

3° Edizione Settimana della sarda di lago

A Riva di Solto, Comune rivierasco sulla costa
bergamasca del lago d'Iseo,
dal 9 al 18 settembre 2011

"La Settimana della Sarda di Lago".

Anche quest'anno, presso i ristoranti che aderiscono
all'iniziativa, potrete gustare piatti a base di Sardina di lago e
prodotti locali.



Si ringraziano per la collaborazione



IL COMUNE DI RIVA DI SOLTO



www.lastradadelgusto.com



www.lagoiseo.it

WINE BAR - BIRRERIA - PANINOTECA



vi aspettiamo per
**APERITIVO
DELLA SARDA**

Via Porto T. 035.0290860 Riva di Solto www.trecoronepub.it

RIVA DI SOLTO (Bg)

IL PAESE DELLA SARDA DI LAGO



dal 9 al 18 settembre 3° Edizione
Settimana della sarda di lago

Settembre



Antipasto

Antipasto misto di pesce di lago

Primo

Pasta alle sarde essicate con pomodorini ed emulsione di prezzemolo

Secondo

Sarde sott'olio alla griglia con polenta bergamasca e fagioli di Spagna

Dolce

Dessert della casa

Vino, acqua e caffè compresi

€ 30.00



Ristorante BELLAVISTA

Via Gargarino, 23
Tel. 035.986034
www.albellavista.it

Antipasto

Sardina del lago in saòr (carpione con uvetta e pinoli) € 10,00

Primo

Risotto in dadolada di sarde e zucchine € 12,00

Secondo

Filetti di sarde dorate agli aromi € 12,00

Dolce

Tarte tatin di mele con gelato al profumo di cannella

Menù degustazione completo compresi vino, acqua e caffè

€ 30,00



Albergo Ristorante MIRANDA

Via Cornello, 8 - Tel. 035.986021
www.albergomiranda.it

Antipasto

Bianco di sardina di lago marinata all'aceto di lamponi e salsa yogurt
Filetto di sarda fritto in extra vergine

Primo

Fusilli corti mantecati al ragout di pesce essicato, fagiolini croccanti e bottarga di coregone

Secondo

Sardina sfilettata con ripieno alle erbe servita con polenta

Dolce

A scelta tra le proposte della casa

Vino, acqua e caffè compresi

€ 35,00



Ristorante AL GUELFO NEGHER

V. IV Novembre, 34 Tel. 035.98032
Ristorantealguelfo@tiscali.it



Ristorante TRENTAPASSI

Via XXV Aprile, 1
Tel. 035.980320
www.trentapassi.it

L' antipasto del naèt

Polentina con sarda essicata sott'olio e fagioli in umido con pancetta € 12,00

Il bis di primi del Trentapassi

Risotto al persico
Tagliatelle al ragù di sarde fresche ed essicate € 12,00

La pietanza del Bögn

Trancetti di salmerino, persico e sarda con patate saltate in padella € 15,00

Dolce

Dessert della casa

Menù degustazione completo compresi vino Valcalepio D.O.C. acqua e caffè

€ 32,00

RIVA DI SOLTO IL PAESE DELLA SARDA DI LAGO

celebra la sua storia e la sua tradizione con la 3^a edizione della settimana della sarda. Da tempo immemore i pescatori, professionisti e amatori, apprezzano questo pesce, la cui stagione di pesca va da giugno a settembre, e ne prolungano la durata essicando al sole sui tradizionali "archetti" gran parte della pesca di giugno (la più abbondante). I pesci essiccati e salati vengono poi messi sott'olio. Verso settembre viene cambiato interamente l'olio di conservazione e se ne può iniziare il consumo. Il sapore è deciso e caratteristico, l'abbinamento "storico" è la polenta, sia fresca che grigliata. Anche la sarda fresca è molto apprezzata sia in preparazioni semplici (ad esempio, alla griglia) che in altre più elaborate (ripiene al forno o altre ancora). Nell'occasione, la commissione turismo di Riva predispone uno spazio, aperto nei week ends dedicato alla storia del pesce, con particolare riguardo alla pesca.



Ristorante ZÙ

Via XXV Aprile, 53
Tel. 035.986004
www.ristorantezù.it

Antipasto

Sinfonia di profumi e sapori del sebino

Primo

Tagliatelle artigianali all'uovo con agoni essiccati al profumo di basilico

Secondo

Luccio/Perca spadellato su salsa agli agoni e peperoni dolci con vela di rosti di patate

Dolce

A scelta tra le numerose proposte

Caffè con piccola pasticceria
Acqua e vino Valcalepio D.O.C. bergamasco "Colle della Luna" di Monzio Compagnoni

€ 40,00