

The background is a light green color with various autumn-themed illustrations. There are several leaves in shades of orange, yellow, and brown, some with detailed vein patterns. A bunch of light-colored grapes is visible on the left side. There are also some thin, curved lines in shades of orange and pink scattered throughout the design.

# *Armonie e Sapori*

**arte e gastronomia a Serle**  
**6<sup>a</sup> EDIZIONE**

*Autunno 2016*  
*15 Settembre - 15 Dicembre*

**COMUNICAZIONE GADGET PREMIAZIONI  
STAMPA PICCOLO E GRANDE FORMATO**

**ABBIGLIAMENTO  
SPORTIVO E LAVORO  
ALLESTIMENTO  
AUTOMEZZI**



Via Boccaccio, 46  
25080 Molinetto di Mazzano (BS)  
Tel. +39 346 2149211  
Tel. +39 347 0582361



# *Armonie e Sapori*

**arte e gastronomia a Serle**  
**6<sup>a</sup> EDIZIONE**

*Autunno 2016*  
*15 Settembre - 15 Dicembre*

## Trattoria Aurora

Via Primo Maggio - Ronco di Serle

Tel. 0306896598

Mail: pizzeriabaraurora@gmail.com

Orario: Mezzogiorno e sera su prenotazione

Chiuso il lunedì

Coperti 50-60

*Sulla via principale, che da Nuvolento porta a Serle, in contrada Ronco, si apre un'antica trattoria attiva dal 1962 di proprietà della famiglia Ragnoli che l'ha condotta per i primi anni di vita, affidandola in seguito a gestori che, tra alterne fortune, l'hanno condotta fino ai nostri giorni completando l'offerta gastronomica con l'introduzione della pizzeria.*

*Dal 2005, la nuova conduzione, affidata alla Sig.ra Sara Petitti, continua l'innovazione facendo della pizza il piatto principe senza disdegnare incursioni nella preparazione del pesce.*

*Ma è nella cucina piemontese, sua terra d'origine e in quella bresciana, terra d'adozione, che Sara offre il meglio di sé con risotti dai profumi del Monferrato, brasati e arrostiti di cacciagione che offrono al locale un'atmosfera calda, conviviale, idonea per le cene tra amici e banchetti dal sapore familiare.*

*Manco a dirlo la cantina parla piemontese con Barolo d'annata, Barbera e Dolcetto invecchiati al punto giusto mentre l'effervescenza è affidata all'Oltrepò Pavese con etichette di tutto riguardo.*

# Giovedì 15 Settembre 2016

INTRATTENIMENTO

DUO ASSIMEA

*Chitarra classica e voce*



## *Il sottobosco*

### **Menù**

Aperitivo della casa

Insalatina di bosco

Risotto ai funghi porcini mantecato al mascarpone



**Pollo al tegame stufato con misto di sottobosco**

Patate e verza

Polenta alle 3 farine

Crostata ai frutti di bosco

Caffè - Il Marenello di Serle

### ***I Vini***

*Cantina della corte*

*Un Goccio di Bianco - Oltrepò Pavese*

Grappa  
*of*  
Bonollo



**TURINA**

MONIGA DEL GARDA - BRESCIA - ITALIA

**Azienda Agricola Turina**

Via Pergola, 68 25080

Moniga del Garda (Brescia)

Valtinesi - Lago di Garda

tel 0365 502103

info@turinavini.it - <http://www.turinavini.it/>

# NICOLINI AUTOACCESSORI

unico esclusivista per Brescia

**sparco** **pro**  
.....CENTER

**stilo** 

25085 GAVARDO (BS)  
Via G. Quarena, 217  
Tel. e Fax 0365 31868  
C. F. e P. IVA 01691140980  
info@nicoliniautoaccessori.com  
www.nicoliniautoaccessori.com

**RACING - KART - TUNING**

## FRUTTA E VERDURA BRAGA MAURO

E C. SNC

**VENDITA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
PER RISTORANTI, NEGOZI E MENSE**



**Consegna  
a domicilio**

Sede: Via Mazzini, 26

Magazzino e Vendita  
Via Caduti della Resistenza  
25080 NUVOLENTO/BS  
Tel. 030 68 96 805  
C.F. e P I.V.A.: 02023310176

**dal  
1982**

# *Agriturismo delle Valli*

Via Delle Valli, 10 - Cocca di Serle

Tel. 030 6908183 - 333 4444953

Orario, mezzogiorno e sera solo su prenotazione

Aperto tutto l'anno

Coperti 40

sorsoli.benedetti@gmail.com

*Attivo dal 2007, unitamente all'omonima azienda agricola basata sull'allevamento avicolo e sulla produzione di frutti di bosco, è inserito in un ambiente tipicamente montano caratterizzato da prati e boschi di carpino e castagno che delimitano le numerose valli che lo costituiscono.*

*Purtroppo, le vie d'accesso sono piuttosto malagevoli, soprattutto nel periodo invernale che, comunque, offrono a chi si avventura un ambiente ed un panorama straordinari che val la pena di considerare.*

*L'edificio, ricavato sapientemente da un vecchio fienile, pur mantenendo le tipiche caratteristiche rurali locali, offre al cliente spazi confortevoli ed una sala da pranzo ben distribuita.*

*I proprietari sono Germana e Gianfranco Sorsoli che, sin dall'avvio, hanno cercato di dare alla propria attività quelle caratteristiche tipiche del mondo contadino dal quale entrambi provengono.*

