



COLDIRETTI
BRESCIA



CAMPAGNA
AMICA



Pro.Loco
Sulzano

ARMONIE DI SAPORI a Sulzano

il
menù

APERITIVO

Scaglie di Nostrano DOP della Val Trompia
Sarda di lago su burrata di bufala

In abbinamento

Lugana Spumante DOP Millesimato 2011 – Perla del Garda

ANTIPASTO

Melone con Culaccia

Involentino di zucchine all'olio EVO biologico DOP Sebino con formaggio cremoso ed erbe aromatiche

Verdure dell'orto in pinzimonio con salsa all'erborinato

Salame e Cotto di Speck

Crostino con salsa ai peperoni condita con olio EVO biologico DOP Garda

Spiedino di lumache con pancetta croccante

In abbinamento

Lugana DOP Bio 2016 – Perla del Garda

PRIMO PIATTO

Insalata di riso giallo con verdure dell'orto e Scamorza affumicata
con olio EVO biologico DOP Garda

In abbinamento

Fausto, Capriano del Colle DOC bianco 2015 - Lazzari

SECONDO PIATTO

Arista di maiale e salsa verde con olio EVO biologico DOP Sebino

Tartare di Scottona con carpaccio di zucchine all'olio EVO biologico DOP Sebino

In abbinamento

Adagio, Capriano del Colle DOC rosso 2015 - Lazzari

FORMAGGI

Selezione di formaggi con confetture

DOLCE

Agrigelato con granella di torrone al miele

Tagliata di frutta con semi di papavero

APERITIVO

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

FORMAGGI

DOLCE