



Dall'8 Ottobre
al 20 Novembre 2016

La Valle dei Segni in Tavola

incontra

il Sebino



Comunità Montana
di Valle Camonica



Consorzio Comuni B.I.M.
di Valle Camonica



La Valle dei Segni in Tavola

Dall'8 Ottobre al 20 Novembre 2016

I Ristoranti aderenti:

- **Aglio e Oglio Ristorante** - Tel. 0364.53.65.63 / 335.81.48.122
- **Aglio e Oglio Pizza and Family Restaurant** - Tel. 035.96.70.91 / 335.81.48.122
- **Cantina del Torchio** - Tel. 340.55.65.422
- **Osteria la Cantinetta** - Tel. 366.49.89.691
- **Osteria Al Cantinì** - Tel. 0364.31.07.28
- **Hostaria La Corte di Bacco** - Tel. 338.52.82.541 / 0364.72.025
- **Ristorante La Cuna del Lac** - Tel. 340.64.13.764
- **Trattoria La Curt** - Tel. 0364.59.06.94 / 348.31.62.791
- **Bistrot Domenighini** - Tel. 0364.22.412 / 339.37.57.118
- **Trattoria Dosso Seradino** - Tel. 328.71.81.125
- **Albergo Ristorante La Foresta** - Tel. 030.98.86.210
- **Ristorante Pizzeria al Mulì** - Tel. 0364.41.221 / 347.91.23.775
- **Trattoria Navertino** - Tel. 0364.41.164
- **Osteria Il Parol** - Tel. 035.96.08.18
- **Ristorante Pinocchio** - Tel. 035.98.32.52
- **Ristorante Pizzeria PizzCamì** - Tel. 0364.31.06.96
- **Ristorante Sanmarco** - Tel. 0364.91.036
- **Ristorante San Martino** - Tel. 030.98.22.032
- **Ristorante La Storia** - Tel. 0364.53.87.87 - Stefano 329.06.97.754 / Mino 333.58.05.730
- **Ristorante Pizzeria La Svolta** - Tel. 0364.53.25.80 / 335.66.63.290



incontra il Sebino

*“Il piccolo lago d’Iseo non ha nulla di grandioso nell’aspetto
e i suoi dintorni sono dolci e freschi come un’egloga di Virgilio” George Sand*

Le vette della Valle Camonica incontrano le chiare acque e i colli del Sebino in una manifestazione fatta per creare un connubio perfetto tra i prodotti tipici del territorio.

A proporre l’iniziativa è l’**Associazione Ristoratori di Vallecamonica** presieduta da chef Marco Bezzi.

Nei ristoranti aderenti all’iniziativa i saporiti formaggi delle montagne andranno a sposarsi con i delicati sapori del pesce di lago. Ma non solo: le ricette tipiche della principessa tra le Valli saranno conditi con gli olii che vengono prodotti con olive cresciute sulle pendici del Monte Guglielmo. Viceversa quelle del Sebino diverranno più preziose grazie al burro e al latte di Valcamonica, oltre che grazie a farine e altre materie prime come le castagne e le patate.

A fare da protagonista saranno anche i vini del territorio, le sarde e i pesci del lago.

Questa è in poche parole **“Valle dei Segni in tavola... incontra il Sebino”**, che andrà dall’8 ottobre al 20 novembre e a cui aderiscono ristoranti di Valle Camonica e Sebino.

“Abbiamo voluto creare una sorta di matrimonio tra due territori vicini geograficamente e le cui genti hanno lo stesso medesimo grande cuore – spiega Marco Bezzi – per la prima volta nasce una manifestazione che crea un gemellaggio tra le cime maestose della più grande valle bresciana e il lago con al centro Monte Isola: l’isola più grande dell’Europa alpina”.

Un’amicizia, questa, destinata a cementarsi grazie all’Associazione presieduta dal cuoco dalighese che riunisce attorno a sé il meglio della ristorazione camuna e con questa iniziativa mira a estendere il sodalizio a Sebino e al resto della provincia di Brescia.

Milla Prandelli

Giornalista professionista specializzata in gastronomia

“Tra le montagne che formano i suoi orizzonti e gl’increspamenti molli e lenti che la brezza traccia sulle sue sponde, v’ha una zona d’incantevoli praterie, letteralmente smaltate dei più bei fiori campestri che produca la Lombardia.

Dei tappeti di zafferano rosato coprono le rive ove l’uragano non spinge mai l’onda tempestosa.

Leggere e rustiche imbarcazioni strisciano sulle onde tranquille, sulle quali si sfogliano i fiori del pesco e del mandorlo” George Sand

10 Ottobre 2016

La Valle dei Segni in Tavola incontra il Sebino



alle ore **18.00**
Presentazione Evento e Conferenza Stampa



presso **Casa Malaguzzi**
via Laffranchini, 37 Civate Camuno



dalle ore 19.00 **Momento Conviviale** aperto a tutti
con Produttori, Consorzio Vini IGT Vallecasonica,
Consorzio Silter, Consorzio della Castagna



Consigliata la prenotazione. **Per informazioni e prenotazioni:**
Marco Bezzi: 393.90.04.659 - sanmarcosome@virgilio.it
Fabio Scalvinoni: 335.81.48.122 - info@aglieoeglio.it
Segreteria: 333.231.29.69 - associazione@ristoratorivallecasonica.com

Conferenza Stampa



Eventi e Assaggi



Assaggiati per Voi

Incontri formativi per gli chef.

17/10

Lunedì 17 ottobre, ore 15.00

Montisola - Carzano, Pescheria Monte Isola



Pescheria Monte Isola

Gli chef ospiti della famiglia Soardi, verranno condotti alla scoperta della filiera di produzione della Sardina essiccata di Montisola, presidio Slow Food, che vanta una tecnica di produzione e conservazione di antichissima tradizione, che ancora oggi i pescatori di Monte Isola preservano con maestria ed esperienza. Per gli chef intervenuti seguirà una degustazione guidata di prodotti ittici del lago e del Salame di Montisola, con indicazioni per gli utilizzi in cucina.

24/10

Lunedì 24 ottobre, ore 17.30

Sellero, Birrificio Balanders'



Presso sede Birrificio Balanders' a Sellero, via Ert, 8. Giornata di visita, dove i maestri birrai accompagneranno gli chef a scoprire i segreti della produzione della birra camuna. Seguirà una lezione di abbinamento delle birre ai prodotti locali, nello specifico degli insaccati del salumificio "Salumi e Salami" di Sacchi - Paspardo.