*Infatti la Signora Germana ha gettato le basi della propria cucina tuffandosi nel passato per estrarre dai ricordi di gioventù quei piatti della nonna che orgogliosamente offre alla propria clientela: spiedo di Serle, polenta tiragna, casoncelli, funghi, salmì di cacciagione, stufati e toci vari preparati ancora con aromi ed erbe di monte.*

*E proprio dai monti limitrofi giungono anche quei frutti di bosco che i Sorsoli coltivano per produrre una varietà di ottime marmellate, ingredienti indispensabili per le crostate che solitamente concludono ogni ottimo pranzo in questo nuovo agriturismo.*

*E manco a dirlo anche il vino parla di semplicità e schiettezza; rosso, bianco e rosè è prodotto da un'azienda agricola della Valtenesi che anch'essa fa della genuinità della sua produzione il proprio cavallo di battaglia.*

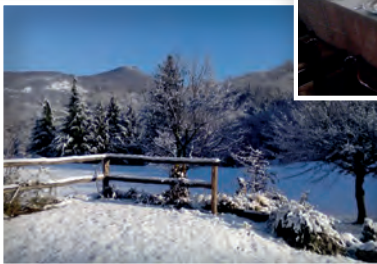


# Giovedì 22 Settembre 2016

INTRATTENIMENTO

LUCA E GIULIA

*La bellezza della musica*



## *Il maiale*

### **Menù**

L'Aperitivo



**Risotto con il pestum**

Casonsei al crudo

Filetto in crosta di pane con patate

Dolce della casa

Il Caffè

### ***I Vini***

*Il Rosso - Moscatelli*

*Lugana - Cantina Bulgarini*

Ci trovate ai seguenti mercati:  
*Giovedì - Nuvolento*  
*Domenica - Rifugio Alpini Serle*

## Azienda Agricola **IL CAPRINO** DI CARIADEGHE

Direttamente dai pascoli  
di Serle l'azienda agricola  
"IL CAPRINO"  
produce formaggi  
di capra  
di ottima qualità.  
Tutti prodotti consigliati  
alle persone allergiche  
alle proteine del latte vaccino

### **I nostri prodotti:**

- **Robiole**
- **formagelle**
- **Primo sale**
- **Stagionati**
- **Ricotta**
- **Yogurt**

Azienda Agricola **IL CAPRINO** DI CARIADEGHE

Via Casinetto, 24 A • Cariadeghe (Serle-BS)

Cell. 329 3874656

# Da Sere

**BED & BREAKFAST IN SERLE**

Via Cariadeghe, 44  
25080 Serle (BS) ITALY  
Tel: 030 69 10 460  
E-mail: [info@dasere.it](mailto:info@dasere.it)



Azienda Agricola  
**LA TORRE**®

di Enologo Attilio Pasini & C.

**Mocasina di Calvagese (BS)**

Via Torre, 3

Tel. 030.601034

[www.pasini-latorre.com](http://www.pasini-latorre.com)

[info@pasini-latorre.com](mailto:info@pasini-latorre.com)



**JokerS**

**Calzature & Abbigliamento**

**Nuvolento**

[www.jokerscalzature.com](http://www.jokerscalzature.com)

# *Agriturismo dell'Altopiano*

Cascina Carnevale - Altopiano di Cariadeghe - Serle

Tel. 030-6910344 - [agriturismoaltopiano@live.com](mailto:agriturismoaltopiano@live.com)

Orario mezzogiorno e sera su prenotazione

Chiuso il lunedì

Ferie: Gennaio e Febbraio

Coperti: 50/70

Spaccio aziendale di prodotti con agrigelateria

*L'Agriturismo dell'Altopiano, situato nel Parco omonimo del Monumento Naturale, nasce sul finire del secolo scorso quale esigenza di rinnovamento dell'originaria azienda agricola di Pietro Bodei dei Marende.*

*L'avvio è molto spartano, con l'utilizzo della cucina di famiglia e di un gazebo nel cortile quali ambienti di ricezione e con l'offerta modesta e sincera di piatti della tradizione contadina realizzati con prodotti nati nella cascina medesima.*

*Oggi l'ambiente è diverso, sobrio ed accattivante al tempo stesso, che sa di antico e di buono, di semplice e di raffinato in una cornice pastorale che affascina.*

*L'offerta culinaria invece è ancora la stessa, tutta natura e qualità, in un connubio di fragranze e sapori che ricordano la cucina d'un tempo riproposta, ingentilita e rinnovata, dal gusto di mamma Lionella e dall'entusiasmo giovanile e professionale di Lucia e Federica.*

*Qui si possono ancora gustare salami e pancette dagli aromi agresti, casoncelli di ricotta e spinaci, paste fresche con salmì di cacciagione, carni bianche e rosse alla griglia, l'immancabile spiedo ed una cascata di latte, ricotte, formaggi e stracchini che sanno di erba e di fiori.*

*E, quale raffinatezza conclusiva di ogni pranzo ecco i dessert di bosco affinati dai gusti semplici di uno squisito gelato prodotto in cascina all'insegna della genuinità e della freschezza.*

*La cantina è ben fornita di vini bresciani dell'entroterra gardesano.*

# Giovedì 29 Settembre 2016

INTRATTENIMENTO

THE FOLKIN'A'S AMERICAN AND IRISH FOLK  
*Musica country e irlandese*



## *Il pane*

### **Menù**

L'Aperitivo



**I gnoc Saatù**

Il Timballo di Pane

Lonza ai Funghi in Crosta di pane aromatico  
con patate al forno

Verdure di stagione

Tiramisù con Pesche ed Amaretti

### ***I Vini***

*Chiaretto "Morena" Pasini*

*Rosso "Valtenesi" Pasini*

*Spumante Dolce "Dolci Eventi" Pasini*

# Franzoni Claudio

## FALEGNAMERIA

Via Cariadeghe, 24 - **SERLE** (BS) - Tel. e Fax **030 6910050**  
e-mail: [falegnameriafranzoni@alice.it](mailto: falegnameriafranzoni@alice.it)

