[member@comservizi.it](mailto:member@comservizi.it)

Ellisse srl, Comunicazione ed Eventi - Bs

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

Con il patrocinio e il contributo di:  
Comunità Montana di Valle Camonica  
Regione Lombardia  
Camera di Commercio di Brescia  
Provincia di Brescia



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



**Regione Lombardia**  
Commercio, Fiere e Mercati

"programma generale di intervento 2007-2008  
della Regione Lombardia realizzato con l'utilizzo  
dei fondi del Ministero dello Sviluppo Economico"



settima edizione  
4 ottobre - 16 novembre 2008

## La gastronomia di qualità a tutela dei consumatori per la valorizzazione della Valle Camonica

Il **Gruppo Ristoratori Vallecamonica** sostenuto dalla **Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici** prosegue nell'impegno per la valorizzazione della gastronomia locale e promozione di un territorio sempre più meta di un turismo responsabile e sensibile alla salvaguardia dell'ambiente.

La rassegna gastronomica, che coinvolge un numero crescente di ristoranti, agriturismi e rifugi, è servita e serve anche per offrire ai consumatori un'occasione di accesso ad una ristorazione qualificata attenta alla qualità dei prodotti somministrati e consapevole della necessità di mantenere un corretto rapporto qualità-prezzo.

La scelta di utilizzare in gran parte prodotti agroalimentari locali consente di mantenere una filiera corta nel processo di fornitura e reperimento delle materie prime e permette di realizzare significative economie che incidono sensibilmente sulla determinazione del prezzo al consumatore.

Di questi tempi non è poco. È l'impegno che i ristoratori della Valle Camonica, riuniti nella manifestazione, hanno assunto per cercare di contribuire a far sì che l'accesso ad uno dei nostri ristoranti non si traduca in una spesa eccessiva.

Pensiamo di esserci riusciti durante gli anni passati ed anche di aver mantenuto questa linea nella nuova edizione delle **settimane della gastronomia camuna**.

È significativo il fatto che in pochi anni il piccolo gruppo di cuochi che ha iniziato questa esperienza, spronati dalla Confesercenti, sia riuscito non solo ad aumentare di numero, ma anche a conquistare una rilevante attenzione da parte degli avventori e dei turisti che sempre più numerosi frequentano la Valle Camonica. Siamo convinti che anche grazie al lavoro di questi ristoratori l'ospitalità e l'accoglienza sia migliorata, così come l'impegno ad utilizzare e valorizzare le produzioni locali, a partire dai formaggi, ai salumi, alle



carni fino alla ripresa di antiche produzioni come la segale e la castagna che stanno suscitando rinnovato interesse.

La settima edizione della rassegna ha avuto il plauso e il patrocinio della Regione Lombardia, assessorato al Commercio, Fiere e Mercati che si aggiunge a quella degli altri enti pubblici, Comunità Montana e BIM, Provincia di Brescia e Camera di Commercio a dimostrazione che l'iniziativa ha raggiunto una maturità che evidenzia la serietà e l'impegno dei ristoratori camuni, che hanno sottoscritto uno specifico codice di ospitalità per essere protagonisti della rinascita gastronomica e turistica della Valle Camonica.

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 ulteriormente estendere l'adesione di ristoranti e osterie ed aumentare il già elevato gradimento degli appassionati ed estimatori della Valle Camonica e della sua rinnovata gastronomia.



