

# Osteria del Riccio

*dal 1999*



Slow Food®  
Nord Milano

*Festival della Biodiversità Parco Nord 2013*

*dal 12 settembre al 22 settembre*

*Valle Camonica: i suoi torrenti e i verdi pascoli*

## *Menù*

*Degustazione di un salume e un formaggio Camuni a sorpresa*

### *Bis di primi:*

*Gnoc de la cua al burro di malga e salvia*

*Tortelloni al Silter ai finferli*

*Manzo all'olio (è un brasato in bianco) alla moda di Rovato con purea di patate  
dell'orto di Molbeno*

*Fiadù de pià (tortelli dolci cotti al forno) con resumada (zabaione freddo)*

### *Caffè*

*Il costo del menù completo è di €. 35,00.= p.p.*

*opp.*

*2 portate a scelta + dolce e caffè €. 30,00.= p.p.*

*(incluso coperto, 1 acqua e 1 btl. Baldamì I.G.T. Valcamonica Rosso ogni 2/3 pers.)*

### *Produttori:*

*Caseificio della Valle Camonica CISSVA (Capo di Ponte) – Formaggio*

*Macelleria Mariotti Roberto (Malonno) – Salumi di loro produzione e Carne*

*Coop. Agr. Rocche dei Vignali (Losine) – Vino*

<http://www.saporidivallecamonica.it/>