MENU' MERCATO SERALE 20 LUGLIO

- **APERITIVO DI BENVENUTO CON ARTEMISIA** – Az. Agr. Nervi Stefano – Cenate (Bg)

Piatti a 7 €

- **TRIS DI TARTARE DI PESCI DEI LAGHI BRESCIANI**
  - Tartare di Coregone/Lucioperca/Trota - Agroittica Clarabella Coop. Sociale Agric. Onlus – Iseo (Bs)
  - Olio Az. Agricola Poggioriotto – Cunettone di Salò (Bs)
- **GUANCETTA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PATATE E SENAPE** (Osteria Finil del Pret)
  - Guancetta di maiale – Nurcinus Borgasatollo (Bs)
  - Verdure – Az Agr. Cavalli Borgo S.Giacomo (Bs)

Piatti a 5 €

- **LASAGNETTE ESTIVA STRACCIATELLA, POMODORO E PESTO DI SARZANA** (Osteria Finil del Pret)
  - Pesto - Az. Agr. L'Aromatica – Sarzana (Sp)
  - Burrata - Mozzarelleria Valtrompia La Volpe – Lodrino (Bs)
- **GHANA FRIED RICE** (Zenabu Afriye)
  - Riso - Mercato Equosolidale Jangada – Manerbio (Bs)
  - Verdure - Az. Agr. Filippini Annalisa – Bassano B.no (Bs)
- **ZUPPA ESTIVA DI LEGUMI IN CESTO DI PANE SPICA CROCCANTE** (Alessandro Turrina Malga POF)
  - Pane Spica – Forneria Bertolotti – Verolavecchia BS
  - Legumi del MdT del Cilento
  - Olio Az. Agricola Poggioriotto – Cunettone di Salò (Bs)
- **POLLO RUSPANTE AI FERRI & FARRO** (Pollo Ruspante)
  - Pollo – Az. Agr. Pollo Ruspante – Belvedere di Roverbella (Mn)
  - Farro – Az. Agr. Zilioli S.Paolo (Bs)
- **CROSTONE DI PANE CON UOVO E TARTUFO ESTIVO** (Facchera & Marcello)
  - Tartufo – Facchera Tartufi – Borgo S. Giacomo (Bs)
  - Uova – Pollo Ruspante – Belvedere di Roverbella (Mn)
  - Pane - Forneria Grazioli – Legnano (Mi)
- **SALUMI & FOCACCIA** (Slow Food BBS)
  - Az. Agr. Formighera – Farfengo di Borgo S.Giacomo (Bs)
  - Polastri Maceler – Torbiato di Adro (Bs)
  - Nurcinus – Borgosatollo (Bs)
  - Focaccia - Forneria Grazioli – Legnano (Mi)
  - Focaccia - Forneria Bertolotti – Verolavecchia BS
- **FORMAGGI MARMELLATE E MIELE** (Slow Food BBS)
  - Silter e Fatulì – Az. Agr. Prestello – Prestine (Bs)
  - Caprini stagionati – Az. Agr. Malga Pof – Pertica Bassa (Bs)
  - Caprini Freschi – Az. Agr. Guerini – Porzano di Leno (Bs)
  - Confetture – Az. Agr. Filippini Annalisa – Bassano B.no (Bs)
  - Miele – Az. Pizzamiglio Angela – Verolanuova (Bs)
- **LASAGNETTA ALLE ERBE SPONTANEE DEL CILENTO CON SALSA DI POMODORINI FRESCHI E RICOTTA DI PECORA AL FORNO** (Alessandro Turrina Malga POF)
  - Pasta del MdT Cilento
  - Ricotta di pecora – Az. Agr. Bianchessi – Quintano (Cr)

5 pezzi a 4€ – 10 pezzi a 7€

- **Arrosticini di agnello** (Bianchessi)
  - Arrosticini – Az. Agr. Bianchessi – Quintano (Cr)

Dessert 3€

- **Sorbetto di pesche & Opus/ Gelato Ricotta di capra, miele e fichi (La bottega del Gelato di Garavelli)**
  - Pesche – Il frutteto dello Strone – Verolanuova (Bs)
  - Opus Riesling – Az.Esenta Borgo Castello – Lonato (Bs)
  - La bottega del Gelato di Garavelli – Leno (Bs)
  - Ricotta di capra – Malga Pof – Pertica Bassa (Bs)
  - Miele – Az. Pizzamiglio Angela – Verolanuova (Bs)

Frutta 3 € – Soci SF Gratis

- **Macedonia di frutta** (Filippini Annalisa)
  - Frutta – Az. Agr. Filippini Annalisa – Bassano B.no (Bs)

Bevande a 2,5 € al bicchiere:

- Vini
  - Az. Agr. Esenta Borgo Castello – Lonato (Bs)
    - Opus Riesling
  - Az. Agr. Lazzari – Capriano del Colle (Bs)
    - Fausto - Trebbiano 85% – Chardonnay 15
    - Adagio – Marzemino 50% -Sangiovese 30% – Merlot 15% – Barbera 5%
- Birre:
  - BABB – Manerbio (Bs)
    - Omnia – Pils
    - Bockale – American Pale Ale

Acqua 1€

Per ogni voce del menù le quantità previste saranno tra i 50 e 60 piatti eccetto:

- gli arrosticini che saranno in tutto 400 pezzi
- Il gelato un quantitativo per circa 400 persone
- La macedonia un quantitativo per circa 250 porzioni.