7/11

Lunedì 7 novembre, ore 18.00

Piancogno, Cantina Bignotti e Macelleria Ottelli



Visita ai vigneti e cantine della Cantina Bignotti, che produce il *Cultivar delle Volte*. Durante l'incontro verranno spiegati metodi di coltivazione, varietà, produzione dei vini dell'azienda vitivinicola. Seguiranno abbinamenti dei vini con i prodotti della Azienda Salumeria e Carni Ottelli di Piancamuno.

I prodotti delle aziende Salumificio Monte Isola, Pescheria Monte Isola, Balandes', Salumi e Salami, Cantina Bignotti e Macelleria Ottelli sono presenti nei locali e nei menù dell'Associazione Ristoratori Valle Camonica.



Il 22 agosto 2016 è il giorno in cui nasce.

Ma Aglie e Oglio cos'è?

È il nuovo ristorante che c'è già da vent'anni.

È Sloppy che diventa Aglie e Oglio.

Dopo vent'anni di successi legati alla buona tavola, Sloppy, il nostro Sloppy, cambia nome.

Per dire a tutti che continuerà nella ricerca di una cucina ottima ed essenziale, nel solco della tradizione italiana più vera, e nello stesso tempo si legherà ancor di più alla sua terra d'origine.

Con il desiderio insopprimibile, partendo da questa valle stupenda, d'aprirsi al mondo.

Ecco spiegato perché l'Aglio e Olio, ricordo di una delle ricette basiche dell'altissima tradizione italiana, diventa Aglie e Oglio:
per celebrare il fiume che ha modellato la Valcamonica con il suo corso.
E che è sempre in movimento, mai uguale a se stesso,
eppure sempre lui, inconfondibile.

Proprio come sarà l'arte culinaria proposta da Aglie e Oglio.

Il nuovo ristorante che c'è già da vent'anni.



Aglie e Oglio Ristorante

Via Saletti 18

Darfo Boario Terme

Tel. 0364.53.65.63 / 335.81.48.122

darfo@aglieeoglio.it

www.aglieeoglio.it

 Aglie e Oglio

Responsabile: Fabio Scalvinoni.

- Orari apertura: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00.
- Giorno chiusura: Domenica a Pranzo
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: sempre.

Capienza: 70 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Filetto di trota lacustre affumicato a freddo con crema di robiola e bruschetta di pane integrale al sesamo.
- Pasta fresca trafilata al bronzo con chicche di ricotta due latti, pomodori datterini e pesto di olive del Sebino.
- Guancetta di manzo stufata su cremoso di patate di Capo di Ponte.
- Semifreddo al marron glacé, nel riccio di kataifi, con crema al nocino e pavé di cioccolato fondente.

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Risotto di riso vialone nano mantecato all'erba cipollina con salsiccia e sarde di lago arrostite.

*Aglia
e
Oglia*
RISTORANTE



Aglie e Oglio

Quand'è andata in stampa questa guida al mangiar camuno, e bene, Aglio e Oglio, il pizza&family restaurant di Rogno, non c'era. Nasce nell'autunno del 2016.

Ma Aglio e Oglio pizza&family restaurant cos'è?

È il nuovo ristorante che c'è già da dieci anni.

È Sloppy&GO che diventa Aglio e Oglio.

Dopo vent'anni di successi legati alla buona tavola, Sloppy, il nostro Sloppy, cambia nome.

Per dire a tutti che continuerà nella ricerca di una cucina ottima ed essenziale, nel solco della tradizione italiana più vera, e nello stesso tempo si legherà ancor di più alla sua terra d'origine.

Con il desiderio insopprimibile, partendo da questa valle stupenda, d'aprirsi al mondo.

Ecco spiegato perché l'Aglio e Olio, ricordo di una delle ricette basiche dell'altissima tradizione italiana, diventa Aglio e Oglio: per celebrare il fiume che ha modellato la Valcamonica con il suo corso.

E che è sempre in movimento, mai uguale a se stesso, eppure sempre lui, inconfondibile.

Proprio come sarà l'arte culinaria proposta da Aglio e Oglio pizza&family restaurant.

Con un nuovo, e più divertente ancora, occhio di riguardo per i bambini, i nostri clienti più importanti.



Aglio e Oglio Pizza and Family Restaurant

Via Montegrappa,1

Rogno (BG)

Tel. 035.96.70.91 / 335.81.48.122

rogno@aglieeoglio.it

www.aglieeoglio.it

 Aglio e Oglio

Responsabile: Luciano Belotti.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00.
- Giorni chiusura: Lunedì e Martedì sera.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: sempre.

Capienza: 180 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Magatello affumicato con quenelle di ricotta stagionata nelle foglie di castagno.
- Gnocchetti di patate e zucca con vellutata leggera allo zafferano.
- Filetto di maiale in crosta al Silter con patate rosse di Rogno al timo.
- Semifreddo alla crema di lamponi e cioccolato con croccante ai frutti di bosco.

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Polenta di mais nero grigliata con guazzetto di persico e sardina essiccata del Sebino.

*Aglio
e
Oglio*
PIZZA & FAMILY
RESTAURANT



Cantina del Torchio

Nell'insediamento del quattordicesimo secolo della frazione di Conche, nel paese di Sale Marasino, sorge un antico torchio che, originariamente, spremeva olive per ricavarne il prezioso olio; poi nel 1865 riadattato per pigiare uve così da produrre vino.

Vino che veniva stoccato per la fermentazione nelle cantine adiacenti del 1600.

Oggi quelle stesse cantine ospitano un grazioso ristorante dove vengono preparati i più gustosi piatti della tipica cucina bresciana.



Cantina del Torchio

Via Martiri della Libertà, 35
Sale Marasino (BG)
Tel. 340.55.65.422

info@cantinadeltorchio.it
www.cantinadeltorchio.it

 Cantina del Torchio

Responsabile: Paola Archetti.

- Orari apertura: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 23.00.
- Giorni apertura: da Venerdì sera a Domenica sera.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: sempre.

Capienza: 25 / 35 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Aperitivo di Benvenuto
- Ravioli alla Bresciana
- Coregone al Forno con Erbe Aromatiche e Contorni

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Tagliere di Affettati e Formaggi Locali





La Cantinetta

In piazza Don Cauzzi, a Rino di Sonico, si trova "l'Osteria la Cantinetta", un piccolo e accogliente locale che Nadia e Michele gestiscono con professionalità in un clima familiare.

L'Osteria, recentemente ristrutturata, esiste da più di sessant'anni, e fin dai tempi della "zia Aneta" è un punto di riferimento per la gente del posto e per i turisti che nei periodi di ferie abitano le seconde case della frazione.

Perpetuando la tradizione della "vecchia osteria tipica", Nadia e Michele offrono ai loro clienti un servizio di bar e di ristorante, dove di casa sono i piatti della tradizione delle valli montane, accompagnati da una selezione dei vini della Valle Camonica, della Valtellina e del Trentino.