## **AM-ICE**

di *Andrea Minoia*

[andrea.ice78@gmail.com](mailto:andrea.ice78@gmail.com)

**vendita ed assistenza produttori di ghiaccio**

Via Buonarroti, 7  
25080 Molinetto di Mazzano (BS)

**Tel. e Fax 030.5238431**  
**Cell. 339.5757782**

P. IVA: 03243600982  
C.F.: MNI NDR 78B16 B157V



**ARICI GOMME s.n.c. AR**

**ARICI GOMME s.n.c.**

**s.n.c. ARICI GOMME**

**ME s.n.c. ARICI GOMM**

**OMME s.n.c. ARICI GO**

- vendita e assistenza pneumatici per vetture, trasporto leggero, moto, fuoristrada
- ruote in lega leggera

25080 PREVALLE (BS)  
Via Industriale, 42  
(Statale Brescia - Salò)  
Tel. 030/603943  
Fax 030/6801788  
aricigomme@yahoo.it

**CARROZZERIA F.lli PELIZZARI**

**Auto e moto**



**Tuning**

**Soccorso  
Stradale**

Via Maestà 8 - 25080 PREVALLE (BS)  
Tel. 030 603383 - Fax 030 6807441

# Albergo Ristorante "Belmonte"

Via XXV Aprile - Villa di Serle

Tel. 030-6910008

E-mail: zanetti-carlo@libero.it

Orario mezzogiorno e sera è gradita la prenotazione

Chiuso il martedì

Coperti: 150

*Adagiato sul dosso di in una nicchia boschiva a 700 m. di altitudine, prospiciente la principale arteria stradale della contrada Villa, si erge l'albergo ristorante Belmonte.*

*Di proprietà della famiglia Zanetti, è stato avviato dai coniugi Benito e Iole conferendo prestigio e lustro con cucina genuina e gradevole accoglienza.*

*Da oltre vent'anni la gestione è passata nelle mani del terzogenito Carlo che, giovandosi della fantasia, dell'estro, nonché della passione culinaria della moglie Patrizia, ha saputo affinare e rinnovare l'offerta gastronomica senza mai tralasciare la peculiarità della casa: tradizione e qualità, binomio ancora vincente.*

*Così, accanto al tipico spiedo bresciano, si sono evoluti piatti dal sapore antico: salmì di cacciagione, casoncelli al bagos e paste caserecce, brasati, arrostiti dagli inconfondibili aromi delle erbe silvane, funghi e le inimitabili lumache in guazzetto verde.*

*La competenza di Patrizia si esprime anche in alcuni piatti "forestieri" che spaziano dal pesce di mare ai risotti piemontesi con alcune escursioni nei santuari della cucina meridionale.*

*Dulcis in fundo, ecco gli squisiti formaggi dell'Altopiano con gli inconfondibili dessert della padrona di casa, quale degna conclusione di ogni pasto.*

*Anche i vini sono di tutto rispetto con una selezione che tocca gran parte delle regioni italiane.*

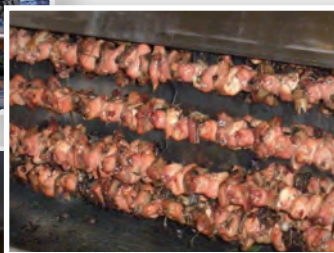


# Giovedì 6 Ottobre 2016

INTRATTENIMENTO:

SERGIO E EDYTA

*I mitici Anni 60, 70, 80*



## *Gli animali da cortile*

### **Menù**

L'aperitivo

Il risotto con radicchio rosso e salsiccia

I garganelli al petto d'anatra brasato e porcini



**Il pollo ai peperoni**

Le patate al forno

La zuppetta con crema inglese e frutti di bosco

Il caffè

Il Marenello di Serle

### ***I Vini***

*Garda bresciano DOC - Averoldi Francesco*

*Chiaro spumantizzato - Averoldi Francesco*

*Moscato d'Asti Naturale*



laboratorio artigianale

**La cornice**

Via Mazzini, 16 - NUVOLENTO (Bs)

*Extro'*

**PARRUCCHIERI**

via Domenico Beschi, 11 di Gentilini Silvia  
25080 PAITONE (BS)  
Tel. 030 674516

**ORARIO di APERTURA**

**LUNEDÌ** chiuso  
**MARTEDÌ** dalle 09,00 alle 18,30  
**MERCOLEDÌ** dalle 13,00 alle 21,00  
**GIOVEDÌ** dalle 09,00 alle 18,30  
**VENERDÌ** dalle 09,00 alle 18,30  
**SABATO** dalle 08,00 alle 18,30



# OrtofruttaBV srl

Vendita all'ingrosso e dettaglio

**Mattia Voltolini 334 3506002**

*Responsabile vendita*

**Mauro Voltolini 345 6005192**

*Responsabile vendita*

**Giacomo Berta 335 486161**

*Resp. vendita generi alimentari*

Via Papa Giovanni XXIII, 21  
25086 Rezzato (Bs) - Tel. 030 2794248  
[ortofruttabv@libero.it](mailto:ortofruttabv@libero.it)



- **Vendita ingrosso e dettaglio**
- **Servizio a domicilio**



## Trattoria "Castello"

Via Castello 38 - Castello di Serle

Tel. 030-6910001

E-mail: info@trattoriacastello.eu

Orario mezzogiorno e sera (è gradita la prenotazione)

