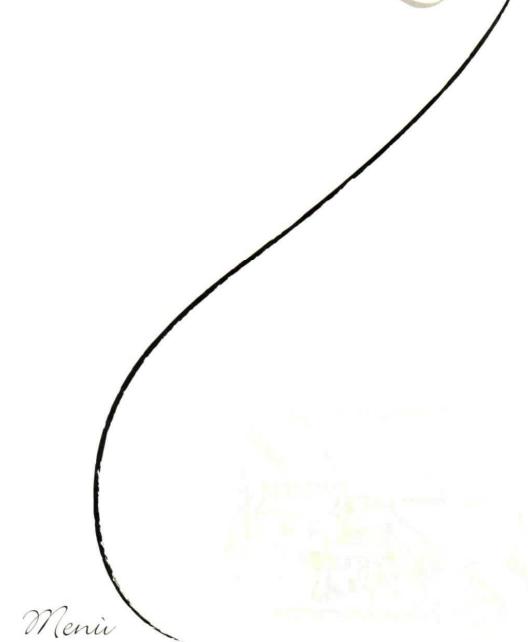


Ristorante *L'El*)



Menu



Slow Food®  
Valli Orobiche

*“Dolci Acque di Lombardia”*

06 Giugno 2015

*Sarda essicata del lago d'Iseo*   
*con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta*

*Pane di segale, verdurine arrostite,  
tagliata di Salmerino con salsa allo zafferano*

*Cannolo croccante di pasta fillo con farcia di crema di latte  
e Cavedano essicato, insalatina ghiaccia alla senape di Dijione*

◆  
*Tortelli ripieni di Salmerino e ricotta  
su vellutata all'ortica selvatica*

*Riso Carnaroli az. agr. "Cascina Brarola" al persico reale*

◆  
*Coregone al forno  
con pane aromatizzato alle erbe fini dell'orto*

◆  
*Cornucopia di pasta Tulip  
con fragoloni e mantecato al fior di latte soft*

*Caffè*

### *L'angolo del sommelier:*

*Valealpino bianco doc "Cascina del Bosco - Bonaldi"*

*Vermiglio di Roxia igt Bergamasca "La Brugherata"*

*Aque naturali e minerali S.Pellegrino*