Veneral 27 maggio 2011 date ore 19:00 Cratorio S. Ciovanni Bosco Vide Repubblica, 7 Iseo (BS)







banchetto di idee a sostegno del progetto per la creazione del Presidio della Sardina essiccata del Lago d'Iseo.

La cucina di Vittorio Fusari nell'interpretazione delle allieve dell'universitas Ysei e le bollicine di Contadi Castaldi.

Terrina di tinca, insalata di patate, salsa di lamponi

Siluro in carpione, piselli e salsa di peperoni

Polenta Belgrano e Sardina Essiccata del Lago Presidi Slow Food



Lasagnette di pesce del Lago

- bicchiere con porta bicchiere 3 €
- 1 bicchiere di Franciacorta 5 €
- 1 piatto 12 €
- 1 piatto + 1 Franciacorta 15 €
- 4 piatti + 4 Franciacorta 40 € (compr 1 bicchiere + porta bicchiere)

Il ricavato verrà completamente devoluto all'istituzione del presidio della Sardina essiccata

## Per info e prevendite:

Mílena 338/1849515

slowfoodfranciacorta@libero.it

con il contributo di











Tradizione e futuro