Chiuso il martedì

Ferie: variabili

Coperti: 80

Carte di credito: Carta Sì, Mastercard, Pagobancomat

*La strada che porta da Brescia a Serle è una dolce salita che pare non finire mai. Eppure non qui si arriva ad alte vette, ma si resta su un colle ancora intiepidito dall'aria del Garda. La natura qui è contraddittoria, con castagneti, abeti, allori, bucaneve e ginestre esattamente come la cucina della Trattoria Castello. Ma sono piacevoli contraddizioni, quando possiamo gustare i piatti meditati tra il gusto della bassa e quello della montagna bresciana, aggiustati entrambi con gli ingredienti salari del Garda e del Mediterraneo.*

*La trattoria, in frazione Castello, è proprio a ridosso delle rovine di un vecchio maniero. La località è a 650 metri sul livello del mare ed è sempre stata rinomata per la produzione di amarene, marroni e per la presenza di ottimi e abbondanti funghi. A proposito, va ricordato che l'Hosteria Castello nasce sul finire dell'800 per volere di Angelo Zanola e passando per ben quattro generazioni, giunge fino all'attuale gestione di Emilio.*

*Alla Trattoria Castello i bresciani (e non solo), salgono per mangiare i piatti tipici della tradizione bresciana, dai salumi del proprio allevamento, ai funghi, alla selvaggina. Niente cucina mediterranea, ma lombarda casereccia (realizzata dalla mamma Rosy e dalla moglie Lorena) attuata con prodotti dell'altipiano serlese. Soprattutto funghi, e non si tratta dei soliti porcini. In particolare tra i funghi alternativi che la Trattoria Castello propone ci sono i barboni (*polyporus pes-caprae*), i finferli (*Cantarellus cibarius*), le spugnole (*morchella species*). Queste ultime però insieme ad un buon misto e a profumatissimi tartufi neri estivi, raccolti nei boschi che circondano la Trattoria e che fanno parte della Riserva Naturale di Cariadeghe. Per antica tradizione locale, Rosy e Lorena arricchiscono i loro piatti con numerose erbe spontanee raccolte in loco. In sala, Emilio, Sommelier professionista, assicura la qualità dei vini con una selezione di circa 500 etichette nazionali.*

# Giovedì 13 Ottobre 2016

INTRATTENIMENTO:

GIGI BERGHEM

*Chitarra e voce*



*1 funghi*

## Menù

Zeppoline di pasta di pane lievitata al profumo di bosco  
Tortino di mais rostrato rosso con fonduta di funghi misti



**Risotto ai due funghi**

Gallina bionda piemontese con sugo di boleti  
Pesche spadellate con bacca di vaniglia e timo  
con crema di zabaione al Marsala Vergine e croccantezza di crumble

## *I Vini*

*Chiaretto del Garda - Ricchi*  
*SchiA'Vino - Francesco Maccaboni*  
*Moscato Liquoroso - Florio*



*Cantine  
Scarpari Felice*

di Scarpari Michelangelo

Vinificatore Botticino D.O.C.

Via T. Speri, 149 - 25082 Botticino Sera (Bs) - Tel./Fax +39 030 2691285

[www.cantinescarparifelice.it](http://www.cantinescarparifelice.it) - [contatti@cantinescarparifelice.it](mailto:contatti@cantinescarparifelice.it)

*Servizio a domicilio vini e bevande*

**MACELLERIA PAIOT**  
**dei F.LLI ANCOLLI IDO & BORTOLO (S.N.C.)**

**Via Guglielmo Marconi, 36**  
**25080 SERLE (BS)**  
**Tel.: 0306910656**



*Berardi*

*Cantine Berardi Angelo & F.lli snc  
Viale Brescia, 83  
25080 Molinetto di Mazzano (BS)  
Tel. 030/2620152-220  
Fax 030/2120252  
www.viniberardi.it  
berardi@viniberardi.it*



**MONTEDELMA**  
*in franciacorta*

*Tenuta Montedelma soc. agr.  
Via Valenzano, 23  
25050 Passirano (BS)  
Telfax 030/6546161  
www.montedelma.it  
info@montedelma.it*

# *Agriturismo Aquila Solitaria*

Via Casinetto 12 – Altopiano di Cariadeghe – Serle

Tel. 030 6910695 – 0306910543 – 3294071241

E-mail: [info@agriturismoaquilasolitaria.com](mailto:info@agriturismoaquilasolitaria.com)

Sito: [www.agriturismoaquilasolitaria.com](http://www.agriturismoaquilasolitaria.com)

Facebook: [www.facebook.com/agriturismoaquilasolitaria](http://www.facebook.com/agriturismoaquilasolitaria)

Tripadvisor: [www.agriturismoaquilasolitaria.com/tripadvisor](http://www.agriturismoaquilasolitaria.com/tripadvisor)

Orario: mezzogiorno e sera su prenotazione

Coperti 80 - 100

*Nato dalla pretesa di conciliare la sapienza culinaria contadina locale con l'ospitalità tipica della montagna, l'agriturismo L'Aquila Solitaria è immerso nel verde dell'Altopiano di Cariadeghe, contesto naturale unico nella provincia e distante solo pochi chilometri dalla città e dal lago di Garda.*

*Il locale, ricavato da una vecchia cascina ristrutturata con gusto e stile, offre un'ampia sala, ideale sia per banchetti e cerimonie che per una cena tranquilla, resa luminosissima dalle finestre panoramiche sulla valle, dalle quali si possono ammirare i colori delle stagioni in un'atmosfera accogliente e familiare.*