La Cantinetta, propone pranzi di lavoro, dal lunedì al venerdì e il sabato e la domenica menù turistico, con piatti sempre diversi e preparati con prodotti freschi e genuini, reperiti il più possibile sul territorio.

All'Osteria vengono anche organizzate serate a tema con degustazioni e su prenotazione si effettuano cene di compleanno, coscritti e piccoli banchetti.

Se cercate un locale "tipico", l'Osteria La Cantinetta fa al caso vostro, Nadia e Michele vi aspettano per farvi assaggiare i sapori della Valle Camonica.



Locale

Osteria la Cantinetta

Piazza don Cauzzi, 1
Rino di Sonico (BS)
Tel. 366.49.89.691
osterialacantinetta@gmail.com



osteria la Cantinetta

Responsabile: Ghirardelli Michele / Nadia Biasini.

- Orari apertura: locale 8.00 - 23.00, cucina 12:30 - 14:30 / 19:30 - 21:30.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni, consigliata la prenotazione.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Tortino di patate e coregone del lago d'Iseo su crema di zucca e profumo di tartufo Camuno
- Risotto alle sarde essiccate di Monte Isola mantecato alla ricotta di capra
- Guancetta di vitello brasata alla birra Buna con polenta nostrana
- Mousse allo yogurt e castagne al miele

- Acqua
- Bicchiere di vino della Valle Camonica
- Caffè
- Bicchiere di amaro Noreas liquorificio Alta Valle Camonica





Ricco e variegato, il menù dell'Osteria al Cantini è studiato per rispettare la stagionalità degli ingredienti e per valorizzare la ricchezza dei prodotti locali. Profumi e colori si alternano in un'offerta di gusto che attraversa il tempo e lo spazio di un territorio che appartiene alla storia. Diversificazione delle proposte, materia prima eccellente, volontà di migliorarsi sempre sono i principi cardini su cui si basa un mirato ed attento lavoro di squadra.

La vera anima dell'Osteria al Cantini è la sua cucina che ne è lo specchio: vera, semplice, autentica. Antiche tradizioni e moderne interpretazioni convivono in connubi di gusto coinvolgenti e piacevolmente inaspettati. Il menù si compone di piatti realizzati con ingredienti selezionati tra le eccellenze locali: i pesci e le carni utilizzate sono a km zero, i formaggi e i salumi sono il frutto dell'esperienza di produttori dislocati sul territorio capaci di combinare le erbe selvatiche con le carni e il latte di mucca, capra e pecora, passando per il vino, che trova così il proprio punto di riferimento nelle ricchezze del territorio con produttori appartenenti all'IGT della Valcamonica selezionati per accompagnare i piatti abilmente cucinati dallo chef Marco Duoli e la sua giovane brigata, allargandosi poi ai vini accuratamente scelti dall'altrettanto giovane e talentuoso Sommelier Ivano Rivadossi.

Qui, in un'atmosfera calda e accogliente, descritta da pietre al vivo, tavoli in legno e una luce soffusa da antiche pentole di rame, convivialità, attenzione e gentilezza si sposano con l'esperienza del personale e le peculiarità del territorio per offrire ai propri clienti momenti di autentico e divino piacere, di giorno e di sera, in ogni stagione. Insomma un luogo senza etichette, aperto a tutti coloro che vogliono godere di un'esperienza di gusto da vivere e assaporare ad ogni portata.



Osteria Al Cantini

Via Vittorio Emanuele, 15
Borno (BS)

Tel. 0364.31.07.28
info@alcantini.com

www.alcantini.com

 Osteria Al Cantini

Responsabile: Rivadossi Matteo.

- Orari apertura:
dal Martedì al Venerdì: 18.30 - 24.00,
Sabato e Domenica: 12.00-14.00 / 18.00-24.00.
- Giorni chiusura: Lunedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa:
dal Martedì al Venerdì: cena,
Sabato e Domenica: pranzo e cena.

Capienza: 80 coperti



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Crema di zucca, caprino, porcino croccante e polvere di pino bianco
- Controfiletto di cervo arrosto, riduzione di Valle Camonica Rosso, mele e mirtilli
- Tortino tiepido alle castagne, gelato pere e fondente Valrhona
- Amaro Sottobosco
Calice di Valle Camonica
Acqua e caffè

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Lake Burger (luccio, spinaci freschi, caprino, erba cipollina, porcini trifolati)
- Amaro Sottobosco
Calice di Valle Camonica
Acqua e caffè





La Corte di Bacco

Tradizione, Qualità e Gusto.

Il luogo ideale dove trascorrere piacevoli momenti sia in famiglia che in compagnia.

Nel centro di Edolo, adiacente alla piazza c'è la Corte Mottinelli, insediamento che dal 1876 ha ospitato per circa un secolo una tra le più vecchie case vinicole della Valle Camonica.

Nella storica cantina dal 2007, Marco e la moglie Daniela, emiliana doc, hanno realizzato il loro sogno: un'osteria accattivante, calda e accogliente dalla spiccata personalità. Le vecchie botti sono state recuperate per piccoli locali di servizio e di mescita, la pietra ed il legno alle pareti e negli antichi volti e la veranda esterna rendono l'ambiente ospitale e sollecitano meditazioni gastronomiche che la buona cucina soddisfa. L'ambiente ben si addice ad una cucina che si esprime nel solco della tradizione alpina con rivisitazioni e affinamenti che derivano dalla lunga esperienza dello chef patron.

Il menù varia periodicamente secondo stagione e disponibilità di materie prime di alta qualità: carni di prima scelta, funghi, erbe spontanee, formaggi e verdure locali, selvaggina e pesce di lago. A questa tavolozza di sapori, ben si abbinano le oltre cento etichette di vini nazionali, internazionali e del territorio. L'ottimo rapporto qualità/prezzo fa dell'Hostaria Corte di Bacco il luogo ideale dove trascorrere piacevoli momenti sia in famiglia che in compagnia.

Come Arrivare: Linea Ferrovie Nord Brescia - Iseo - Edolo (Stazione a circa 300 m). Fermata autolinee provenienti da Passo Aprica, Ponte di Legno, Milano, Brescia (a circa 10 m).



Locale

Hostaria La Corte di Bacco

Via Privata Mottinelli, 1D
Edolo (BS)

Tel. 338.52.82.541 / 0364.72.025

hostariacortedibacco@tiscali.it

www.hostariacortedibacco.it

 Hostaria La Corte di Bacco Edolo

Responsabile: Marco Di Dedda.

- Orari apertura: Bar 10.00 - 12.00 / 18.00 - 19.00, Ristorante 12.00 - 14.30 / 19.00 - 21.30.
- Giorni chiusura: Domenica sera e Lunedì tutto il giorno (tranne se festivo, agosto e dicembre).
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni preferibilmente su prenotazione.

