

I LOCALI SAPORI DEL LAGO D'ISEO 2022

ADRO

Dispensa Franciacorta

via Principe Umberto 23
tel. 0307450757

enoteca@dispensafranciacorta.com

Ravioli di siluro del lago d'Iseo, spuma del suo garum e Franciacorta, caviale di limone del Sebino - 17 euro

BRESCIA

El Licinì di Kilometro Zero

via Montegrappa 15/A
tel. 0308370717

info@kilometri-zero.it

"Pota che trota": pan brioches imburato e tostato con trota a carpaccio, finocchio, songino e citronette con olio evo e limone - 12 euro

Spaghettono di pasta fresca con ragù di lago: spaghettono di pasta fresca all'uovo con ragù di lago: coregone, salmerino, trota e agone essiccato - 14 euro

Agone del lago con polenta classico agone essiccato scaldato su polenta croccante - 14 euro

La Cascina in città

via Tagliamento 1
tel. 030 7821087 - 333 5741651
alchiosco.ba@libero.it

Aperitivo

5 assaggi di pesce di lago presentati come finger food in abbinamento a un calice di vino bianco del territorio - 15 euro

SOLO IL GIOVEDÌ DALLE 19 ALLE 21

Tagliolino al nero di seppia, trota iridea, scorda di limone del Garda - 11 euro

MENU

Antipasto di lago: coregone in carpione, sarda in saor, trota marinata, luccio portesina, caponsei, giardiniera

Fritto con pescato del giorno + cannolo di ananas, mousse di yogurt e scioppo allo zenzero - 38 euro

Raggio 35

Via Ferramola 22
tel. 030 2400531
info@raggio35.it

Sushi di lago: tartare di trota su letto di orzo bio alle verdure - 14 euro

Vivace

Vicolo Rizzardo, 2
tel. 030 7285150 - 328 7370065
info@vivacebrescia.it

Anguilla alla brace: anguilla alla brace, mosto d'uva, barbabietola al sale, ketchup di barbabietola - 22 euro

CLUSANE D'ISEO

Al porto

Porto dei pescatori
tel. 030 989014

info@alportoclusane.it

Tagliolini con bottarga di coregone - 13 euro

Locanda del lago Rosmunda

Via B. Guattan 1
tel. 030 989019

info@rosmunda.it

Antipasto di pesce di lago misto: trota salmonata affumicata, salmerino in carpione, insalata di gamberetti di fiume, pesciolini fritti, persico del lago in salsa - 14 euro

Osteria Pane al sale

Corte Filandra Pirola 6
tel. 375 5338637

osteria@kismanagement.it

MENU Il tagliere del lago: Luccio con salsa verde (uno ogni due persone) - Trota gratinata al forno con verdure julienne e patè di lago

*Trota marinata agli agrumi affumicata e pesciolini fritti - Lasagnetta al ragù bianco di pesce siluro con verdure - Un calice di Brut Franciacorta a persona - Acqua e caffè
28 euro*

Ristorante Sole

via Risorgimento 70
tel. 030 989013

info@soleristorante.it

*MENU: Antipasto di lago: sardina sott'olio, scardola, pesciolino fritto e in carpione, trota affumicata, persico fritto - Primo piatto a scelta tra: Pennette alla trota affumicata
Pennette alle scardole - Secondo piatto a scelta tra: Coregone alla griglia
Filetto di Salmerino in crosta di patate e zucchine - Dessert della casa, caffè, acqua e vino della casa - 35 euro *i piatti possono essere scelti anche singolarmente.*

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

via E. Mattei
tel. 030 9821041

centottanta@cascinaclarabella.it

*Aperitivo Centottanta con affumicati e marinati
Agroittica Clarabella - Il giovedì e venerdì sera*

*MENU: Terrina di tinca, limone fermentato, salsa al basilico - Risotto agli agrumi e salmerino - Trota affumicata, cetriolo e gelatina al gin tonic - 55 euro con acqua e coperto esclusi vini
i piatti possono essere scelti anche singolarmente.

I LOCALI SAPORI DEL LAGO D'ISEO 2022

COSTA VOLPINO

Beersaglio

Via Marco Polo, 2, 24062
380 357 9447
info@beersaglio.it

Aperitivo

Bruschette con bocconcini di persico in carpione e agretti marinati al lime - 15 euro
Birra "Dusky bay" session ipa, birrificio Porta Bruciata di Rodengo Saiano 6.50 euro

GUSSAGO

Osteria dell'Angelo

via Fontana 25
Tel. 030 2770139 - 333 7307996
info@osteriadellangelo.it

Tagliolini di grano saraceno al ragù bianco di lago, limoni e capperi - 13 euro

ISEO

Bottega Clarabella

via delle Polle 1800
0309821041
clarabella@cascinaclarabella.it
Affumicati, marinati e sott'olio d'acqua dolce da 5 euro
su richiesta visite in cantina con aperitivo di lago

Caffè letterario Eden

Piazza Garibaldi 31
tel. 03098176- 33569933871
caffeletterarioeden@iscal.it
Fusilloni al pesce persico con olive taggiasche e zafferano con un calice di Franciacorta 15 euro

LOVERE

Quinto gusto caffè&cucina

Via Tadini, 44/46
035960272 - 3471161218
bistrotquintogusto@gmail.com[rl]
Affumicati di lago, caprino e bottarga - 12 euro
Fettuccine Quinto Gusto con burro aromatizzato alle sarde secche del lago - 12 euro
Trota confit, crème fraîche e alga nori - 15 euro
Menu completo 35 euro incluso coperto, bibite escluse.

MONASTEROLO DEL CASTELLO

Locanda del boscaiolo

Via Monte Grappa 41
tel. 035 8145513
info@locandadelboscaiolo.it
Luccio in carpione cotto al forno, spelato e spinato, marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino servito con polenta di Storo - 15 euro

MONTE ISOLA

Ristorante La Foresta

Peschiera Maraglio 174
tel. 0309886210
foresta@montisola.it
Pacchero con sardina dell'isola, crema di pomodori, pinoli e cialda di pane - 15 euro

Ristorante Oldofredi

Peschiera Maraglio
info@oldofrediresidence.it
Tartare di trota marinata alla barbabietola, riso venere, mousse di caprino dell'azienda agricola Consoli, avocado, salsa teriyaki e sesamo nero - 18 euro
Risotto al Franciacorta, bottarga di lago, zesta di lime, crumble di olive taggiasche e crema di burrata - 20 euro

PARATICO

Il lago in padella & Bee Moving

via Marconi 14
cell. 3807443182
illagoinpadella@gmail.com
Aperitivo: "Sarneghera": crostini di pane nero con mousse di Salmerino affumicato, crostini di pane nero con mousse di Trota affumicata, Persico in saor, polentina grill, Salmerino marinato e piccolo pinzimonio di verdure - 15 euro
Tagliolini freschi di gamberi di acqua dolce, zucchini e zafferano 12 euro

ORG Franciacorta

via Roma 17
tel. 349 7276010
info@orgfranciacorta.com
Risotto Carnaroli affumicato con pesce persico - 14 euro

VILLONGO

Trattoria Zucchello

via Cedrone 10/A
tel. 035 926460 - 320 1568806
trattoriazucchello@gmail.com
Polenta e sarde di lago essiccate - 15 euro
MENU
Tagliatelle con le sarde - Sarda di lago essiccata con polenta- ½ acqua - ¼ di vino della casa - 25 euro escluso coperto