*La cucina trova nella semplicità della tradizione gastronomica locale e nella genuinità dei prodotti il suo punto di forza nella raffinata preparazione dei piatti caserecci tra i quali spiccano senza dubbio l'ottimo spiedo, i casoncelli nostrani al brasato, i funghi, la selvaggina, le grigliate con carni di animali allevati in azienda e i dolci preparati con i frutti di bosco delle piantagioni aziendali, specialità che troverete in menù a prezzo fisso personalizzabili che variano secondo la stagione.*

*L'azienda offre anche numerose attività culturali, sportive e didattiche ed è accreditata al circuito delle Fattorie Didattiche della Regione Lombardia.*

*L'agriturismo è anche la prima agrihamburgeria bresciana, con prodotti tipici a km 0 e del territorio valsabbino e dei colli morenici.*



# Giovedì 20 Ottobre 2016

INTRATTENIMENTO:

I KALLAS

Laura Gatta & Alessandro Calabrese

*Musica d'autore, gospel e pop.*



## *Gli ortaggi*

### **Menù**

Aperitivo di benvenuto

Antipasti della casa

Risotto con funghi, crema di zucca e gocce di liquirizia



**Tagliatelle agli asparagi**

Arrosto di fassona piemontese  
con polenta di tre farine patate a spicchi

Crostata ai frutti di bosco

Torta di carote

Caffè

Il Marenello e il Marroncello di Serle

### ***I Vini***

*Garda Marzemino DOC - Cantina Marsadri*

*Garda Gropello DOC - Cantina Marsadri*

*Moscato d'Asti - Cantina Villa Jolanda*

## Cooperativa Agricola Mulino Comunale di Bedizzole

Attivo dal 1184 con macinatura a pietra di  
granoturco coltivato nell'entroterra gardesano.  
**Prodotto selezionato da Masterchef quale  
alimento più buono d'Italia**



 Cantina  
**Marsadri**

*Via Nazionale, 26*  
25080 Raffa di Puegnago (BS) - Italia  
Tel. (0039) 0365 651005 - Fax (0039) 0365 560576  
[info@cantinamarsadri.it](mailto:info@cantinamarsadri.it)



# CREA

*progetti*

Progettazione stampi per

## Plastica & Presso fusione

Via G. Boccaccio, 48  
Molinetto di Mazzano

[ebianchini@creaprogetti.com](mailto:ebianchini@creaprogetti.com)

Tel. (+39) 0302120134 - Mob. (+39) 347 0582361



# SHIP-CAR

**FINESTRATURE**

[WWW.SHIP-CAR.COM](http://WWW.SHIP-CAR.COM)

GAVARDO - BS -

**SHIP-CAR srl s.u.**

Via delle Quadre, 21

25085 Gavardo (BRESCIA)

Tel.: +39 0365 371864 - Fax: +39 0365 372807

E-mail: [info@ship-car.com](mailto:info@ship-car.com) - Web: [www.ship-car.com](http://www.ship-car.com)

## *Osteria "Antica Fornace"*

Via Piave 65 - Bornidolo di Serle

Tel. 030 6910336 - 338 4023829

franzoni giuli@libero.it

Orario mezzogiorno e sera: è gradita la prenotazione

Chiuso il lunedì

Coperti: 90

*Adagiata su una verde collina affacciata ad un panorama straordinariamente variegato che spazia dal Lago di Garda al Pedemonte Bresciano, dalla Pianura Padana alle cime dell'Appennino Tosco-Emiliano, l'edificio dell'Osteria Antica Fornace fa capolino tra una ricca vegetazione, mostrandosi nella sua nuova veste frutto di una recente ristrutturazione.*

*Quale risultato conclusivo di una grande passione culinaria del proprietario Giuliano Franzoni, il locale, ampio e confortevole, da un anno offre ospitalità e buona cucina con una gamma di piatti che sanno di sagre e di convivii nel rispetto di una tradizione che è alla base di una gastronomia genuina e accattivante.*

*E non per nulla l'impronta data affascina chi ama i lauti pasti potendo scegliere tra una vasta gamma di piatti che vanno dall'inimitabile torello allo spiedo, alla porchetta farcita, dalle squisite grigliate all'eccellente spiedo di cacciagione senza dimenticare i primi di paste caserecce fresche e ripiene con una selezione di vini, oculata e di qualità, quale degno abbinamento ad ogni piatto.*

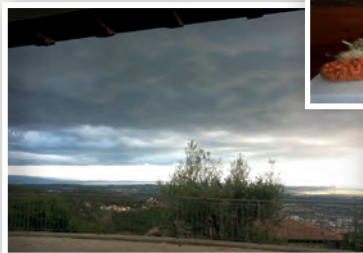
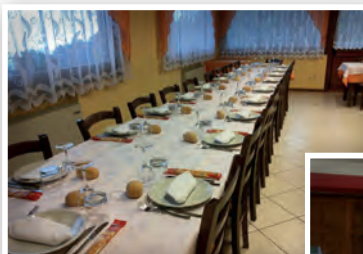
*E d'estate Giuliano riceve la sua clientela sull'accogliente terrazza, tra le note amene di un'orchestrina sospinte dalla gradevole brezza che scende dai monti circostanti, per offrire anche un adeguato refrigerio a chi fugge dalla snervante calura.*

# Giovedì 27 Ottobre 2016

INTRATTENIMENTO:

