

# OLIO, PESCE E FRANCIACORTA

## MONTE ISOLA

Dal 16 ottobre al 15 novembre 2020

### LE PROPOSTE

#### BAR CHIOSCO LE ERE

Cell. 329.6010716

Mail [veruskamazucchelli@libero.it](mailto:veruskamazucchelli@libero.it)

##### Menù:

un piatto a scelta, un calice di Franciacorta e caffè  
20 euro

Salmerino

Trota affumicata su legno di faggio con  
misticanza e olio d'oliva extravergine

Carne salata con cipolle e olio d'oliva

Vezzoli Brut o Vezzoli Saten  
Cantina Vezzoli di Erbusco

*Pescatore: Lorenzo Archetti - Monte Isola  
Macelleria Mazzucchelli Mazia - Monte Isola*

#### LA FORESTA

Tel. 030.9886210 - Mail [foresta@montisola.it](mailto:foresta@montisola.it)

Web [www.forestamontisola.it](http://www.forestamontisola.it)

##### Menù:

"I Sapori del territorio" - 30 euro (bevande  
escluse)

Paccheri con pesto di pomodoro, pinoli,  
sardine di Monte Isola e croccante di  
pane

Filetto di pescato scottato con salsa al  
Franciacorta e pasta kataifi

Semifreddo al miele con nocciole,  
croccante all'arancio e olio extravergine  
d'oliva di Monteisola

*Olio di produzione propria  
Sardine essiccate: Da Monteisola con  
sapore di Danilo Bettoni  
Pescatore Alessandro Novali - pescato  
del Lago d'Iseo*

Bollicine della nostra Franciacorta  
(cantine Ferghettina, Villa Franciacorta,  
Cavalleri, La Montina, Ca'del Bosco,  
Bosio, Mosnel, San Cristoforo, Monte  
Rossa, Barone Pizzini, Bellavista, Ricci  
Curbastro, Barboglio de Gaioncelli,  
Guido Berlucchi)

#### HOSTARIA MILAGO

Tel. 030.9886134 - cell. 347.0097895

Mail [info@hostariamilago.com](mailto:info@hostariamilago.com)

Web [www.hostariamilago.com](http://www.hostariamilago.com)

##### Menù:

15 euro

Coregone alla griglia con pesto di  
prezzemolo e capperi all'olio extra vergine  
di Monte Isola

1 calice di Franciacorta Extra Brut  
"Animante"  
Cantiina Barone Pizzini - Provaglio d'Iseo

*Pescatore: Luca Ribola - Coregone pescato  
al largo dell'Isola di San Paolo*

#### BAR LA TIRLINDANA

Cell. 348.8544035

Menù Aperitivo Aspettando l'olio -  
11 euro

Polenta e filetto di sardine  
Bruschetta con olio di Monte Isola

1 calice di Franciacorta Bruttel Extra brut  
Cantina di Adro

\*In omaggio una piccola lattina di olio di  
Monte Isola

*Pescatore: Venanzio Soardi  
Olio dell'Associazione Olivicoltori  
Montisolani*

## L'ISOLA DEI SAPORI MONTE ISOLA

Tel. 030.9886263 - Cell 349.3453657  
Mail [info@prodottitipicimonteisola.it](mailto:info@prodottitipicimonteisola.it)  
Web [www.prodottitipicimonteisola.it](http://www.prodottitipicimonteisola.it)

Piatto - 13 euro

Selezione di pesce essiccato del Lago d'Iseo con polenta

Castello Bonomi "CRU PERDU"  
millesimato 2011 Coccaglio  
1 calice - 5 euro

RIZZINI Franciacorta selezione 2008 extra brut - Monticelli Brusati  
1 calice - 10 euro

Extra Brut LA MONTINA Franciacorta - Monticelli Brusati  
1 calice - 6 euro

*Pescheria F.lli Archetti - pescato nel Lago d'Iseo*

## Carzano

### LOCANDA AL LAGO

Tel. 030.9886472 - Cell. 347.9176478  
Mail [stefania.soardi@outlook.it](mailto:stefania.soardi@outlook.it)  
Web [www.locandaallago.it](http://www.locandaallago.it)

Piatto 10 euro

Trenette alla pescatora

Franciacorta brut Cascina San Pietro al calice 5 euro - la bottiglia 23 euro

*Fernando Soardi - sardina essiccata presso il presidio Slow Food*

## Siviano

### BAR PANINOTECA TINA

Tel. 030.9825305  
Mail [danilo.mazzucchelli@alice.it](mailto:danilo.mazzucchelli@alice.it)

Piatto - 12 euro

Filetto di sardine

*Pescheria di Monte Isola via Carzano*

### LA TORRE

Tel. 030.9825196 - Cell. 334.1971809  
Mail [pizzerialatorre.bs@gmail.com](mailto:pizzerialatorre.bs@gmail.com)

Menu - 30 euro

Salumi misti di produzione propria

Manzo all'olio di Monte Isola

Dolce della casa

1/2 acqua

1 calice di Ferghettina Franciacorta bianco

*Carne Macelleria Mazzucchelli Mazia - Monte Isola*

*Olio di produzione propria*