**Franco Raffaele Chiappi**  
Chef in Brescia

Presidente provinciale  
FIEPeT Confesercenti



**Marco Bezzi**  
Chef in Ponte di Legno

Presidente  
Gruppo Ristoratori Vallecamonica



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

Con il patrocinio e il contributo di:  
Comunità Montana di Valle Camonica  
Regione Lombardia  
Camera di Commercio di Brescia  
Provincia di Brescia

**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®

**settima edizione**  
**4 ottobre - 16 novembre 2008**

**Agriturismo "Il Castagnolo"**

**Località Deria - Paspardo**

**Tel. 338 3067383 - 348 4436908**

**euro 35,00**

- Salame nostrano, bresaola, bruschetta di segale con miele di castagno e lardo, torta salata alle verdure, insalata con speck e aceto balsamico, formaggio di capra con marmellata di sambuco;
- Zuppa del contadino orzo e farro o Tagliatelle alla farina di castagna con Silter e scaglie di Tartufo; o Casoncelli alla farina di castagna o Crespelle al grano saraceno con asparagi;
- Salmi di cervo o Spezzatino di vitello con funghi porcini o Carne salata con cipolla e fagioli o Coniglio al forno con castagne;
- Gelato alla castagna con miele e nocciole sbriciolate o Torta alla farina di castagne con noci;
- Acqua Boario - Vino di Vallecamonica IGT - Caffè - Distillato Il Castagnolo

## Agriturismo "Le Frise"

Località Rive dei Balti, 12 - Artogne

Tel. 0364 598298 - 0364 598285

euro 32,00

- Sformatino di carote e Fatuli con vellutata di tartufo, Terrina di anatra germano, Caprini variamente affinati con mostarde, Salumi delle Frise;
- Crema di zucca e timo o Casoncelli alle pere, o Tagliatelle con funghi porcini;
- Porchetta di porcastro al forno, Capù della tradizione locale;
- Fiordilatte di capra
  - o Torta di mele con marmellata di rabarbaro
  - o biscotti di farina di monococco e vino aromatico;
- 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. Selezione di vini di Valle Camonica e di Lombardia*

## Rifugio "Baita Iseo"

Località Natù - Ono San Pietro

Tel. 0364 433038 - Fax 02 700445762

euro 20,00

- Tagliere di affettati nostrani con fichi o frutta di stagione, Fantasia di insalatina di campo, frittatina alle erbe aromatiche;
- Ravioli alla Venanzio (di magro con ricotta ed erbe di montagna), Panzerotti ai funghi porcini;
- Coniglio arrosto con polenta, brasato di manzo al rosso di Valcamonica,
  - o Ossobuco alla cacciatora;
- Tagliere di formaggi della Valle
- Crostata con marmellata del rifugio
- Caffè alla moka - Assaggi di grappe

*Menù servito solo il sabato e domenica su prenotazione cell. 328 0914878 e 328 7195774*

## Rifugio "Carlo Tassara"

Loc. Bazena - Strada per il Crocedomini - Breno

Tel. 0364 310777 - 335 6008693

euro 28,00

- Carpaccio di Cervo marinato ai funghi porcini, Salsiccia del fattore; Lardo di Colonnata con castagne al miele;
- Tris di Casoncelli alla camuna, Agnolotti di ricotta e spinaci e Risotto ai funghi di bosco;
- Bis di Capriolo in salmi con polenta, Bocconcini con funghi
- Formaggio Silter o Bagoss
- Dolce della casa
- Caffè o Caffè dell'Amicizia

*A richiesta per gruppi lo spiedo*

## Hostaria "La Corte di Bacco"

Via Privata Mottinelli, 1/D - Edolo

Tel. 0364 72025

euro 30,00

- Rosette di prosciutto d'Agnello con mousse di Robiola ai due lattini,
  - o Sformatino ai funghi porcini in crosta di Silter e porro croccante;
- Scandela (minestra d'orzo) e Baccalà,
  - o Pappardelle al ragout di Lepre e Marzemino Camuno;
- Stinchetto d'Agnello al finocchietto selvatico,
  - o Guancetta di Manzo brasato al Rosso di Valcamonica;
- Coppa di Zabaione ai frutti di bosco caramellati,
  - o Crespella Mele, Pinoli e Miele di Castagno;
- Acqua Boario - Caffè - Genepy Liqueurificio Alta Valle Camonica