VIVIANA LAFFRANCHI

*Country in Serle*



## *La polenta*

### **Menù**

L'aperitivo



**Gli gnocchetti di polenta con ragù di carne**

La polenta teragna e bocconcini di cinghiale

I dolci della selezione Antica Fornace

Il caffè

Il Marenello e il Marroncello di Serle

### ***I Vini***

*Il prosecco di Valdobbiadene - Val Piana*

*Il Gropello del Garda - Brolo Marsadri*

*Il Moscato - Bonacina*

Calze

**tecno  
SPORT**®

dal 1980

via Monte Fratte, 19  
25080 Serle (Brescia)  
Tel. e Fax 030 6910148  
e-mail: [tecno.sport@alice.it](mailto:tecno.sport@alice.it)

**Betty  
e Ricky**  
di Zizioli Elisabetta

Vendita mangimi • Prodotti per l'agricoltura • Fioreria • Ferramenta • Bombele

Via Adamello, 17  
25080 SERLE (BS)  
Tel./Fax 030 6910612  
[bettyericky@gmail.com](mailto:bettyericky@gmail.com)  
P.IVA 02613090980

**Centro Ortofrutta**  
**F.lli ALBINI**



**qualità - fiducia - risparmio**

CILIVERGHE di MAZZANO (Brescia)  
Via Padana Superiore, 78 - Tel. 030.2123992

**FRANCESCO AVEROLDI**



**PRODUZIONE VINI D.O.C.**

*Via Contrina, 1 - Bedizzole (BS)*

*Tel. e fax 030674451*

*Cell. 335 6118325*

*[www.averoldifrancesco.it](http://www.averoldifrancesco.it)*

*[averoldifrancesco@virgilio.it](mailto:averoldifrancesco@virgilio.it)*

## *Agriturismo "Il Casinetto"*

Via Casinetto - Altopiano di Cariadeghe - Serle  
Tel. 030-6910951 - bodei.stefano@libero.it  
Orario mezzogiorno e sera; è gradita la prenotazione  
Chiuso il martedì  
Ferie: Gennaio  
Coperti: 70/80

*Per trovarlo bisogna lasciare la strada principale di Cariadeghe e, superato il rifugio dei Fanti, prendere a destra lungo una leggera ascesa che dolcemente degrada in un breve serpentone nero tra carpini, querce e castagni secolari.*

*All'improvviso un antico caseggiato ristrutturato con gusto, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente che lo circonda, si inserisce nello scenario per offrirsi generoso al passante nell'imponenza della sua aia dove giungono come ovattati gli echi di timidi muggiti in un'attesa piacevolmente bucolica.*

*Lì, tra le mura vetuste che un tempo odoravano di caci e biade, Esterina, Giuseppe e Stefano accolgono i loro clienti in un locale confortevole, dal garbo campestre, con gusto sobrio e raffinato in un'alternanza di effluvi culinari accattivanti che sanno di buono e di genuino.*

*La selezione dei piatti è un invito al piacere della tipicità locale e della genuinità degli ingredienti per la maggior parte prodotti in cascina: salumi dai sapori antichi, carni rosse e bianche, formaggi e stracchini che sanno di buon latte.*

*Le specialità della casa, manco a dirlo, giungono dalla pratica contadina con il classico spiedo di cacciagione, la polenta tiragna, il capretto al forno, la porchetta ripiena, le grigliate alle brace e i dolci che sanno di bacche e di frutti del bosco.*

*Pure la selezione dei vini parla di schiettezza, di semplicità per offrire al cliente il gusto piacevole di un buon bicchiere in un gradevole abbinamento.*



# Giovedì 3 Novembre 2016

INTRATTENIMENTO:

ROBERTO SALVETTI

*Ricordando Celentano*



## *Le carni rosse*

### **Menù**

Aperitivo

Affettati misti della casa

Carpaccio

Risotto con funghi Porcini con brodo di carne

Lasagnette al ragù di carne

Spinaccino al forno con patate e polenta

 **Tagliata ai ferri**

Macedonia con gelato

Dolci fatti in casa

Caffè

Il Marroncello di Serle

### ***I Vini***

*Il Bianco Lugana DOC - Berardi*



# Pasini

Vino del Lago di Garda, Valtenesi - Brescia.



Pasini Giuseppe e Maurizio Azienda Agricola  
VIA SAN TOMASO, 9 - BEDIZZOLE (BS) 25081 - ITALIA  
TEL. 030 674345

CARNI • SALUMI • RESTAURI  S.R.L.  
**INDAL**



QUALITA' GARANTITA  
E COSTANTE



INDAL SRL

Via F. Cavallotti, 282 - 25018 - Montichiari (Bs)  
Tel. 030 9650345 - Fax 030 9658709  
email - [info@indalsrl.com](mailto:info@indalsrl.com)  
P.Iva 00629000985 - C.F. 01461590174



# INGROSSO CARNI



di  
Bodei Amleto



Via della Repubblica 22  
25080 - PREVALLE (BS)

Tel. 030 603413 - 338 1222549



*Vendita vino sfuso*

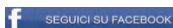
# BEVANDE TONNI

di TONNI RICCARDO

Via G. Paolo I, 4 - 25080 NUVOLENTO (BS) - Tel./Fax 030 6898455

# Ristorante "La Betulla"

Via Castello 86 - Castello di Serle  
Tel. 030 - 6910950 Cell. 334 9005558  
E-mail: [ristorantebetulla@live.it](mailto:ristorantebetulla@live.it)



Sito web: [ristorantelabetulla.com](http://ristorantelabetulla.com)