Capienza: sala interna 50/60 coperti,
dehors estivo 20/25 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

Dall'8 al 31 Ottobre

- Tartare di Salmerino, uova di Salmone, maionese al Dragoncello e Chips di Patate Viola
- Bigoli alle Sarde di Montisola (Pescheria Soardi - Monte Isola) 
- Tortino di Tinca al forno (ricetta originale di Clusane)
- Sorbetto al Noreas
- Acqua minerale, Bicchiere di vino Igt, Caffè

Dal 1 al 20 Novembre

- Crema di Castagne, polvere di Manzo Affumicato e Crostone di Pane di Segale all'Extravergine Az. Ag. Luscietti
- Gnocc de Cola (gnocchetti di farina) al Ragout di Coniglio, Guanciale e Piopparelli
- Morbido di Salame (Macelleria Ottelli Diego) su tortino caldo di Patate e Cialda di Polenta
- Crumble di Castagne al Miele (Az. Ag. Fattoria del Sole - Edolo) e Parfait al Genepy (Liquorificio Alta Valle Camonica - Edolo)
- Acqua minerale, Bicchiere di vino Igt, Caffè





La Cuna del Lac

Siamo situati appena sopra il lago Moro in una posizione in cui il paesaggio la fa da padrone per bellezza e tranquillità

Facilmente raggiungibile in auto dal paese di Angolo Terme, abbiamo un ampio parcheggio.

Da Darfo Boario Terme è possibile parcheggiare appena prima del borgo e siamo raggiungibili a piedi in 7/8 minuti di strada in salita.

La nostra è una cucina della tradizione con utilizzo principale di prodotti della zona e la rivisitazione delle ricette della Valle Camonica.

Tutte le nostre portate dagli antipasti alla pasta, per proseguire con i dolci al pane e i grissini sono fatti in casa.



Locale

Ristorante La Cuna del Lac

Località Sorline
Angolo Terme (BS)
Tel. 340.64.13.764

lacunadellac@gmail.com



ristorante la cuna del lac

Responsabile: Isacco Fedriga.

- Orari apertura: 10.00 - 23.00.
- Giorni chiusura: Martedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni.

Capienza: 49 coperti.

Wi-Fi gratuita.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale, i primi e i secondi sono serviti in bis oppure a scelta):

- Salame, lardo con castagne al miele, cotto fatto in casa con gallinacci, formaggio "dei Sorlini" con marmellata di pere e peperoncino, tortino al persico in foglia d'insalata stagionale, polenta di mosto con pancetta croccante.
- Tagliatelle di canapa (agriganapa mazzunno) con porcini, gnocchi di ricotta e ortiche saltate in burro e trancetti di anguilla
- Piccata di "peit" al burro e salvia servita con polenta "Isola", luccio al finocchietto selvatico e verdure grigliate
- Dolce a scelta
- Vino a scelta calice bianco di Griso del Lago Moro o calice rosso di Cultivar delle Volte Fenocolo

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Spiedo di lago con polenta Isola (pesce di acqua dolce di grossa pezzatura avvolto in pancetta cotto allo spiedo con carbonella)
- Calice bianco di Griso del Lago Moro





Situata nella centralissima piazza di Artogne all'interno di un'antica corte del 1700, la "Trattoria La Curt" è una meta obbligata per coloro che ricercano un locale rustico, caldo ed accogliente.

Caratterizzata da due intime sale, una è dotata di camino che nelle fredde giornate invernali conferisce un tocco magico e romantico.

La trattoria dà anche la possibilità ai propri avventori di mangiare all'aperto, nella suggestiva corte, all'interno di un'incantevole cornice fiorita. Emozionante l'atmosfera che si respira nelle calde serate estive sotto l'antico portico e nel fresco giardino.

Lasciatevi trasportare in questo enigmatico viaggio tra sapori ricercati e genuini.

Potrete assaporare piatti a base di carne e pesce, il giusto equilibrio tra tradizione e creatività.

Le materie prime sono di ottima qualità, scelte e lavorate direttamente con felice mano sapiente dallo chef titolare della trattoria.

Alla Curt tutto è rigorosamente fatto in casa: dai caratteristici e saporiti salumi agli affumicati, dalle paste fresche fino ai deliziosi dessert.



Trattoria La Curt

Via IV Novembre, 6
Artogne (BS)
Tel. 0364.59.06.94 / 348.31.62.791
lucalacurt@gmail.com
www.trattorialacurt.it



Responsabile: Luca Rolandi.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 22.30.
- Giorni chiusura: Lunedì e Martedì Sera.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni.

Capienza: 45 coperti.



Menù

Menù 29,00€ (con acqua, caffè, 1 bicch. vino locale)

1 antipasto 1 primo 1 secondo e 1 dolce a scelta:

- Flan di zucca su crema delicata di Fatulì e lamelle di porcino trifolate • Insalata di baccalà con spinacino, maionese di prezzemolo e ceci • Tartare di Fassona con tartufo vallygiano, pesto di zucchine all'olio EVO Grimadi Scraleca • Uovo in camicia su crema di porro e sfoglia di salame nostrano croccante
- Orzotto alla zucca mantecato al tartufo • Lasagnette verdi con crema di formaggella di capra affumicata, patate di Monno, ragù di luganega • Gnocchi di patate ripieni al Silter, emulsione di burro e salvia con bacon croccante • Ravioli di pesce persico alla crema di mandorle tostate e aneto fresco • Tagliolini dello chef trafilati al bronzo ai funghi porcini, gamberi di fiume e scorzetta di limone
- Tempura di baccalà all'erba cipollina e farina di castagne su crema alla zucca • Guancialina di manzetta brasata a bassa temperatura con puré di patate • Trippa mantecata con fagioli borlotti e parmigiano con vele di pane casereccio con olio EVO vallygiano • Filetto di maialino in camicia con salsa di funghi porcini, polenta con cipollotti gratinati alla crema di latte
- Ricci croccanti di gelato al marron glacé su crema al mascarpone e riduzione di vin brulé • Flan al cioccolato fondente al 75% di cacao con gelato all'olio EVO Scraleca • Cantucci alle mandorle e farina di castagne serviti con semifreddo di zabaione al vino passito • Cheese cake alla ricotta fresca e mirtilli

Piatto unico 15,00€ (con acqua, caffè, 1 bicch. vino locale)

- Guancialina di manzetta brasata a bassa temperatura con puré di patate





Bistrot Domenighini

Recentemente ristrutturato, il Bistrot Domenighini è il perfetto risultato di una lunga tradizione familiare che quest'anno compie 80 anni di storia.