## Hostaria "Vecchia Fontana"

Via Fontana, 3 - Bienno

Tel. 0364 300022

euro 30,00

- Aperitivo di benvenuto della casa;
- Tuorlo dorato al Parmigiano con raggi di Bagoss,
  - o Formagella camuna CISSVA e speck dell'Alto Adige su letto di pane integrale gratinata al forno
  - o Salame camuno e giardiniera agrodolce della casa;
- Crespelle di grano saraceno con erbe, Parmigiano e finferli "urigine"
  - o Conchiglie, trevisano e speck o Risotto al Lichene e Bagoss (fine settimana);
- Stracotto d'asino con polenta
  - o Costolette d'agnello dorate al burro con sorpresa dello chef
  - o "Pioda" di Silter dorata con uovo al tegame e polenta;
- Torta del contadino con marmellata di mirtillo o Dolce/Formaggio della casa;
- Acqua - Caffè



## Hosteria "Ca' Dei Nis"

Via Concordia - Artogne

Tel. 0364 590209

euro 34,00

- Baccalà mantecato all'extravergine su passatina di fagioli; Piccolo timballo di lumache, erbe e pancetta;
- Gnocchetti al saraceno in zuppeta di Storione Siberiano "Azienda Agroittica San Fiorino Borno"
- Tocco di merluzzo fritto in tempura su crema di piselli e radicchio tardivo gratinato al Bacon;
- Soufflé al mosto d'uva con gelato al caffè di cicoria;
- Acqua Boario - Vino Bianco e Rosso della casa
- Caffè - Digestivo





### Osteria "Gabossi"

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

euro 29,00

- 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 - Grappa



### Osteria "Mapi"

Via Nistoi, 10 - Pisogne  
Tel. 0364 87526

euro 30,00

#### Menù di lago

- Aoline fritte e tortino rustico,
- Risotto al pesce Persico e zucchine,
- Filetto di Coregone alle erbe aromatiche,
- Dolce della casa di stagione
- Vino IGT di Vallecamonica
- Acqua - Caffè - Digestivo



### "Osterie Fuori Porta" del Don Chisciotte

Via Nazionale, 81 - Gianico  
Tel. 0364 538097

euro 28,00

- Crostone di pane aromatizzato con crudo di Cervo, Bastoncini di Silter avvolti nel lardo camuno, Involtini di verza e salsiccia su crostone di polenta, Cestino alla fonduta di Bagoss, Frittatina con mentuccia e foglie di S. Pietro selvatica;
- Tagliolini di segale padellati con zucca e finferli, Risotto con pradera di pollo e porro fritto;
- Cosciotto d'agnello al ginepro con polenta, Cotechino su letto di spinacino di montagna;
- Tortino di noci e nocciole di bosco
- Acqua - Caffè

### Ristorante "Chiappini"

Albergo - Via Brendibusio, 31/a - Niardo  
Tel. 0364 339241

euro 29,00

- Tagliere di salumi valligiani, Primizie delle nostre montagne, Lamelle di lardo su crostini di segale e miele di rododendro, Mousse di ricotta su letto di pan brioche con marmellata di ribes, Strudel alle gocce d'oro, Fonduta di formaggi camuni;
- Casoncelli camuni al burro nostrano e salvia, Foiaide di farina di castagne spadellate con scaglie di Bagoss e guanciale croccante, Risotto mantecato ai funghi porcini spolverato al tartufo nero;
- Salsiccia di castrato, Peperonata di montagna, Cosciotto di cervo al salmi, Polenta di farina saracena
- Fantasia di dolci nostrani accompagnati da Vin Santo
- Acqua Boario - Crema caffè
- Grappa al ginepro

