

OLIO, PESCE E FRANCIACORTA

MONTE ISOLA

Dal 16 ottobre al 15 novembre 2020

LE PROPOSTE

BAR CHIOSCO LE ERE

Cell. 329.6010716

Mail veruskamazucchelli@libero.it

Menù:

un piatto a scelta, un calice di Franciacorta e caffè
20 euro

Salmerino

Trota affumicata su legno di faggio con
misticanza e olio d'oliva extravergine

Carne salata con cipolle e olio d'oliva

Vezzoli Brut o Vezzoli Saten
Cantina Vezzoli di Erbusco

*Pescatore: Lorenzo Archetti - Monte Isola
Macelleria Mazzucchelli Mazia - Monte Isola*

LA FORESTA

Tel. 030.9886210 - Mail foresta@montisola.it

Web www.forestamontisola.it

Menù:

"I Sapori del territorio" - 30 euro (bevande
escluse)

Paccheri con pesto di pomodoro, pinoli,
sardine di Monte Isola e croccante di
pane

Filetto di pescato scottato con salsa al
Franciacorta e pasta kataifi

Semifreddo al miele con nocciole,
croccante all'arancio e olio extravergine
d'oliva di Monteisola

*Olio di produzione propria
Sardine essiccate: Da Monteisola con
sapore di Danilo Bettoni
Pescatore Alessandro Novali - pescato
del Lago d'Iseo*

Bollicine della nostra Franciacorta
(cantine Ferghettina, Villa Franciacorta,
Cavalleri, La Montina, Ca'del Bosco,
Bosio, Mosnel, San Cristoforo, Monte
Rossa, Barone Pizzini, Bellavista, Ricci
Curbastro, Barboglio de Gaioncelli,
Guido Berlucchi)

HOSTARIA MILAGO

Tel. 030.9886134 - cell. 347.0097895

Mail info@hostariamilago.com

Web www.hostariamilago.com

Menù:

15 euro

Coregone alla griglia con pesto di
prezzemolo e capperi all'olio extra vergine
di Monte Isola

1 calice di Franciacorta Extra Brut
"Animante"
Cantiina Barone Pizzini - Provaglio d'Iseo

*Pescatore: Luca Ribola - Coregone pescato
al largo dell'Isola di San Paolo*

BAR LA TIRLINDANA

Cell. 348.8544035

Menù Aperitivo Aspettando l'olio -
11 euro

Polenta e filetto di sardine
Bruschetta con olio di Monte Isola

1 calice di Franciacorta Bruttel Extra brut
Cantina di Adro

*In omaggio una piccola lattina di olio di
Monte Isola

*Pescatore: Venanzio Soardi
Olio dell'Associazione Olivicoltori
Montisolani*

L'ISOLA DEI SAPORI MONTE ISOLA

Tel. 030.9886263 - Cell 349.3453657
Mail info@prodottitipicimonteisola.it
Web www.prodottitipicimonteisola.it

Piatto - 13 euro

Selezione di pesce essiccato del Lago d'Iseo con polenta

Castello Bonomi "CRU PERDU"
millesimato 2011 Coccaglio
1 calice - 5 euro

RIZZINI Franciacorta selezione 2008 extra brut - Monticelli Brusati
1 calice - 10 euro

Extra Brut LA MONTINA Franciacorta - Monticelli Brusati
1 calice - 6 euro

Pescheria F.lli Archetti - pescato nel Lago d'Iseo

Carzano

LOCANDA AL LAGO

Tel. 030.9886472 - Cell. 347.9176478
Mail stefania.soardi@outlook.it
Web www.locandaallago.it

Piatto 10 euro

Trenette alla pescatora

Franciacorta brut Cascina San Pietro al calice 5 euro - la bottiglia 23 euro

Fernando Soardi - sardina essiccata presso il presidio Slow Food

Siviano

BAR PANINOTECA TINA

Tel. 030.9825305
Mail danilo.mazzucchelli@alice.it

Piatto - 12 euro

Filetto di sardine

Pescheria di Monte Isola via Carzano

LA TORRE

Tel. 030.9825196 - Cell. 334.1971809
Mail pizzerialatorre.bs@gmail.com

Menu - 30 euro

Salumi misti di produzione propria

Manzo all'olio di Monte Isola

Dolce della casa

1/2 acqua

1 calice di Ferghettina Franciacorta bianco

Carne Macelleria Mazzucchelli Mazia - Monte Isola

Olio di produzione propria