Chiuso il mercoledì - Coperti 250

Orario: pranzo e cena - è gradita la prenotazione



*Salendo da Botticino, proprio all'imbocco della contrada Castello, sulla sinistra, a mezza costa si erge il ristorante "La Betulla" fieramente custodito da una serie di baluardi in pietra locale che ben si armonizzano con l'ambiente rurale del piccolo borgo, offrendo al visitatore una piacevole sensazione di ordine e di benefico relax.*

*La medesima sensazione si percepisce anche all'interno, insieme al sorriso accattivante dei proprietari e alle morbide fragranze che fluiscono dalle cucine; un impatto piacevole che porta il cliente a sentirsi a proprio agio anche se l'ambiente è ampio e molto frequentato.*

*Nelle intenzioni della famiglia Ragnoli erano proprio questi gli obiettivi da raggiungere e, da papà Carlo all'ultima rampolla tutti hanno cooperato affinché ciò si realizzasse.*

*Oggi il buono esito di tutto ciò è tutelato dalla Sig.ra Carla che si è assunta l'onere di continuare la tradizione dello spiedo De.Co. di Serle e delle impareggiabili grigliate utilizzando solo legna locale, da Elisa straordinaria nella preparazione dei primi piatti, da Valentina fresca diplomata all'alberghiero a cui è stata affidata la pasticceria e da Fabio che oltre a curare il servizio di sala, provvigiona il proprio locale di eccellenti materie prime allevando mucche, maiali, capretti, animali da cortile con foraggi e pastoni che sanno di arcaico, ma sono altamente naturali e genuini.*

*Sembra di stare in un agriturismo e, tutto ne sarebbe degno, perché la bontà qui è di casa, associata ad una garbata raffinatezza di modi ed intenti che traspare in ogni piatto proposto anche in occasione di cene conviviali, cerimonie e pranzi nuziali, sempre più richiesti.*

*L'unico prodotto che non è autoctono è il vino, ma la cantina offre degne etichette di un'accurata selezione di vini bresciani e regionali.*

# Giovedì 10 Novembre 2016

INTRATTENIMENTO:

LATIN TROPICAL SHOW

*Colori Brasiliani*



## *Le castagne*

### **Menù**

Antipasto della casa

Risotto con castagne e taleggio

 **Casoncelli al profumo di bosco**

Ossi buchi con castagne e noci

Arrotolato di manzo con marroni

Patatine

Verdura di stagione

Torta Frangipane con noci e miele

Castagnaccio

Caffè e correzioni

### ***I Vini***

*Botticino - Cantina Quecchia*

*Bianco dei colli Berici - Cantina Chiarello*

*Spumante - Selezione Betulla*

**LA TIPICA**

**freschezza valsabbina**



**presso la nostra sede vendita diretta**

**Siamo presenti anche nei mercati di  
Serle,  
Gavardo,  
Vobarno,  
Salò.**

**LA TIPICA**

**freschezza valsabbina**



**presso la nostra sede vendita diretta**

**CASEIFICIO SOCIALE VALSABBINO  
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA**

**Loc. Mondalino  
25070 Sabbio Chiese (Bs)  
tel. 0365 895700**



CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO RELATIVE A:  
FORMAGGELLA VALSABBINA - FORMAGGELLA DI MONTE  
FORMAGGIO SABBIO - FORMAGGIO CONCA

# PASTA FRESCA ARTIGIANALE



*Stylpasta*  
sempre al dente

Via Monticelli, 1  
SOIANO DEL LAGO (BS)  
Tel. 0365-503286  
Cell. 3474234082



*livingstone 2*  
Camper Camping  
di Maffei Marino e C. s.n.c.

- *Allestimenti personalizzati*
- *Riparazioni ogni marca*
- *Montaggio accessori*
- *Veicoli uso speciale*



Via Gavardina, 8 - 25081 BEDIZZOLE (Bs) Italy  
Tel. 030 6870207 - Fax 030 6876931  
[www.livingstonecamper.com](http://www.livingstonecamper.com)

[info@livingstonecamper.com](mailto:info@livingstonecamper.com)

RISTORANTE  
**Valpiana**

Via Valpiana - Altopiano di Cariadeghe - Serle

Tel. 030-6910240

E-mail: ristorantevalpiana@libero.it

Orario mezzogiorno e sera; è gradita la prenotazione

Chiuso il lunedì

Ferie: Gennaio e metà Febbraio

Coperti: 200

*Nelle verdi montagne dell'altopiano di Cariadeghe, dove si ritrova il contatto con la natura e il silenzio dei tempi antichi, il ristorante Valpiana è luogo ideale per ritrovarsi e godere la frescura delle montagne serlesi. Nei primi anni '60, Andrea Ragnoli con la moglie Bice, iniziò l'attività come luogo di sosta e di frugale ristoro (licensì).*

*Col passare degli anni è stato un continuo evolversi e oggi Oliviero e Marilena, coadiuvati dalla sorella Margherita, ne hanno fatto un ristorante di tutto rispetto. La nostra cucina è tipica della tradizione locale, dai salumi nostrani ai succulenti antipasti, dagli straccetti di pasta fresca ai risotti in varie ricette, dallo spiedo alle grigliate ai vari piatti di funghi, senza tralasciare i dolci fatti in casa.*

*La professionalità e la cordialità garantiscono un eccellente servizio in grado di appagare anche i palati più raffinati, spaziando tra i piatti tipici bresciani e ricette caserecce.*

*La Valpiana può essere motivo di una sana passeggiata per i sentieri dell'altopiano oppure nel parco naturale del ristorante, senza tralasciare una visita al monastero di S. Bartolomeo, per poi recarsi al ristorante in piena tranquillità in un ambiente salubre. Il locale si presta per eventi e matrimoni in quanto può ospitare più di 200 persone.*