### Ristorante "Da Sapi"

Albergo - Via Mazzini, 36 - Esine  
Tel. 0364 46052

euro 23,00

- Tagliere con salumi e Assortiti magri;
- Trippa in umido  
o Tagliatelle in salmi di Lepre  
o Risotto al Bagoss;
- Brasato al Rosso di Vallecamonica  
o Bracioline di Agnello  
o Bocconcini di Cervo con Polenta di grano saraceno;
- Spongada  
o Crostata con marmellata  
o Gelato al miele con biscotti nostrani
- Acqua Boario - Caffè

### Ristorante "Il Ceppo"

Via Cida, 23 - Pontedilegno  
Tel. 0364 91882

euro 25,00

- Delizie di Capriolo con crostone di patè di Cervo;
- bis di Ravioli nostrani al sugo di noci e Garganelli ai funghi porcini;
- bis di Costolette di Cervo con salsa ai mirtilli e Nostrano del Tonale alla piastra;
- Torta di pere aromatizzate al Porto;
- Caffè - Genepy della Valle



### Ristorante "Al Vicolo"

Vicolo del Noce, 1 - Darfo B. T. fraz. Bessimo  
Tel. 0364 535941 - 3391726778

euro 25,00

- Salsiccia di castrato con spinaci filanti alla Casatta di Corteno;
- Tagliere di Caprini della Vallecamonica, o Formaggi assortiti della Vallecamonica con miele;
- Ciambella con farina di castagne, fichi e noci;
- Acqua Boario - Caffè - Liquore alla nocciola



### Ristorante "Ca' Del Re"

Via San Giovanni, 79 - Zoanno di Ponte di Legno  
Tel. 0364 91777 - 347 3147686

euro 35,00

- Antipasto della casa (salumi, formaggi, assaggi, tortine di verdure), o Terrina di formaggi della Valle con foglie di speck, o Polenta e lumache con pancetta affumicata;
- Risotto con radicchio rosso e Casolet, o Spatzly al Baldamì e speck o Crema di zucca;
- Costolette di cervo con confit di scalogno, o Tagliere di formaggi accompagnato da miele e marmellate;
- Pere al vin brulé o salame di cioccolato;
- Acqua Boario - Vino di Vallecamonica - Caffè



### Ristorante "Camuno"

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

euro 25,00

- Crostini di lardo, coppa nostrana, Salame del contadino e carne salata;
- Casoncelli della nonna al burro o Gnocchetti all'ortica con burro fuso;
- Stufato di capriolo con polenta farina macinata a pietra o Filettino di maiale in fonduta di Silter con bocconcini di polenta;
- Frutti di bosco con gelato;
- Caffè della nonna - Genepy della Valle Camonica
- Acqua Boario - Vino di Vallecamonica

### Ristorante "Il Mantello"

Albergo - Via San Martino, 28 - Darfo B. T.  
Tel. 0364 531209

euro 30,00

- Veli di storione affumicato del lago di Lova su letto di mistanza con crostini e burro aromatizzato;
- Salame di Erbanno con spongada, Barchette al Bagoss e pepe nero, Spiedino di lumache e pancetta;
- Fettuccine verdi alla trota affumicata "San Fiorino", Risotto ai porcini e Silter;
- Braciolette di agnello alla griglia, patate al rosmarino;
- Ricottine con miele;
- Delizie d'autunno con gelato di castagne;
- Acqua Boario - Caffè



### Ristorante "Iscla"

Albergo - Via Tonale, 6 - Monno  
Tel. 0364 71126

euro 22,00

- Antipasto con selezione di salumi camuni, Funghi sott'olio, Formagella di monte e Formaggio Silter
- bis di: Casoncelli della nonna e Piöde al burro di monte o Tagliatelle di casa con farina di castagne ai funghi porcini
- Scaloppe di cervo al ginepro e capriolo all'uvergnate con polenta di farine macinate in mulino di pietra o Costolette allo scottadito
- Carrello di dessert della casa a scelta
- Acqua Boario - Caffè - Digestivo

