

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.