Infatti nel 1936 il nonno Francesco Domenighini apriva in Piazza S. Antonio a Breno quella che ai tempi era la Salumeria del paese. Già allora la ricerca della qualità era la missione della famiglia Domenighini, il banco e gli scaffali erano pieni di prodotti unici in grado di soddisfare la pancia dei buongustai più esigenti.

Al nonno si succedettero i figli... oggi è Andrea (ultimo in ordine cronologico dei nipoti) a portare avanti questa lunga tradizione gastronomica.

Con l'aggiunta del Bistrot, Andrea ha regalato la possibilità di gustare, comodamente seduti in un ambiente caldo e accogliente, sia i piatti della tradizione come i Càicc (ravioli di Breno fatti ancora a mano), che specialità legate a una cucina in evoluzione.

Insomma... il Bistrot Domenighini è un rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione, una meta per chi è alla ricerca della qualità.



Bistrot Domenighini

Piazza S. Antonio, 9
Breno (BS)
Tel. 0364.22.412 / 339.37.57.118
info@bistrot Domenighini.it
a_domenighini@hotmail.com
www.bistrot Domenighini.it
 Bistrot Domenighini

Responsabile: Andrea Domenighini.

- Orari apertura: 9.00 - 13.00 / 17.00 - 23.00, cucina 19.30 - 22.00.
- Giorni chiusura: Lunedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni.

Capienza: 20/30 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Filetto di Trota Salmonata affumicata con gocce d'olio extra vergine "La punta" di Montisola • Sfogliatina con spuma di Salmerino • Salame di Monte Isola
- Ravioli di Lago con Castagne e Bottarga di Lavarello
- Filetto di Pesce Persico al profumo di Zafferano e Zenzero
- Semifreddo all'Uva con Riduzione al Moscato

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Hamburger di Lago con Zucchine marinate, Insalata e Salsa allo Yogurt





Dosso Seradino

Locale appena rinnovato in zona collinare del paese di Pisogne, con una vista mozzafiato sul lago d'Iseo.

Facilmente raggiungibile dalla strada principale, dotato di un ampio parcheggio e un esterno del locale rivalutato e valorizzato.

La cucina tradizionale e la passione del buon cibo portano in tavola piatti sempre gustosi e genuini, con il calore di un ambiente casalingo e familiare.



Locale

Trattoria Dosso Seradino

Località Dosso Seradino, 39
Pisogne (BS)

Tel. 328.71.81.125

info@bistrot domenighini.it

dosso.seradino@yahoo.it



Dosso Seradino

Responsabile: Daniela Almici.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 22.00.
- Giorni chiusura: Lunedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: Mercoledì, Giovedì e Venerdì.

Capienza: 40 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Antipasto di Affettati misti locali prodotti in zona
- Gnocchi di Castagne fatti in casa con
Fonduta di Taleggio
- Filetto di Maiale con Crema di Ricotta di Capra





La Foresta

Alla Foresta si viene per mangiare preferibilmente il pesce di lago.

Il pescatore della famiglia è il principale fornitore del pescato che caratterizza la nostra cucina.

Le piante d'olivo che attorniano il locale invece producono l'extra vergine che arricchisce di profumo e sapore i piatti di pesce, le nostre verdure, che provengono quasi tutte dall'orto di famiglia e le svariate erbe selvatiche che raccogliamo nei prati di Monte Isola.



Locale

Albergo Ristorante La Foresta

Via Peschiera Maraglio, 174

Monteisola (BS)

Tel. 030.98.86.210

foresta@montisola.it

www.forestamontisola.it



La Foresta Albergo Ristorante

Responsabile: Nicola Novali.

- Orari apertura: 12.00 - 13.30 / 19.00 - 20.30.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni.

Capienza: 80 coperti.

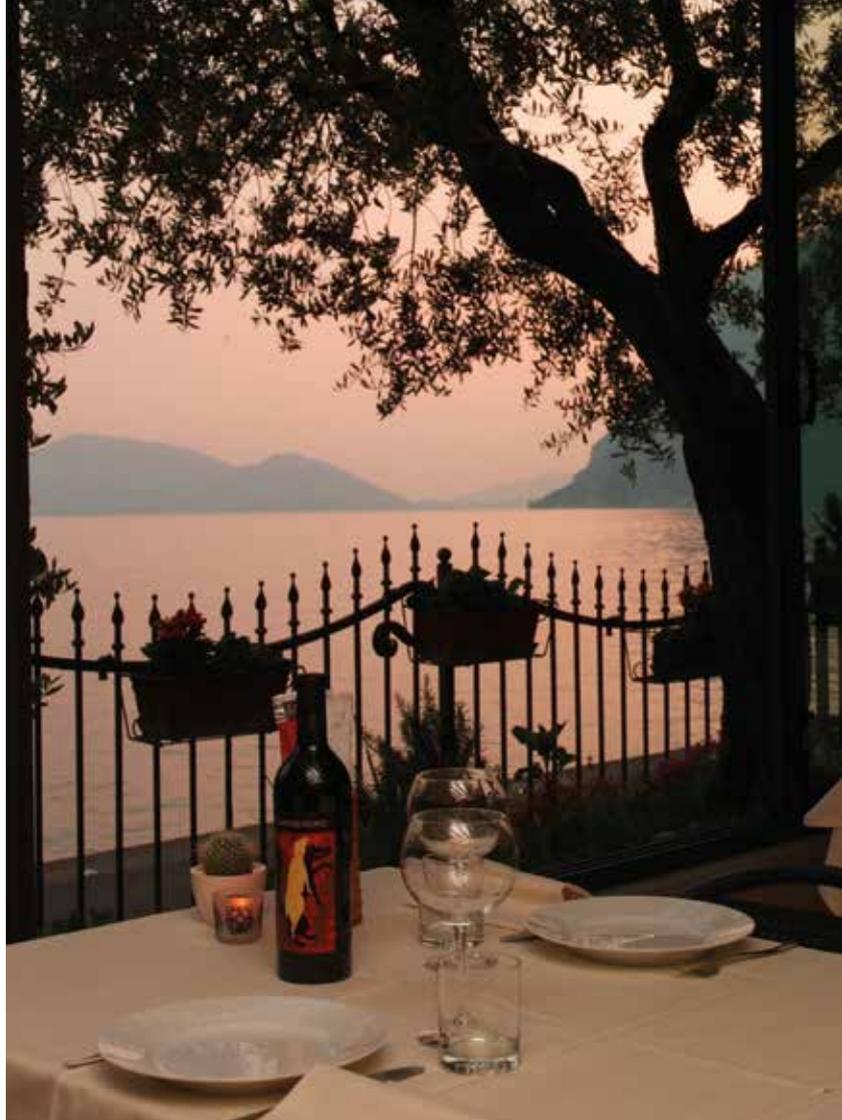


Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Salame di Monte Isola e Rosa Camuna della Valle Camonica con marmellate nostrane
- Tagliatelle caserecce di castagne camune con ragù di lago al Franciacorta e pachino
- Delizia dello chèn
- Bicchiere vino Franciacorta docg





Il nostro obiettivo è quello di far assaporare ai clienti il vero piacere della cucina locale, ed è per questo motivo che utilizziamo solo prodotti di qualità provenienti dal ricco patrimonio Bornese.

