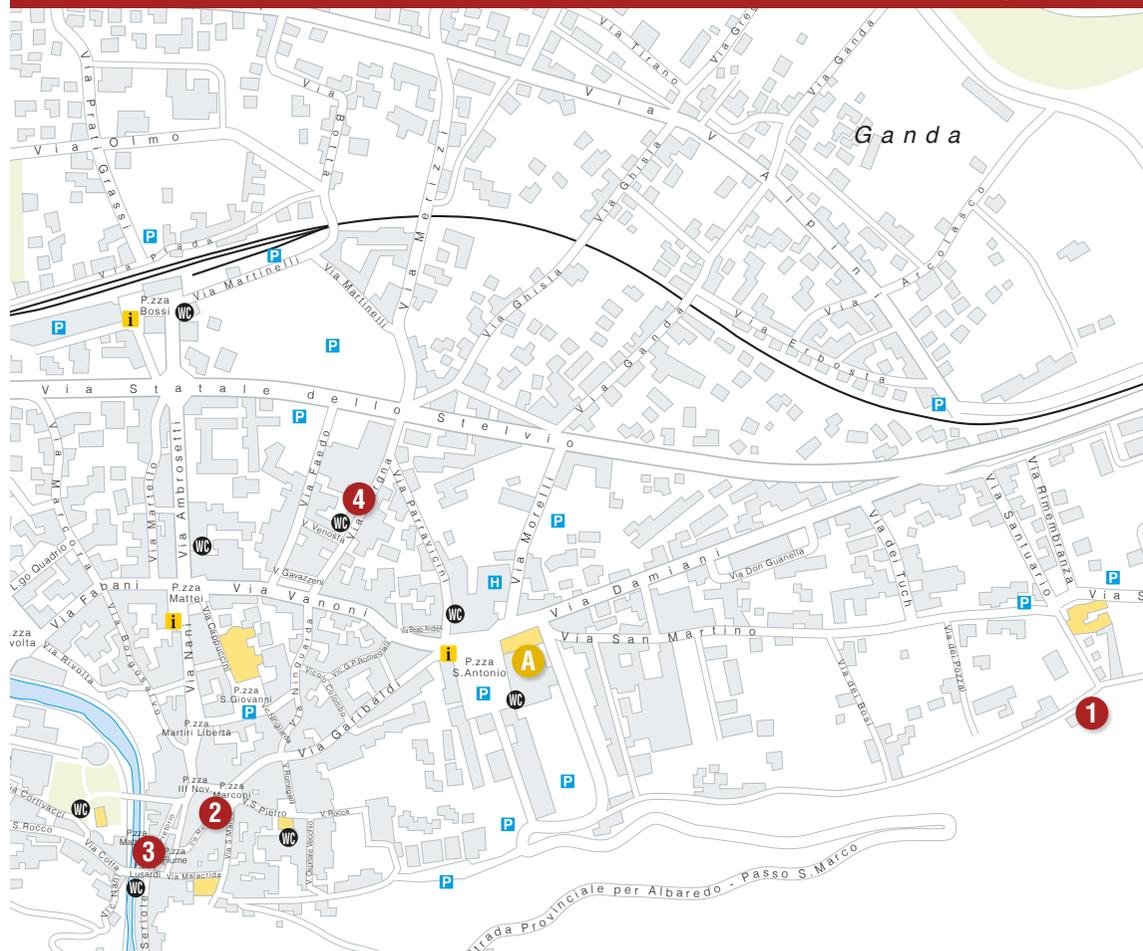


LA SETTIMANA DEL FRANCIACORTA

nei ristoranti di Morbegno



- 1 RISTORANTE OSTERIA DEL CROTTO**
Via Pedemontana, 22 (loc. Santuario)
- 2 OSTERIA DEL ZEP**
P.zza Marconi, 16
- 3 VECCHIO RISTORANTE FUME**
Piazza Lusardi 1
- 4 ANTICA OSTERIA RAPELLA 1886**
Via Margna 36
- A CHIOSTRO DI S.ANTONIO**



Official Sparkling Wine Sponsor



**Sabato
11 Luglio 2015**

**Morbegno
Chiostro di
S. Antonio**

ore 18,30-23,30
banco d'assaggio

ore 19,30-20,30
degustazione guidata
AIS Franciacorta
Millesimato

ore 20,30-21,30
degustazione guidata
formaggi e salumi

FRANCIACORTA

Serata di degustazioni guidate di
Franciacorta, salumi e formaggi
a cura di
Associazione Italiana Sommelier
Delegazione di Sondrio

Per la degustazione guidata i posti sono limitati, è consigliabile la prenotazione.

Info e Prenotazione:

Delegato AIS Sondrio
Elia Bolandrin
Mob 335 7357380
elia.bolandrin@aissondrio.it





Franciacorta

Dal 11 al 19 luglio
i ristoranti di Morbegno
propongono uno speciale menù per

LA SETTIMANA DEL FRANCIACORTA

RISTORANTE OSTERIA DEL CROTTO

Via Pedemontana, 22 (loc. Santuario)

Morbegno (SO)

tel. 0039 0342 614800

cell. 0039 349 2849889

OSTERIA DEL ZEP

Pizza Marconi, 16

Morbegno (SO)

tel. 0039 0342 610058

e-mail: info@osteriadelzep.com

www.osteriadelzep.com

VECCHIO RISTORANTE FIUME

Piazza Lusardi 1

Morbegno (SO)

tel. 0039 0342 610248

email: info@vecchioristorantefiume.it

www.vecchioristorantefiume.it

Chiuso la domenica sera e il lunedì

ANTICA OSTERIA RAPELLA 1886

Via Margna 36

Morbegno (SO)

tel. 0039 0342 610377

email: Info@anticaosteriarapella.com

www.anticaosteriarapella.com

- Insalata di faraona
- Tortelli di ricotta e ortiche con burro al timo selvatico
- Dolce a scelta dalla carta del ristorante
- Due calici di Franciacorta Contadi Castaldi
- Acqua e caffè

- Involtni di brisaola con mascherpa di monte e paruch con mousse di verza e miele d'acacia
- Risotto Venere ai formaggi valtellinesi della Val Gerola
- Trotella del bitto ai profumi di montagna con croste di polenta Taragna e cicoria della ava chiara all'aceto di sforzato
- Sorbetto alle mele renette
- Franciacorta Ricci Cubastro
- Acqua e caffè

- Tartare di salmone, le sue uova, burro all'aneto e focaccia al limone
- Tagliolini al grano saraceno, crema di ricotta di monte e bottarga di muggine
- Spigola al cartoccio al sale verde delle Hawaii con julienne di verdure agrodolci
- Crumble al cioccolato bianco e frutti di bosco
- Franciacorta Corte Fusia e Villa Franciacorta
- Acqua e caffè

- Tartare di salmone con uovo di Selva Rapella, su vellutata di polenta gialla
- Tourendos di maialetto da latte glassato con pere e confit di cipolle rosse di Tropea
- Semifreddo di pesche gialle con croccante di mandorle
- Franciacorta Alma Brut Cuvée, Bellavista [2 flute per menù]
- Acqua e Caffè

Tutti i menù sono proposti a **Euro 35,00** a persona

Per prenotare contatta direttamente il ristorante prescelto