

MENU' BRESCIAconDITA 2019

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO GARDA DOP con PAGNOTTA ORIGINARIA DELLA BASSA, FARRO DI MONOCOCCO E LIEVITO MADRE (Poggioriotto – Bertolotti)
- “SALAME SOLO SALE” con PAGNOTTA ORIGINARIA DELLA BASSA, FARRO DI MONOCOCCO E LIEVITO MADRE (Bertolotti – Nurcinus)
- “PORGI L’ALTRA GUANCIA” (Osteria Finil del Pret)
- “INSALATA DI LAGO” (Antica Trattoria Piè del Dos)
- MALFATTI DI RADICCHIO ROSSO, BURRO AL TARTUFO GARDESANO E FONDUTA DI TALEGGIO (Caffè Floriam Restaurant)
- “ROMBO DI COLORI” (QBio)
- TARTE MERINGA E LAMPONE (Pasticceria Bossoni)
- DOLCI TENTAZIONI & CAFFE’ (Pasticceria Bosco Corsica)

VINI & BEVERAGE

- SUCCO D’UVA BIO (D’Uva)
- “TORRAZZA” CAPRIANO DEL COLLE BIANCO DOC (Tenuta la Vigna)
- “RUBINERA” CAPRIANO DEL COLLE ROSSO DOC (Tenuta la Vigna)
- “LA MOGLIE UBRIACA” VALTENESI DOC CHIARETTO 2018 (La Basia)
- “IL CACCIATORE” CURTEFRANCA ROSSO DOC 2015 (Lo Sparviere Francoacorta)
- FRANCIACORTA DOCG ROSE’ BRUT MILLESIMATO 2014 (Le Marchesine Franciacorta)
- “UGO BOTTI” Grappa di Marzemino (Tenuta la Vigna)