### Ristorante "La Storia"

Via Fontanelli, 1 - Montecchio di Darfo B. T.  
Tel. 0364 538787

euro 28,00

- Lardotto pestato con polenta ai ferri, Zola di capra Bionda dell'Adamello e violino d'agnello, Petto d'oca affumicato con giardiniera di verdure;
- Orzo perlato con verdure, funghi porcini trifolati;
- Carrè di agnello al forno con ginepro e patate arrosolate;
- Torta sfoglia alle mele caramellate;
- Acqua Boario - Endy Caffè

Menù servito tutte le sere,  
sabato e domenica anche a pranzo



## Ristorante "Malga Premassone"

Loc. Premassone (Valmalga) - Sonico

Tel. 339 7471594

euro 22,00

- Tortelli di erbette 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
- Castagnaccio
- Caffè - Genepy



## Ristorante Pizzeria "La Svolta"

Viale Repubblica, 15 - Darfo Boario Terme

Tel. 0364 532580

euro 27,00

- Crostone di segale con lardo e miele, Cestino di formaggio con funghi porcini, Strudelino di verdure, Ricottina con marmellata di cipolle rosse;
- Zuppa di orzo, Tortelloni con formagella ai due latti gratinati al forno;
- Bocconcini di maiale alla crema di latte con uva passita e noci, Polenta casereccia con farina del Lago Moro;
- Crostatina al mais con frutti di bosco e salsa al miele di castagno;
- L'espresso



## Ristorante Pizzeria "Valgrande"

Via Plan di Montecampione, 58 - Artogne

Tel. 0364 560515

euro 25,00

- Tagliere autunnale con salame nostrano, crudo di Parma, lardo nostrano, speck della valle, Funghi porcini sott'olio;
- Casoncelli di farina di castagna con burro fuso e castagne, Risotto alla Rosa Camuna con finferli in cestino di Parmigiano;
- Tagliata al tartufo, Coniglio con funghi e polenta;
- Panna cotta con salsa di frutti di bosco;
- Vino di Vallecamonica, Acqua Boario
- Caffè - Amaro



Menù a variazione settimanale

## Trattoria "Cavallino"

Via Trieste, 57 - Vione fraz. Canè

Tel. 0364 94188

euro 28,00

- Tartare di patate e finferli, Salame nostrano canetese, Spongada della Vallecamonica, Patè di selvaggina;
- Cappuccino di zucca con crema di caprino erborinato e Fatuli o Orzotto con ragù di Cervo e castagne arrosto;
- Guance di vitello brasate con polenta alle verdure o Nodino di Cervo in salsa Baldami, porcini e purea di ceci;
- Dolci della casa a scelta
- Caffè - Digestivo

## Trattoria "Figaro"

Via Santa Maria, 9 - Sacca di Esine

Tel. e Fax 0364 360320

euro 29,00

- Sfilacci di cavallo, prosciutto di cinghiale, prosciutto di pecora, carne salata della Vallecamonica con cipolle e fagioli, lumache con prugne e pancetta su crostone di polenta e ricotta al forno con marmellata di cipolle;
- Zuppa di farro e legumi o Orzotto al radicchio rosso e Silter;
- Stracotto di asina con polenta o Rane fritte con polenta;
- Torta casereccia di pane;
- Acqua Boario - Caffè



## Trattoria "Fontanacce"

Via Valeriana, 49 - Vezza D'Oglio

Tel. 0364 76171

euro 25,00

- Carpaccio con porcini alla griglia e bruschette agli aromi;
- Tagliatelle con farina di castagne con funghi e nocciole, Tortelli camuni con Silter al profumo di noci;
- Tagliata di manzo con misto di funghi trifolati;
- Crostata alle noci;
- Acqua Boario - Caffè della casa

è gradita la prenotazione



### Ristorante "San Marco"

Piaz.le Europa, 18 - Ponte di Legno

Tel. 0364 91036 - 333 4535418

euro 32,00

- Soppresa della Vallecamonica con patate all'aceto di lamponi;
- Piode alla carbonara d'agnello;
- Reale di maialino da latte con erbette alla Rosa Camuna e chiodini trifolati;
- Millefoglie scomposta alla frutta secca;
- Acqua Boario - 1 bicchiere Vino Rosso Vallecamonica IGT
- Caffè - Genepy

