



28 agosto – 26 settembre 2021

I RISTORANTI, AGRITURISMI, PIZZERIE, BISTROT E NEGOZI ADERENTI

BRESCIA

El Licinsi di Kilometri Zero

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all'aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro - Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Raggio 35

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

MENU

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè 25 euro

Trattoria Porteri

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

CLUSANE

Trattoria al Porto

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Tinca al forno con polenta 14 euro

Ristorante Le Margherite

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Locanda del Lago Rosmunda

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Zucca 2

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusane con polenta 18 euro

COLOGNE

Osteria Quadra

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafilati al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdure e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

*MENU 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

GUSSAGO

Osteria dell'Angelo

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

ISEO

Bottega Clarabella

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott'olio extravergine d'oliva

Tocchetti di Storione sott'olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Il Cantuccio

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantuccioplona@alice.it

gruppodiegos.com

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Radici

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145

radici.territoriovivo@gmail.com

MENU "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecca

Loc. Rebecca

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

MARONE

La Dama sul Lago

Lungolago Marconi, 1

Tel. 030 7285130

marone@aglieoeglio.it

aglieoeglio.it

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al limone 13 euro

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

Calma Piatta: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdure in pastella 12 euro

Peler: agoni essiccati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

Il Lago Fritto: mix di filetti (scardola, persico, trota, agone) in pastella di farina di riso e verdure in pastella -salsa allo yogurt 12 euro

Lake & Chips: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all' erba cipollina 8 euro

Shrimp Roll & Chips: sandwich con salsa all'erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

ORG Franciacorta

Via Roma, 17
Tel. 349 7276010
info@orgfranciacorta.com
orgfranciacorta.com
Risotto di lago 12 euro

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada
Piazza Curtemura, 5
Tel. 030 733534
Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Via Caproni, 264
Tel. 030 9868537
iseo@aglieooglio.it
aglieooglio.it
Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

RIVA DI SOLTÒ

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

Via IV Novembre,34
Tel. 035 980323
ristorantealguelfo@tiscali.it
ristorantealguelfo.it

*L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:
bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Tota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essicata, Coregone in carpione.

Ristorante Zù

Via XXV Aprile 53 – Località Zù
Tel. 035 986004
ristorantezu@gmail.com
ristorantezu.it

Zuppetta calda di lago 15 euro
MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI ZU:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

Paccheri di Gragnano con broniose di pesce di lago varietà di pescato di lago in 2 cotture

PRODOTTI

Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro) – Tinca (15)

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Via Cesare Battisti, 1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zuccina e cous cous croccante 14 euro

VILLA D'ALMÈ

Tenuta Casa Virginia

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it

MENU - 48 euro senza bevande – 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di lucciopeca al profumo di liquirizia e fiori di zuccina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico