



settimane
della gastronomia camuna

nel maestoso scenario del Passo Tonale
invito ad

Una cena sotto le stelle

CENA DI GALA CON FINALITÀ BENEFICHE

Lunedì 26 agosto ore 19,30

Sala Ristorante RIFUGIO PASSO PARADISO

All'arrivo della Cabinovia Passo Tonale - Passo Paradiso

Quota di partecipazione comprensiva di passaggi in cabinovia

euro 50,00

Parte del ricavato sarà devoluto alla ONLUS di Vallecamonica
L'ARNICA Associazione Volontari Protezione Civile di Berzo Demo



Intrattenimento musicale

PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI DISPONIBILI PRESSO:

Ufficio Adamello Ski di Ponte di Legno Via F.lli Calvi • tel. 0364 92097 fax 0364 92261

(chiedere di Paola Delpero - paola@adamelloski.com)

Componenti Comitato Direttivo del Gruppo:

Ristorante San Marco - Ponte di Legno **Marco Bezzi** cell. 3939004659, Ristorante La Storia - Darfo **Mino Damico** cell. 3335805730,
Hostaria La Corte di Bacco - Edolo **Marco Di Dedda** cell. 3385282541, Rifugio Premassone **Gabriella Fioletti** cell. 3397471594,
Ristorante Sloppy Joe - Darfo **Fabio Scalvinoni** cell. 3358148122, Ristorante Rosso di Sera - Esine **Alberto Giurini** cell. 3387258787,
Ristorante La Curt - Artogne **Luca Rolandi** cell. 3483162791, Trattoria La Cantina - Esine **Giacomo Bontempi** cell. 3388437789,
Silvano Nember cell. 3490088680

Si ringraziano i volontari e collaboratori
e tutti i partecipanti che vorranno significativamente sostenere le finalità della serata

Manifestazione realizzata con il sostegno di:

CAROSSELLO TONALE S.p.A.



CONVENZIONE CON L'HOTEL PEGRÀ
(tel. 0364 903119)
**PER PERNOTTAMENTO
A PONTE DI LEGNO**





settimane
della gastronomia camuna



Una cena sotto le stelle

CENA DI GALA CON FINALITÀ BENEFICHE

Lunedì 26 agosto

Programma

- **Dalle ore 18.00 alle 19.00** Passaggio riservato ed esclusivo in Cabinovia con Bollicine di Valle Camonica
- **Dalle ore 18.30** Accoglienza al Passo con "Biciri" della Valle Camonica (Finger Food)
- Visita libera al **MUSEO della GUERRA BIANCA** appositamente aperto
- **Ore 19.30 Cena**

con pietanze elaborate dai cuochi del **Gruppo Ristoratori Vallecamonica**

• Entrée •

Vellutata di patate di Monno con lamelle di Tartufo Nero e olio evo Grimaldi del Lago Moro (az. Agr. Scraleca)

• Primi piatti •

Risotto con castagne, lardo e rosmarino, Casoncello del Gruppo Ristoratori Vallecamonica con scaglie di Silter

• Secondo piatto •

Bocconcini di Cervo in arrosto con polenta valligiana

• Dessert •

Millefoglie scomposta con gelato allo zabaione e frutti di bosco

Per concludere:

Caffè "Endy Caffè" - Biscotti tradizionali con farine della Valle

Pane Panificio Guizzardi Vezza d'Oglio - Acqua Minerale Boario - Vini di VALLE CAMONICA

- **Dalle ore 22.00 alle ore 23.00** rientro in Cabinovia al Passo Tonale con percorso illuminato

PER IMPRESCINDIBILI ESIGENZE ORGANIZZATIVE GLI ORARI DELLA CABINOVIA SONO TASSATIVI

Hanno preparato questa cena:

Attilio Bernacchini ristorante Sloppy Joe, **Luca Rolandi** trattoria La Curt, **Stefano Azzini** ristorante La Storia, **Marco Bezzi** ristorante San Marco, **Oriana Belotti** trattoria La Cantina, **Marco Di Dedda** Hostaria Corte di Bacco, **Lino Lorenzetti** ristorante La Svolta, **Alberto Giurini** ristorante Rosso di Sera, **Mauro Vielmi** ristorante Da Sapi, **Marco Ducoli** ristorante Cantini, **Gabriella Fioletti** rifugio Premassone, **sous chef e commis** di tutto il **Gruppo Ristoratori Vallecamonica**

A tutti loro va il nostro sincero ringraziamento • Arrivederci alla prossima edizione

