

I meravigliosi anni '80

GIOVEDÌ 6 AGOSTO | ORE 20
LIDO GOIA

Cena proposta dal ristorante
LA BRASERA e DOSSO SERADINO

Menù

ENTRÉE

Aperitivo di benvenuto con sangria

ANTIPASTO

Cocktail di gamberetti
Salmone affumicato con ricciolo di burro
Cozze gratinate
Insalata di mare
Salumi della tradizione con insalata capricciosa

PRIMO

Risotto allo Champagne
Crespellina agli asparagi e salmone affumicato

SECONDO

Piccatina ai funghi con patate duchessa
e piselli alla parigina

DOLCE

Macedonia con gelato
Zuppa inglese

Caffè

VINI

Borgo Molino Cabernet Sauvignon
Borgo Molino Proven

€ 50



Elio Garattini e
Daniela Almici

Musica
DISCO
anni '80
DJ Berni

Mirando l'orizzonte

GIOVEDÌ 20 AGOSTO | ORE 20
LUNGOLAGO

Cena proposta dal ristorante
LA CURT, BAOBAB e YUME SUSHI & FUSION

Menù

ENTRÉE

Il benvenuto di YUME

ANTIPASTO

Cocktail di gamberi e capesante con salsa rosa affumicata
e chutney all'arancia

PRIMO

Risotto ai peperoni dolci, 'nduja,
crudité di gambero e burrata

Tortello di farro ripieno di baccalà mantecato su crema di
piselli e porcini trifolati

SECONDO

Trancio di ombrina scottato sulla pelle
con patate all'emulsione di prezzemolo e salsa carpione

DOLCE

Tocchi di sbrisolona profumata all'arancia con crema al
mascarpone, passito e frutti di bosco

Caffè

VINI

Cavàga Cabernet Sauvignon
Cavàga Chardonnay
Cavàga Blanc de Blancs

€ 50



Gianandrea Gervasoni e
Luca Rolandi

Colonna sonora
della serata:
musica dei
Pink Floyd



A cena al chiar di luna

PISOGNE 2020
LUGLIO | AGOSTO

4 CENE TRA ARTE, CULTURA E NATURA
PER ASSAPORARE
LE RICCHEZZE DI PISOGNE
IN UN RISTORANTE A CIELO APERTO

Promosso da:



Con il patrocinio di:



Il gruppo ristoranti e bar di Pisogne, in collaborazione con Proloco Pisogne e con il patrocinio del Comune di Pisogne, propone per questa insolita estate una serie di appuntamenti dedicati al gusto in abbinamento a musica, arte, bellezza.

Tra luglio e agosto quattro cene a tema, "al chiar di luna" e in una cornice suggestiva: si inizia dal gioiello più prezioso di Pisogne, la Chiesa di Santa Maria della Neve, assaporando un menù elegante tra note raffinate e l'arte del Romanino; per la seconda serata una cena a Km Zero, con i migliori prodotti che

il nostro territorio offre; si continua con un tuffo nel passato, una divertente serata dedicata ai meravigliosi anni '80; per finire appuntamento sul lungolago, con una cena rock sulle note dei leggendari Pink Floyd.

Cene a quattro mani, per confrontarsi e sperimentare, per ritrovarsi e camminare insieme, a piccoli passi, verso una nuova normalità. Sotto lo stesso cielo.

Vi aspettiamo nel nostro ristorante a cielo aperto, per ripartire e sorridere insieme, in totale sicurezza.

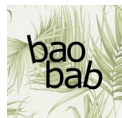
PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI:

eventi.prolocopisogne.it



In caso di maltempo le cene verranno rimandate al giovedì successivo.

Prenotazione obbligatoria entro due giorni dalla serata.



Romanino: a cena con l'arte

GIOVEDÌ 9 LUGLIO | ORE 20
CHIESA SANTA MARIA DELLA NEVE

Cena proposta dal ristorante
LA CURT e BAOBAB

Menù

ENTRÉE

Sablé salato con mousse di erborinato
e lonzino marinato

ANTIPASTO

Flan di spinaci su crema di patate affumicate,
lingua croccante e cialda di riso al parmigiano

PRIMO

Risotto mantecato al Fatuli, cuore di carciofo arrostito,
riduzione di vino passito e mandorle tostate

Tortello di patate e castagne, emulsione al timo,
porcino e scaglie di Silter

SECONDO

Guancia di manzetta brasata al vino rosso
con purè di patate soffiato

DOLCE

Frolla di nocciole con mousse al cioccolato,
pere al vin brûlé e gelato alla castagna

Caffè con piccola pasticceria

VINI

Sangiovese "Le Lucrezie"
Grechetto "Le Lucrezie"
Franciacorta Brut "Chiara Ziliani"

€ 50



Gianandrea Gervasoni
e Luca Rolandi

Intrattenimento
musicale a cura
dei Maestri
Marco Romele
e Giuseppe Gelmini

Visita guidata
a cura di
Lorenza Zerbinati

Non solo lago

GIOVEDÌ 23 LUGLIO | ORE 20
VIA PIANGRANDE - ZONA LIDO

Cena a km 0 proposta dall'agriturismo
LA MORINA e EL DOS DEL BEC

Menù

ANTIPASTO

Trancetti di trota iridea del lago d'Iseo affumicati in casa
con misticanza di stagione

Flan di peperoni rossi su letto di fonduta di
Silter DOP con luganega di pecora alla brace

PRIMO

Risotto con mirtili bio di nostra produzione
mantecato alla robiola valligiana

Tortelli con farina di segale ripieni di patate e
porri saltati con burro di malga, guancia croccante e
mandorle tostate

SECONDO

Bocconcini di cinghiale in umido con polenta
della tradizione camuna e patate al forno

DOLCE

Semifreddo con miele di castagno, nocciole e
caramello salato

Caffè con frollini

VINI

Curtefranca Antico Attico Azienda Agricola Milesi (rosso e bianco)

€ 50



Desirè Poma e
Soraia Manella

Intrattenimento
musicale
a cura di
Massimo Guerini
Duo