

1 BAR QUEEN'S ROSE _____

- Assaggi di formaggi locali accompagnati da composte e gelatine di frutta
Inferno DOCG – Pietro Triacca
- Tagliere misto di salumi
Philéo Brut DOC – Tenuta il Bosco
- Dolci della casa
Moscato d'Asti DOCG – Castello del Poggio
- ore 15:00 Caldarroste
Sangue di Giuda – Vanzini

2 RISTORANTE INVERNIZZI _____

- Trippa in brodo
Cabernet DOC Colli Euganei – Terre Preziose
- Cannelloni al forno
Merlot DOC Colli Euganei – Terre Preziose
- Crostata di mele
Passito di Pantelleria – Pellegrino
- Torta Margherita con crema pasticcera
Passito di Pantelleria – Pellegrino

3 PANIFICIO MELESI _____

- Pasta fresca di salame o lardo naturale spalmato sul pane
Rosso di Valtellina DOC – Marsetti
- Pasta di caprino fresco spalmata sul pane
Greco IGP – Cantina del Taburno
- Assaggio di pizza o focaccia
Greco IGP – Cantina del Taburno
- Dolci della casa
Moscato d'Asti DOCG – Dogliotti



4 BAR GELATERIA COMBI MARA _____

- Polenta con cervo in umido
Grumello DOCG – Nino Negri
- Polenta con pancetta alla brace
Rosso di Valtellina DOC – Nino Negri
- Polenta con salame o taleggio
Collio Sauvignon – Cormons
- Gelato al marron glaces con cioccolata e panna montata di nostra produzione

5 L'ILE MARKET _____

- Polenta taragna
Sassella DOCG – Pietro Triacca
- Pizzoccheri
Inferno DOCG – Pietro Triacca
- Risotto ai funghi
Philéo Brut DOC – Tenuta il Bosco
- Cestino di Polenta con porcini
Roncaiolo bianco IGT – Pietro Triacca
- Cazzoceula
Oltrepò Pavese Barbera DOC – Vanzini
- Polenta e salsicce
Sassella DOCG – Pietro Triacca
- Torta Artavaggio
Moscato d'Asti DOCG – Castello del Poggio
- Cabiadini e dolci della casa
Moscato d'Asti DOCG – Castello del Poggio
- Krapfen alla crema
Moscato d'Asti DOCG – Castello del Poggio

6 RIFUGIO CASARI _____

- Crostone di pane con salsiccia e porcini
Nero d'Avola – Firriato
- Zuppa di cipolle
Cabernet Sauvignon - DOC Collio – Sclaris
- Torta farro e mirtilli
Verduzzo friulano
- Torta straciatella
Zibibbo IGP Terre Siciliane – Martinez
- Torta alle castagne
Verduzzo friulano
- Crostata di pesche e noci
Verduzzo friulano
- Muffin integrali con cuore ai lamponi
Zibibbo IGP Terre Siciliane – Martinez



7 BAR RISTORANTE CAPRIOLO _____

- Casoncelli alla bergamasca
Brunei Valdobbiadene DOCG – La Tordera
- Polenta pasticciata ai formaggi
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC – Broni
- Stufato di somarello con polenta
Lagrein Trentino DOC – Kessel
- Costine alle erbe con polenta
Grumello DOCG – Triacca

8 RISTORANTE LA PUPPOLA _____

Le quattro stagioni:

Piatto di Primavera:

- Bocconcino di pane con carpaccio di soppresata marinata agli agrumi
 - Bocconcino di pane con finocchiona
- Spumante "Tener" brut (Sauvignon Blanc / Chardonnay) – Castello Banfi**

Piatto d'Estate:

- Panzanella di pane "sciocco" con datterini e basilico
 - Pappa al pomodoro
- Fumaio bianco IGT (Chardonnay) – Castello Banfi**



Piatto d'Autunno:

- Zuppa di orzo con speck, porro e zucca
 - Crema di ceci al rosmarino e rigatino
- Centine rosé IGT (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) – Castello Banfi**

Piatto d'Inverno:

- Ribollita dell'orto al cavolo nero
 - Fagioli all'uccelletta.
- Chianti superiore DOC (Sangiovese, Canaiolo) – Castello Banfi**