

organizza la:

16ª Sagra del Cinghiale



dal 1 al 11 Ottobre 2020

solo nei ristoranti associati

Il Toscano 333 4823748 Cacciatore 030 985184

La Perla 030 9821229

"Nuova gestione" Alpino 030 985215 Le Fontane 030 9867137 L'Emporio 030 9824522 La Veranda 348 3265838



SULZANO - 324 0936232 Via Cadorna - Lido Comunale

PROPONE:

PANINO CON SALAMINA DI CINGHIALE E PATATINE Scegli all'interno il menù che ti stuzzica di più... e prenota





Main Sponsor:









MACELLERIA GERVASONI SULZANO



WWW.GEROLO.COM



BAR TABACCHI

DI GAMBASSA GIULIANA SULZANO - Via Cesare Battisti 80/E



MR. BIKE CAFE - Piazza 28 Maggio 5

STUDIO DENTISTICO

DOTT. LUCA TOMASELLI - Tel. 030 9825147 SULZANO - Via Chiesa, 1



Questo è un anno particolare
e la Sagra del Cinghiale di
Sulzano non vuole mancare,
anzi vuole contribuire
alla ripresa delle "buone
abitudini", della socialità,
del gusto e perchè no
dell'economia.

Si propone quindi nei golosi menu dei locali aderenti a questa 16ª edizione.

Oltre agli storici ristoranti
che da sempre partecipano
alla manifestazione,
quest'anno potrete
"assagiarne" di nuovi, sia
a Sulzano che nelle zone
limitrofe con i loro piatti
sempre a base di cinghiale e

Premessa per una nuova prossima edizione più ricca e rinnovata!

prodotti tipici.

La Sagra in Piazza
ovviamente si salta,
quindi vi aspettiamo ancora
più numerosi del solito in
tutti i locali aderenti di
cui trovate elenco in questa
brochure.

Buona Sagra a tutti!

Tutti i menù della Sagra (È necessaria la prenotazione)

Il Toscano

BAR - TRATTORIA Specialità toscane SULZANO - località Nistisino - tel. 333 4823748 Antipasto: salame di cinghiale, bruschetta con paté di cinghiale, formaggio Valcamonica, carote alla julienne marinate.

Primo: pasta fresca con ragù di cinghiale.

Secondo: brasato di cinghiale con vino Barolo e spezie, patate al forno, polenta con farina di saraceno.

Dolce: torta fatta in casa

Acqua, 1/4 vino Rosso Montepulciano d'Abruzzo, caffe.

€ 28,00



Antipasto: salame e mortadella di cinghiale, melanzane alla menta.

Primo: fettuccine con ragù di cinghiale e castagne.

Secondo: bocconcini di cinghiale con mele caramellate, polenta di farina di mais integrale.

Dolce: semifreddo all'arancia amara e cioccolato.

Acqua, 1/4 vino della casa, caffe.

€ 30,00



di SAVINO ANTONIO PILZONE D'ISEO · Via Fenice, 3c Tel. 030 9821229 Antipasto: crudo e salame di cinghiale con mozzarella di bufala DOP, bruschetta e carciofini sott'olio.

Primi: pacchero di Gragnano con straccetti di cinghiale alla zingara, tagliatelle con cinghiale in salmì.

Secondo: spezzatino di cinghiale con castagne, patate arrosto e polenta.

Dolce: sorbetto della casa, panna cotta al caramello con granella di amaretti.

Acqua, 1 bottiglia vino Curtefranca (ogni 4 persone), caffe.

€ 30,00

Nuova Gestione di Marco e Susy



SULZANO · Via Molini, 24 Tel. 030 985215 - 333 6548287 Antipasto: salame, prosciutto e mortadella di cinghiale, stuzzichini del cuoco.

Primo: tortelloni con ripieno di cinghiale.

Secondo: spezzatino di cinghiale con polenta taragna o insalata.

Dolce.

Acqua, vino, caffè.

€ 30,00

AGRITURISMO

Le Fontane

SALE MARASINO · Via Fontane, 29 Tel. 030 9867137 - 338 5983803 Antipasto: salame di cinghiale, carpaccio marinato e olio extravergine d'oliva Le Fontane, crostini di pane fatto in casa con freschezza di formaggio tartufato.

Primo: rosette di pasta fresca al forno con ragù di cinghiale e veli di cacao.

Secondo: brasato di cinghiale al Curtefranca con polenta bresciana.

Dolce: proposta della casa.

Acqua, 1/4 vino rosso, caffe.

€ 33,00



SALE MARASINO · Via Dante, 9/B Tel. 030 9824522 Entrée: prosciutto di cinghiale con bruschetta al paté di "oliva sebina Az. Agr. Ortal".

Antipasto: crostone al mais nero spinoso con crema rustica di cinghiale, mousse di formaggio pecorino locale. Primo: pappardelle saracene di ragù bianco di cinghiale con misticanza di verdurine "Az. Iside di Sulzano". Secondo: cinghiale stufato alle castagne di Sulzano con polenta di farina gialla di Barbariga.

Dolce: gelato all'Olio Tino "Az. Agr. Ortal di Marone" con salsa alle nocciole del Sebino e pistacchi italiani.

Acqua, vino, caffe. (minimo 2 persone) € 35,00



SULZANO · Via Cadorna, 7 Tel. 348 3265838 (Cristina) Antipasto: flan di verdure con fonduta di Bagoss e speck di cinghiale.

Primo: ravioli dello chef con salmì di cinghiale della tradizione.

Secondo: guancette di cinghiale cotte a bassa temperatura, granita al bergamotto e menta.

Bevande escluse

Dessert

€ 30,00

Presso.
Pizzeria:
Pizza
Pizza
in piazza propone:

Pizza al salame di cinghiale, birra o bibita, patatine

euro 10,00