### Trattoria "La Cantina"

Via IV Novembre, 7 - Esine

Tel. 0364 466411 - 0364 46317 - 338 8437789

euro 22,00

- Aperitivo "La Cantina"
- Assortimento antipasti camuni
- Orzo ai porcini  
o Gnoc de la cua  
o Trippa in minestrone  
o Taedei;
- Guanciaie di manzo brasate  
o Salsiccia di castrato  
o Stinco di maiale al forno  
o Bistecca del vescovo;
- Dolce a scelta tra i prodotti della casa;
- Acqua Boario - Caffè - Digestivo



Menù a variazione settimanale

### Ristorante "Sloppy & Go"

Via Montegrappa 1 - Rogno (BG)

Tel. 035 967091

euro 28,00

- Salame d'asino, Spalla di Schilpario e Carpaccio di cervo servito con Pan brioche grigliato,
- Gnocchetti di patate e ortica con guanciaie e scaglette di Silter o Tagliatelle di farina di monococco ai funghi porcini e fiori di camomilla;
- Trancetto di baccalà con crema di patate;
- Semifreddo ai mirtili con salsa vaniglia
- Acqua Boario - Caffè



### Trattoria "La Curt"

Via IV Novembre, 6 - Artogne

Tel. 0364 590694

euro 30,00

- Terrina di fegatini lardellata servita con misticanza di stagione, cubetti di mela e crostini,  
o Lumache in terracotta su letto di spinaci gratinate con Formai de Mut e speck;
- Fagottino di crepes di grano saraceno con verza, patate e formaggio tenero gratinato ai funghi porcini,  
o l'Orzotto alla zucca mantecato al tartufo;
- Tagliata di puledro al burro cotto con aromi e patate sauté,  
o Capù della tradizione valligiana in guazzetto di pomodoro;
- Cestino di pasta sfoglia con crema alla vaniglia e frutti di bosco e gelato alle castagne;
- Acqua Boario - Caffè



### "Sloppy Joe" Restaurant

Via Saletti, 18 - Darfo Boario Terme

Tel. 0364 536563

euro 28,00

- Carpaccio di cervo marinato con petali di fiori commestibili e olio extravergine del Sebino, Fondutina croccante al Silter e funghi porcini con marmellata di cipolle;
- Vellutata di patate e porri guarnita con listarelle di carne salata, Ravioli di mais alla ricotta affumicata aromatizzati con una crema leggera al timo;
- Filetto di manzo in crosta di aromi e pistacchi scaloppato su una riduzione al vino rosso di Vallecamonica, Patata soffiata al rosmarino;
- Piccola crostata al mascarpone e mirtilli neri;
- Acqua Boario - Caffè

### Vineria con Cucina "Rosso di Sera"

Via Faede, 2 - Esine

Tel. 0364 360904 - 338 7258787

euro 29,00

- *Antipasto Rosso di Sera vari assaggi tra cui:* Crostino con crema di porcini e prosciutto d'oca affumicato, Polentina con lumache avvolte in guanciaie al burro e salvia, Formaggi della Valle con confetture, Involtino di speck con zola e noci;
- Bis di Risotto con mele e speck mantecato al Fatuli, Casoncelli ripieni di Bagoss e porcini con burro al rosmarino
- *Secondo a scelta tra:* Rollè di coniglio disossato e ripieno con polentina al Bagoss e confettura di castagne o Filetto di maialino con porcini e mele al caramello di balsamico;
- Dolce a scelta fra i prodotti della casa secondo disponibilità stagionale
- Acqua Boario - Caffè

Con abbinamento 3 vini Vallecamonica IGT euro 35,00