

A Monasterolo protagonisti i sapori della Val Cavallina

Domenica 31 marzo 2019 nella suggestiva cornice del Castello di Monasterolo, sul lago di Endine, si tiene "I sapori della Val Cavallina", una giornata dedicata ai prodotti e alle eccellenze culinarie locali. Dalle 10.30 alle 20 sono in programma showcooking gourmet con degustazioni, esposizione e vendita di prodotti a km zero, visite al castello, musica e piatti a km zero

La giornata è alla sua terza edizione ed è promossa dal Comitato turistico inValCavallina.

Le prime due edizioni si sono svolte il 4 marzo 2018 alla Villa Redona di Trescore Balneario e il 28 ottobre 2018 all'Ex Monastero Benedettino di San Paolo d'Argon.

L'iniziativa vuole essere l'occasione per riproporre con rinnovato entusiasmo al pubblico i volti e i prodotti dell'offerta culinaria a km0 del nostro territorio.

Ingresso libero. Per informazioni: Comitato turistico inValCavallina 3899174893 – info@invalcavallina.it

MENU



Menù primavera "I Saperi della Val Cavallina"

ANTIPASTI

Sifonata di patate con lumache in umido e olio al prezzemolo
VR Eventi (Trescore Balneario)

PRIMI PIATTI

I nostri casoncelli alla Bergamasca con burro di malga, pancetta nostrana e salvia Km0
Milano (Entratica)

Gnocchi di patate con porri, taleggio, miele di tiglio e cialda di polenta aromatizzata al miele
Arte&Gusto (Trescore Balneario)

SECONDI PIATTI

Guanciale con polenta
Ristorante La Faraona (San Paolo d'Argon)

Luccio al vapore con salsa di acciughe e polenta
Trattoria Conca Verde (Trescore Balneario)

DOLCI A SCELTA

Frolla di cioccolato e miele di castagno con crema cotta e confetture di lamponi
Bigné con panna fresca montata al passito e confettura di more e lavanda
Pasticceria Frutti (Luzzana)



Antipasti € 4.00	Vino calice € 3.00/4.00
Primi € 5.00	Birra € 3.00
Secondi € 6.00	Acqua € 1.00
Dessert € 3.00	Caffè € 1.00
	Cauzione Calice € 3.00

foto credit: InValcavallina