Le nostre specialità spaziano da gustosissimi antipasti di salumi e formaggi rigorosamente nostrani, a primi piatti ricercati della tradizione a succosissimi secondi basati sulle tenerissime carni di cervo, capriolo e lepre.

I palati più raffinati possono trovare inoltre dolci preparati dalle mani esperte del nostro cuoco che riesce a donare sapore e unicità ai piatti che offriamo ad ogni ospite, dai più grandi ai più piccini.

Dall'esperienza quarantennale del nostro pizzaiolo, il nostro forno a legna riesce a servire pizze croccanti, ma allo stesso tempo molto leggere, grazie all'utilizzo di una miscela di farine particolari e alla lievitazione dell'impasto.

Il risultato è una pizza sottile e croccante, poco salata, ideale per tutti i condimenti.

Per la farcitura della pizza vengono utilizzati solo ingredienti di qualità.

Il tutto contribuisce a rendere la pizza particolarmente digeribile e molto gustosa.



Ristorante Pizzeria al Muli

Via Monte Grappa, 2
Borno (BS)

Tel. 0364.41.221 / 347.91.23.775

pizzeriamuli@gmail.com

www.pizzeriaalmuli.it

 Ristorante Pizzeria al Muli

Responsabile: Eugenio Rivadossi.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 24.00.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa:
Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica.

Capienza: 70 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Taglierino di salumi e formaggi camuni con miele di tarassaco
- Delizie di pasta fresca all'ortica con tartufo e porcini
- Costolette di agnello caramellate al Cias Negher e polenta nostrana
- Tortino alle mele con crema

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Piatto Tartaruga, Sfogliatina con veli di Silter e porcini, Tortino di mais con lardo e porcini trifolati, Piccolo filetto di manzo con cappella di porcino alla griglia
- Dolce a scelta





Trattoria Navertino

Posta in una zona panoramica immersa nel verde,
a 700 metri dal centro abitato di Borno,
la Trattoria Navertino conserva grazie alla sua lunga esperienza
il fascino della cucina tradizionale camuna,
con piatti tipici legati alla stagionalità dei prodotti e
alla territorialità degli ingredienti.



Trattoria Navertino

Via Navertino, 4
Borno (BS)
Tel. 0364.41.164
info@navertino.it
www.navertino.it
 Navertino

Responsabile: Giovanna Rivadossi.

- Orari apertura: 12.00 – 14.30 / 19.00 – 21.00.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa:
Sabato, Domenica e Festivi.

Capienza: 40 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Frittura di sarde del Lago d'Iseo con salsa acida allo yogurt al finocchietto selvatico e misticanza croccante di verdure dell'orto
- Casoncelli di castagne al burro antico
- Salmerino al pane nero con purea di zucca di Sale Marasino e sedano rapa
- Dolce della casa a scelta
- Caffè
- Acqua minerale
- Calice di vino bianco Valle Camonica IGT

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Polenta con farina di mais rosso dell'Azienda Agricola La Fenice di Ossimo con Manzo stufato all'olio EVO di Montisola
- Dolce della casa a scelta
- Caffè
- Acqua minerale
- Calice di vino rosso Valle Camonica IGT





*“Cucinare è come amare... o ci si abbandona completamente o si rinuncia”
Harriet Van Horne*

La nostra osteria nasce da questa filosofia, così in un ambiente accogliente arredato con un giusto mix tra antico e moderno potrai gustare, in uno dei borghi più belli d'Italia, genuini piatti locali e altre proposte tutte cucinate con passione e amore, gli stessi con cui abbiamo selezionato le cantine migliori, dalle più conosciute alle chicche più nascoste per accontentare le esigenze di tutti.

Organizziamo eventi per ravvivare le serate e far gustare i menù più particolari o addirittura si può prenotare la sala per rendere indimenticabile un giorno o evento importante con menù studiati su misura per voi.
Inoltre proponiamo pranzi di lavoro e sono sempre presenti menù turistici per tutti coloro che cercano la tradizione e i sapori di un tempo con un tocco moderno.



Osteria Il Parol

Vicolo Caserma, 4
Lovere (BG)
Tel. 035.96.08.18
info@osteriaparol.it
www.osteriaparol.it

 Osteria Il Parol di Cosci Luca

Responsabile: Cosci Luca.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00-22.30.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa:
Lunedì, Martedì, Giovedì e Domenica.

Capienza: 70/80 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Savarin di polenta, farina macinata a pietra, con fonduta al Silter e croccante di sardina di Montisola
- Corona di cipolla bianca stufata, ripiena dell'insalata di siluro e "mondole"
- Raviolo di pasta fillo, salsiccia di castrato, ricotta di pecora su crema di patate rosse nostrane
- Tortelli di castagne della valle con salsa di speck e fichi secchi moscioni
- Filetto di coregone del Sebino gratinato con scaglie di formaggio di Bazena e polvere di arance e cioccolato 80% mangarò
- Tortino di patata con cuore caldo al rosa camuna
- Cannoli dolci alla camuna

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Guancette in umido con polenta alla camuna





A pochi passi dal centro storico di Lovere, uno dei Borghi più Belli d'Italia, direttamente sul Lago con posizione panoramica, il Ristorante Pinocchio, parte del complesso hotel Lovere Resort & Spa, vi accoglie in un ambiente caldo ed elegante ma non troppo formale.

Mentre gustate i piatti della nostra cucina proposta con estro e fantasia, tra le onde del lago e l'azzurro del cielo, rimarrete incantati dai colori, dai profumi, dai sapori e dalle attenzioni che vi riserveremo.

Un indirizzo unico sul Lago d'Iseo, ideale per cene in famiglia, pranzi d'affari, cerimonie ed eventi importanti da celebrare nella cornice del nostro magico Lago d'Iseo.



Ristorante Pinocchio

Via Marconi, 97
Lovere (BG)
Tel. 035.98.32.52
info@pinocchioristorante.it
www.pinocchioristorante.it
 Pinocchio Lovere

Responsabile: Coluccia Marco.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 22.30.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutti i giorni.

