

Lungolagoloso



Percorso "enogastronomico musicale" che inizia sul lungolago di Pisogne e termina presso i bar suggeriti per la consumazione "caffè".

Ogni piatto viene cucinato e servito dai ristoratori sotto uno stand dotato di un punto cottura in modo da servire il cibo alla giusta temperatura.

Ogni piatto sarà accompagnato da un vino differente che potrete gustare comodamente ai tavoli che troverete lungo il percorso allietati con musica dal vivo.

Menù VERDE per Vegetariani e non solo.

Il prezzo di ogni singolo Menu è di euro 30 e include: aperitivo, antipasto, primo, secondo, formaggi, dolce e caffè. Lungo il percorso saranno posizionati decine di tavoli per gustare comodamente le portate in piatti in ceramica e flute in vetro.

Il percorso (blu, rosso o verde) deve essere scelto al momento dell'iscrizione.

Menu verde
★ Vegetariano ★

All'inizio del percorso vi saranno consegnati una comoda pettorina con posate in acciaio (da restituire), un flute in vetro (da restituire), tovagliolo e una bottiglietta da 500 cc di acqua per lo sciacquo del bicchiere ogni volta che si cambia vino.

Sarà inoltre chiesto di consegnare un documento di identità solo per assicurarci che vengano riconsegnate posate e bicchieri.

Le iscrizioni si possono effettuare presso la Sede della Pro Loco a Pisogne (aperta dal Martedì alla Domenica negli orari 10.00 - 12.00 / 15.00 - 19.00) o nei locali di seguito riportati.

Il suggerimento è quello di acquistare il proprio biglietto prima del 18 Luglio in quanto i posti sono limitati.

La manifestazione, in caso di maltempo previsto, sarà spostata al 25 Luglio 2019.

Con il patrocinio di:



PISOGNE 18 LUGLIO 2019

PARTENZA LUNGOLAGO
DALLE 20.00 ALLE 21.00



EDIZIONE
8^a
LUNGOLAGOLOSO

Lungolagoloso



Percorso Enogastronomico Musicale sul lungolago di Pisogne

Menu verde

★ Vegetariano ★

Percorso
Blu, Rosso o Verde

L'iniziativa offre la possibilità di scegliere tra 3 menu esclusivi cucinati sul posto dai ristoranti di Pisogne: ogni piatto sarà accompagnato da un vino differente.

La serata si sviluppa sul Lungolago e il percorso sarà accompagnato con musica dal vivo.

Lungo il percorso intrattenimento musicale col Maestro Giuseppe Gelmini, Marcello Pallante e Max Magistri

Vi aspettiamo!

ELENCO DEI RISTORANTI, BAR E PRODUTTORI PARTECIPANTI

Azienda Agricola Faustini Anna

Pisogne (Bs) - Loc. Som, 28 - tel. 0364.881926

Barbai

Pisogne (Bs) - P.zza Vescovo Corna Pellegrini
tel. 0347.6247876

Bar del Commercio

Pisogne (Bs) - P.zza Umberto I - tel. 0364.880535

Bao Bab Lounge Café

Pisogne (Bs) - P.zza Mercato, 7 - tel. 0364.880117

Caseificio Cissva di Valle Camonica e Sebino

Capo di Ponte (BS) - Via Sebastiano Briscioli, 40
tel. 0364.42173

Forneria Zanelli

Pisogne (Bs) - P.zza Vescovo Corna Pellegrini
tel. 0364.880392

Ristorante K2

Costa Volpino (Bg) - Via Cesare Battisti, 123
tel. 345.9072749

Ristorante Pizzeria Trani

Pisogne (Bs) - Via Ortoglie, 4 - tel. 0364.86834

Rifugio Piardi Colle di San Zeno

Pezzaze (Bs) - Via Case Sparse Mondaro, 52
tel. 349.8153089

Ristorante Osteria Cucù

Pisogne (Bs) - P.zza Vescovo Corna Pellegrini, 12/B
tel. 0364.86288

Ristorante Pizzeria La Brasera

Loc. San Gerolamo, Pisogne (Bs)
tel. 0364.87676

Ristorante Pizzeria Naet


Pisogne (Bs) - Via Roma, 8
tel. 0364.880635

Trattoria Dosso Seradino

Pisogne (Bs) - Loc. Dosso Seradino, 39
tel. 328.7181125

INFO: PRO LOCO DI PISOGNE, BS

Via Lungolago Tempini, 5 - Tel. 0364.880517

info@prolocopisogne.it - www.prolocopisogne.it - 

Aperti da Martedì a Domenica - Ore: 10-12 / 15-19

Aperitivo

Blu, Rosso e Verde

ALCOLICO E
ANALCOLICO
Barbai e
Bar del Commercio

INIZIO
PERCORSO
Lungolago
dalle h 20 alle 21

COSTO MENU
Percorso
Blu, Rosso o Verde
€ 30,00

Blu



Antipasto

INVOLTINI DI BRESAOLA CON FORMAGGIO FRESCO.
PORCINI TESTANERA CON FETTINE DI MANZO FREDDI.
VOULEVANT FANTASIA. GIRELLA DI TONNO.
SPIEDINI DI GIARDINIERA E VERDURE.

Bianco Proven e Rosè Rabosin frizzanti "Borgo Molino"

Ristorante Pizzeria Naet

Primo

CASONCELLI CON BURRO FUSO E SALVIA

Cabernet Sauvignon

Braceria Trani

Secondo

PUNTA DI PETTO DI MANZO IN LENTA COTTURA
AL BBQ CON VERDURE DI STAGIONE

Birra LOLIPA Birrificio OTUS

Ristorante K2

Formaggi

ASSAGGI DI CAPRINI E VACCINI

Caseificio Cissva di Valle Camonica e Sebino

Dolce

CROSTATA CON MARMELLATA DI FRAGOLE

Vino bianco frizzante

Forneria Zanelli

Caffè

Bao Bab

Rosso



Antipasto

TORTINO MORBIDO DI PASTA FILLO
CON DADOLATA DI VERDURE

Bianco di Custoza - Cantine Monte del Frà

Ristorante il Cucù

Primo

ORZOTTO FUNGHI PORCINI E RUCOLA

Rosso di Montepulciano

Rifugio Piardi Colle di San Zeno

Secondo

COSCETTE DI RANE GRATINATE
AL PANVERDE CON POMODORI
PICCADILLY RIPIENI

Verduzzo delle Venezie IGT frizzante

Ristorante Pizzeria La Brasera

Formaggi

ASSAGGI DI VACCINI

Azienda Agricola Faustini Anna

Dolce

CHEESECAKE AL LAMPONE

Prosecco Extra Dry Paeanca

Ristorante Dosso Seradino

Caffè

Bar del Commercio

Verde



Antipasto

TORTINO MORBIDO
DI PASTA FILLO CON DADOLATA
DI VERDURE

Bianco di Custoza - Cantine Monte del Frà

Ristorante il Cucù

Primo

ORZOTTO FUNGHI PORCINI E RUCOLA

Rosso di Montepulciano

Rifugio Piardi Colle di San Zeno

Secondo

FRITTATA CON ERBETTE ESTIVE
E INSALATA DI CAMPO

Verduzzo delle Venezie IGT frizzante

Ristorante Pizzeria La Brasera

Formaggi

ASSAGGI DI VACCINI

Azienda Agricola Faustini Anna

Dolce

CHEESECAKE AL LAMPONE

Prosecco Extra Dry Paeanca

Ristorante Dosso Seradino

Caffè

Barbai