

FESTIVAL DEI SAPORI 2023

VI EDIZIONE CASTELLO DI BRESCIA

Menù lilla

Antipasto - Ristorante Vivace di Brescia: Lingua affumicata al the nero, cipollotto cotto sotto la cenere, salsa saor

Primo - El Licinì Kilometrzero di Brescia: Orzotto bio, ragù di coniglio al forno, piselli freschi e estratto dei suoi bacelli

Secondo - Trattoria del Gallo di Rovato: Stracotto d'asino con polenta di farina di Castegnato

Dolce - Ristorante Pizzeria Serenella di Brescia: "Sintesi", pizza soffice alla ciliegia del Diocesano

Per finire - Consorzio Pasticceri Artigiani: Battito, il Dolce di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023

Quattro calici di vino delle cantine della **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda** (con **Consorzio Valtenesi**, **Consorzio Lugana** e **Consorzio Garda Doc**)

Menù arancio

Antipasto - Pizzeria La Pastorella di Brescia: Cipolla giarratana Presidio Slow Food, filetto di San Marzano, stracciatella di Lodrino e sarda di Montisola presidio Slow Food, con pizza in accompagnamento

Primo - Trattoria Tamì di Collio: Risotto Carnaroli con porcini e finferli mantecato con la Formaggella dolce di Collio

Secondo - Antica Trattoria Piè del Dos di Gussago: "Una panzanella in pianura padana", pane ammollato in aceto, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, sedano, olio, sale e basilico, con lingua salmistrata e le fave bollite

Dolce - F.lli Zucchi Forno Delizie e Coffee di Ciliverghe di Mazzano: Torta di rose con crema pasticceria

Per finire - Consorzio Pasticceri Artigiani: Battito, il Dolce di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023

Quattro calici di vino delle cantine della **Strada Dei Colli dei Longobardi** (con **Consorzio Montenetto** e **Consorzio Botticino**)

Menù giallo

Antipasto - Trattoria Porteri di Brescia: Involtino di lattuga con mousse di ricotta vaccina bresciana, ortaggi di stagione e croccante al parmigiano

Primo - Laboratorio Adesso Pasta di Brescia: Casoncelli alla bresciana

Secondo - Trattoria Al Porto di Clusane d'Iseo: Tinca al forno di Clusane De.Co.

Dolce - Gelateria Ribera di Brescia: Gelato Al mascarpone, pinoli e lemon curd

Per finire - Consorzio Pasticceri Artigiani: Battito, il Dolce di Bergamo Brescia Capitale Della Cultura 2023

Quattro calici di vino delle cantine del **Consorzio Franciacorta**

Menù verde (Vegetariano)

Antipasto - Hostaria la Corte di Bacco di Edolo: Sformatino Strachitunt Dop e silene, spuma di cipolla, briciole di pomodoro, olio al levistico e cracker al fatuli

Primo - Ristorante Dosso Alto Maniva di Collio: Chicche di patate con funghi porcini

Secondo - Ristorante Bella Iseo di Pilzone d'Iseo: Cracker di segale e mais di Valle Camonica, mousse al silter camuno, cipolla in saor, olive del Sebino, capperi fritti e pomodorino confit

Dolce - Agriturismo L'aquila Solitaria di Serle: Gelato al fieno con crumble

Per finire - Consorzio Pasticceri Artigiani: Battito, il Dolce di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023

Quattro calici di vino delle cantine del **Consorzio Valle Camonica**