

## Pranzo e cena

### Buffet di verdure

Cotte e crude

### Primi piatti

Lasagne alla Bolognese  
Cappellacci alla zucca al burro e salvia  
Paccheri ai peperoni, melanzane  
e pomodoro  
Vellutata di verdure

### Secondi piatti

Galletto al forno alle erbe aromatiche  
Filetto di pesce S. Pietro agli agrumi  
Polpettine di carne alla Mediterranea  
Omelette al formaggio

Piselli al prosciutto

### Dessert al carrello

## Bevi bene in Valle Camonica



### Birrificio Agricolo Concarena, Capo di Ponte 50cl. 7€

La Bionda	Bionda Vol. alc 5,2% Chiara sapore tendente all'amarognolo perfetta per carni bianche o pesce
Agricola	Rossa Vol. alc. 6,3% Gusto pieno e rotondo, la dolcezza del malto viene compensata dal finale leggermente del luppolo
Concarena	Ipa rossa Vol. Alc. 6,7% Riflesso ambrato e schiuma compatta Ottima con pietanze dolci e con formaggi stagionati



### Birrificio Agricolo Pagus, Boario Terme 37.5 cl. 6€

Blonde Ale	Bionda. Vol. alc. 4.5% Chiara con note floreali; ideale con carne e aperitivi. Malto e luppoli dell'alto Lago d'Iseo.
Red Ipa	Rossa. Vol. alc. 5.5% I luppoli camuni le conferiscono un piacevole aroma e freschezza. Accompagna carni saporite.
Weissbier	Weiss. Vol. alc. 5% Chiara e rinfrescante con cereali e luppoli dei campi camuni. Ideale per pesce, formaggi poco stagionati, aperitivi, dolci, salumi.
Belgian Ale	Ambrata. Vol. alc. 6.5 % Ad alta fermentazione, doppio malto. Con formaggi stagionati, risotti, carni saporite e dolci.



### Cantina Rocche dei Vignali, Losine Calice 5€ 0,75l 25€

Rosso Assolo	Uve camune Merlot - Vol. alc. 13% Sapore speziato e fruttato dal profumo intenso.
Bianco Coppelle	Uve camune Manzoni, Riesling Renano e Chardonnay Vol. alc. 13% Note tropicali e fiori bianchi con sentori di miele e nocciola.