Capienza: 250 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- La Cialda di Mais con Sminuzzato di Trota ai Pinoli e Uvetta
- La Carne Salata della Valle con Cannellini ed Erba cipollina
- Il Risotto al Timo con Pesce Persico e Bollicine della Valle
- Le Gocce di Castagne ai Finferli su Fonduta di Silter
- L'Involto di Coniglio al Culatello di Vissone e Formaggio di Monte
- La Polenta Nostrana
- La Torta Rustica Proposta dallo Chef

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale o birra):

- La Pizza dei Camuni (Pomodoro, Mozzarella, Pasta di Salame, Casolet, Fagioli e Porri)
- La Torta Rustica Proposta dallo Chef





Un piccolo locale nel centro storico di Borno a due passi dalla piazza principale.

Gianluca con la complicità di Laura, Claudia e Valentina ha integralmente rinnovato una vecchia pizzeria ricavandone un locale giovane, fresco e ospitale.

Provenienti dalla Scuola Alberghiera di Darfo e dopo esperienze in vari locali questi giovani hanno fatto la scelta di operare in proprio assecondando un desiderio ed una passione condivisa.

La cucina si basa su ricette elaborate con prodotti locali adeguatamente rinnovata.

Tagliatelle e casoncelli sono fatti in casa, salumi e formaggi reperiti da produttori locali di sicuro affidamento. Il pane del vicino fornaio viene accompagnato da un pane di propria produzione.

La polenta viene proposta con farine del mais spinato nero dell'Annunciata ed accompagnata con carni di manzo, di cervo e di selvaggina in stagione, preparate anche in forma di hamburger.

Il locale si completa con una buona proposta di pizze tra cui una linea senza glutine, presente anche nelle birre artigianali tra le quali una con propria etichetta.

Tra i vini privilegio per quelli della Valle.



Ristorante Pizzeria PizzCamì

Via Don Pinotti, 11 (zona pedonale)
Borno (BS)

Tel. 0364.31.06.96

info@pizzcami.it

www.pizzcami.it



Responsabile: Gianluca Zorzi / Laura Richini.

- Orari apertura:
Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì 18.00 – 23.00,
Sabato e Domenica 12.00 – 14.00 / 18.00 – 23.00.
- Giorni chiusura: Martedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa:
tutti i giorni di apertura, su prenotazione.

Capienza: 40 coperti.



Menù

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Tinca in olio-cottura a bassa temperatura, il suo ripieno al Silter, polenta nostrana camuna e funghi trifolati





Non solo ricette camune in questo ristorante dall'arredo sobrio e caldo.

Lo chef Marco Bezzi propone un'ampia selezione di ricette locali e tradizionali, rivisitate utilizzando esclusivamente prodotti agroalimentari dell'Alta Valle Camonica.

Selvaggina in stagione e polenta a volontà sono il piatto forte del ristorante cui si accompagna una sapiente carte dei vini con oltre duecento referenze.

La piccola cucina è dominio di Marco in perenne ricerca di sapori antichi. Un locale che risente dell'ambiente alpino, dove gli ospiti possono gustare piatti serviti con professionalità e cortesia.

Piatto Tipico sono i "Gnocc de la Cua", piatto che si fregia della DE.CO. di Ponte di legno e che rispecchia la cucina di montagna: semplicità e allo stesso tempo gusto e completezza

Ristorante Sanmarco esprime dunque la sua anima con il tradizionale motto: ***"La cucina è un'arte meravigliosa tutto ciò che creiamo lo dedichiamo a voi"***.



Ristorante Sanmarco

Piazzale Europa, 18
Ponte di Legno (BS)
Tel. 0364.91.036
sanmarcosome@virgilio.it
www.ristorante-sanmarco.it

 Ristorante Sanmarco

Responsabile: Bezzi Marco.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00-22.00.
- Giorni chiusura: Lunedì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: Tutti i giorni.

Capienza: 70 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Tortelli salsiccia e patate con insalata di mele e pinoli
- Tagliatelle alle castagne con emulsione di burro al rosmarino e crostini di Silter DOP
- Braciolina di maialino da latte croccante con erbette alla carbonara
- Gelato al panettone con marroni e crumble alle mele
- Caffè
- Bicchiere di vino Valle Camonica dal carrello
- Acqua

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Risotto al limone con pesce persico dorato
- Gelato al panettone con marroni e crumble alle mele
- Caffè
- Acqua





Direttamente sul lago d'Iseo, il ristorante è caratterizzato da un ambiente dal design raffinato con tocchi baroccheggianti, toni caldi, tavoli di legno, comode sedute variopinte e altri oggetti che rendono il locale curioso e con stile.

Al Ristorane San Martino l'atmosfera è intima e accogliente: archi, travi a vista, pareti esaltata da specchi e cornici, un raffinato tovagliato e un dehor che regala una vista unica del lago. La pizza la fa da padrona. La lievitazione di oltre 72 ore con lievito madre unita alla meticolosa scelta degli ingredienti, fanno della leggerezza e della digeribilità le caratteristiche fondamentali delle nostre pizze.

Carne e pesce alla brace in tutte le loro varianti sono i protagonisti assoluti del menù. La nostra cucina utilizza materie prime di grande qualità e solo carni dop, provenienti da allevamenti controllati e certificati.

Dalla cucina a vista ecco trionfare gustose fiorentine accompagnate da verdure, filetti, costate e taglieri di salumi toscani.

Per gli amanti del pesce non c'è che l'imbarazzo della scelta: dai classici piatti alla brace al gran plate de crudité.

Proponiamo primi piatti con pasta realizzata esclusivamente in casa, non mancano poi piatti della tradizione del nostro lago.

La dolceria è anch'essa firmata dalla maison, con tentazioni a cui è difficile resistere.

Carta dei vini da far invidia a un'enoteca, con più di 100 etichette.

Sempre consigliata la prenotazione.



Ristorante San Martino

Porto Oldofredi, 8
Iseo (BS)

Tel. 030.98.22.032

 Ristorante San Martino Iseo

Responsabile: Oreste Sangiovanni.

- Orari apertura: 18.30 - 23.00.
- Giorni chiusura: aperto tutte le sere.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: dal Lunedì al Venerdì.

Capienza: 70 coperti.



Menù

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Pizza Monteisola
(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Formagella Rosa Camuna,
Salame Fresco di Monteisola,
Olio Extravergine Del Sebino)





Il ristorante La storia, punto di riferimento per la ristorazione di qualità in Valle Camonica dal 1997.

Recentemente ristrutturato, sia nella location sia nella proposta enogastronomia, in cucina lo chef e Patron Azzini Stefano coadiuvato dal Sous Chef Rossi Luca, sempre alla ricerca di materie prime per offrire una grande qualità.

La direzione di sala è gestita dal maître e patron D'Amico Mino.

Il tutto viene abbinato a proposte di vini nazionali ma soprattutto del territorio.

