iSi











SABATO NOVEMBRE **TENDONE** Castelletto di Brenzone

(1) 20:00

Bruschetta con Olio EVO BIO by La Baresola

Tartar di Garronese Veneta by Sartori Carni

Caciotta del Baldo by La Casara

Aceto Riserva Brenzone by Olio Brighenti

Mostarda Fragole & Pepe by Fragoliamo

Chef ISIDORO presenta

Ossobuco di Luccio del Garda con Polenta e Piadina di Erbe selvatiche del Baldo con Fonduta di Caciotta

Chef ANDREA presenta

Il Figlio del Vento e Raviolo di Pesce del Garda in salsa Pil-Pil

Mousse di Marroni DOP del Baldo e crumble al Cioccolato

La Birra del Capitano Trimelone e Fanel, by Fratelli Brighenti

N.11 London Dry Gin by Alex

€ 50

Posti limitati fino ad esaurimento

Info e prevendita: 348 6125232



SERATA ACCOMPAGNATA CON NOTE 3 MUSICALI