Sempre presenti scelte per Celiaci e Vegani.



Ristorante La Storia

Via Fontanelli, 1
Darfo Boario Terme (BS)
Tel. 0364.53.87.87
Stefano 329.06.97.754 / Mino 333.58.05.730
info@ristorantelastoria.it
azzinistefano@hotmail.com
www.ristorantelastoria.it



Responsabile: Stefano Azzini / Mino D'amico.

- Orari apertura: 12.00 - 14.00 / 19.00 - 22.30.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutte le sere, Sabato e Domenica anche a pranzo.

Capienza: 60 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Sformato caldo di porri e ricotta vaccina, vellutata ai pistilli di zafferano e Silter sebino camuno
- Ravioli di farina di castagne, ripieni al salmì di cervo e serviti al burro nocciola e salvia croccante
- Manzo all'olio e polenta ai ferri
- Tarte tatin di mele caramellate in pastasfoglia

Piatto unico 15,00€

(compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale):

- Entrecote di manzo alle cipolle dorate e flambato alla bilinia, pure di patate aromatizzato al prezzemolo





Il ristorante situato nel centro di Boario Terme, sulla piazza della stazione.

L'ambiente ampio con veranda esterna e parco giochi per bambini.

L'impegno di Sabrina e Michele nella preparazione degli ambienti e la cura per la ricerca dei prodotti alimentari locali fanno del ristorante una meta ricercata dai turisti e dai residenti.

La cucina offre una buona disponibilità di formaggi e prodotti locali.

Curata e ampia l'offerta di pizze di qualità accompagnate da birre artigianali tra le quali spiccano quelle camune.

Michele il sommelier completa l'offerta con un'ampia selezione di vini delle migliori etichette regionali, nazionali ed estere.



Ristorante Pizzeria La Svolta

Viale Republic, 15
Darfo Boario Terme (BS)
Tel. 0364.53.25.80 / 335.66.63.290
contatti@ristorantepizzerialasvolta.it
www.ristorantepizzerialasvolta.it

 Michele Piccinelli

Responsabile: Michele Piccinelli.

- Orari apertura: dalle 18.45.
- Giorni chiusura: Mercoledì.
- Giorni disponibilità del menù dell'iniziativa: tutte le sere.

Capienza: 150 coperti.



Menù

Menù completo 29,00€

[compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale]:

- Sformatino al fatuli e chiodini, grissino al sesamo e prosciutto di cervo
- Malfatti alle erbe, burro e salvia con scaglie di Silter e pancetta croccante
- Orzotto con filetto di pesce Persico e zucca
- Stracotto di asino con riduzione alla birra Bilinia
- Semifreddo allo zabajone e crema ai marroni

Piatto unico 15,00€

[compreso: acqua, caffè, 1 bicch. vino locale]:

- Filetto di vitello su cialda di pasta brisè cotto nella birra "Monega"
- Patate al salto
- Semifreddo allo zabajone e crema ai marroni





Valle dei Segni in Tavola... e non solo!

Valle Camonica
&
Engadina

L'**Associazione Ristoratori di Valle Camonica** nell'ottica di un continuo scambio culturale ed enogastronomico, finalizzato alla crescita del territorio, propone il "Baccanale del Gusto": un Convivio che vedrà protagonisti due territori: l'**Engadina** e la **Valle Camonica**, attraverso l'esperienza e la condivisione di due ristoranti il **Ristorante Crusca Alba di Scuol** e **Hostaria La Corte di Bacco di Edolo**, con due appuntamenti:

20/10

Il primo appuntamento si terrà il giorno **20 Ottobre** a **Scuol** presso il **Ristorante Crusc Alba** dove lo Chef Patron Marco Di Dedda dell'Hostaria La Corte di Bacco di Edolo presenterà prodotti e produttori della Vallecamonica che saranno i protagonisti della serata. Saranno presenti all'evento la Consigliera di Stato Svizzera Sig.ra Barbara Janom (Direttrice del Dipartimento Finanze dei Comuni dei Grigioni) ed il sindaco di Scuol Sig. Christian Fanzun che terranno un piccolo discorso di benvenuto.

10/11

Il secondo appuntamento si terrà il giorno **10 Novembre** a **Edolo** presso l'**Hostaria La Corte di Bacco** dove il Titolare del Ristorante Crusc Alba di S-charl Jon Duri Sutter e il suo Chef Claudio Sarott presenteranno un menù a base di Selvaggina e prodotti tipici dell'Engadina.

Saranno presenti il Gruppo Cornisti di Caccia di Scuol e il Vice presidente del Scuol-Samnaum- Val Müstair.

Verranno portati in tavola prodotti delle aziende Camune:

- Az. Ag. I Nadre (A Chiara, Brut)
- Az. Ag. Bignotti, Luscetti (Fenocolo rosso igt, Olio Evo)
- Az. Ag. Scraleca (Griso bianco igt, Farina di Mais)
- Cooperativa Rocche dei Vignali (Passito Il Sant)
- Macelleria Ottelli (Salumi e Carni)
- Az. Ag. Prestello di Barbara Bontempi (Silter e Fatuli)
- Consorzio della Castagna (Castagne e Birra)
- Az. Ag. Fattoria del Sole (Miele e Frutti Rossi)
- Rizzi Bonaventura (Tartufo)
- Liquorificio Alta Vallecamonica (Liquori)

Per informazioni e prenotazioni: **338.52.82.541 / 0364.72.025** - hostariacortedibacco@tiscali.it.

21/11

Lunedì 21 novembre, ore 18.00

Capo di Ponte, enoteca Vin Center

A conclusione della rassegna enogastronomica **Valle dei Segni in Tavola incontra il Sebino**, gli chef dell'Associazione Ristoratori Vallecamonica, gli chef del Sebino e i produttori vitivinicoli camuni vi aspettano numerosi per un apericena insieme.

L'evento è aperto a tutti al costo di 10,00€.

Consigliata la prenotazione: VinCenter tel. 0364.42.054, Marco Bezzi 393.90.04.659,

Segreteria 333.23.12.969, associazone@ristoratorivallecamonica.com

Parte del ricavato verrà devoluto in beneficenza.

*Parlando
DiVino*



La Valle dei Segni in Tavola incontra il Sebino

Con il patrocinio di:



Comunità Montana
di Valle Camonica



Consorzio Comuni B.I.M.
di Valle Camonica



Sponsor:



Associazione Ristoratori Vallecamonica

P.le Europa, 18 - Ponte di Legno

Marco Bezzi: 393.90.04.659 - Segreteria 333.23.12.969

associazione@ristoratorivallecamonica.com

www.ristoratorivallecamonica.com



Associazione Ristoratori Vallecamonica