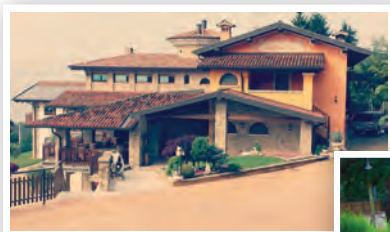


# Giovedì 24 Novembre 2016

INTRATTENIMENTO:

ALBERTO FININI

*Dal folk a youtube*



## *Il cinghiale*

### **Menù**

Aperitivo di benvenuto

Lasagnette con salmì di cinghiale

Cinghiale al forno con mele renette



**Cinghiale con castagne**

Polenta di 3 farine

Patate al forno

Giardinetto di verdure alla contadina

Sorbetto al liquilemon

Meringata con cioccolata calda

Caffè corretto - Il Marenello di Serle

### ***I Vini***

*Groppello - Azienda agricola Saottini*

*Spumante prosecco millesimato - Valpiana*

*Spumante dolce mosto d'uva rosato - Torrevilla*

# ARTIGIANA SALUMI s.n.c.

di Bertazzi Massimo & C.



25080 **MANERBA d/G.** - P.zza Giuseppe Garibaldi, 29  
Tel. 0365 552150

## ORARIO SPACCIO

<b>Lunedì</b>	<b>8 - 12,30</b>
<b>Martedì</b>	<b>8 - 12,30</b>
<b>Mercoledì</b>	<b>8 - 12,30</b>
<b>Giovedì</b>	<b>8 - 12,30</b>
<b>Venerdì</b>	<b>8 - 12,30 • 15,30 - 19,00</b>
<b>Sabato</b>	<b>8 - 12,30 • 15,30 - 19,00</b>

25080 **PREVALLE (BS)** - Via Industriale, 50  
Tel./Fax 030 6801588

## ORARIO SPACCIO

<b>Lunedì</b>	<b>8 - 12,00</b>
<b>Martedì</b>	<b>8 - 12,00</b>
<b>Mercoledì</b>	<b>8 - 12,00</b>
<b>Giovedì</b>	<b>8 - 12,00</b>
<b>Venerdì</b>	<b>8 - 12,00 • 14,30 - 18,30</b>
<b>Sabato</b>	<b>8 - 12,00 • 14,30 - 18,30</b>



## LABORATORIO LIQUORISTICO ITALIANO

s.a.s. di Cucchi Andrea & C.



Via Vecchia Postale, 29  
24051 ANTEGNATE (BG)

Tel: 0363 914005

Fax: 0363 915392

E-mail: [info@distilleriecucchi.com](mailto:info@distilleriecucchi.com)

[www.distilleriecucchi.com](http://www.distilleriecucchi.com)

**produttore del**

# Marenello di Serle

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

Divisione



**BENEDETTI  
ANNIBALE**

Agente  
Generale  
Procuratore

Via Trento, 82  
25080 NUVOLENTA (BS)

Tel. 030 6898151 2 linee  
Fax 030 6898159

# Ristorante "Agerola"

Via G. Galilei - Serle Centro  
Tel. 030-6908135 - Cell. 3924349734  
Orario mezzogiorno e sera; è gradita la prenotazione  
Chiuso il martedì  
Coperti: 80/90  
agerolapizzeria@gmail.com

*Il ristorante prende il nome dal paese d'origine dei proprietari: Agerola, incantevole località collinare del napoletano, terrazza naturale su Amalfi e Positano.*

*Da quasi trent'anni la famiglia Cavaliere trasferitasi al nord, ha intrapreso l'attività nel campo della ristorazione con notevole successo, aprendo locali prima a Mazzano, poi a Gavardo e, recentemente, anche a Serle, dove pare sia stata raggiunta la collocazione ideale per via di alcune caratteristiche che accomunano Serle ad Agerola: la natura, la collina, la panoramicità, l'ospitalità e le tradizioni.*

*Le specialità della casa, manco a dirlo, sono alcuni piatti tipici della tradizione meridionale: le scicletielle, i paccheri e un gran numero di piatti a base di pesce di mare annaffiati da un buon vino che spazia dal Greco di Tufo, alla Falanghina e dalla Selva delle Monache.*

*In un locale gestito da meridionali non può mancare la pizza: bassa, soffice con ingredienti genuini che sanno di sole e di mare ed i famosi dolci della pasticceria napoletana.*

*Per accogliere al meglio la clientela e metterla a proprio agio, accanto al salone, molto accogliente e luminoso, è stato predisposto uno spazio ludico, idoneamente arredato per i più piccoli con giocattoli e divertimenti vari.*

# Giovedì 1 Dicembre 2016

INTRATTENIMENTO:

PIERGIORGIO CINELLI

*Amici, amici, amici...*



## *Il tartufo*

### **Menù**

Crema di topinanbur al profumo di tartufo

Crostone con robiola e tartufo

Risotto con zucchine, ricotta salata e lamelle di tartufo

Agnolotti con taleggio, pere e crema di tartufo



**Filetto in salsa di tartufo con patate al forno**

Semifreddo mandorlato

### ***I Vini***

*Il Pinot grigio vinificato bianco Oltrepò Pavese - Tenuta Achilli*

*Il Bonarda Gran Riserva Oltrepò Pavese - Tenuta Achilli*

*Il Moscato superiore Oltrepò Pavese - Tenuta Achilli*

**X** **TECH**   
**SPORT DESIGN**

**WWW.XTECHSPORT.IT**  
**abbigliamento tecnico**  
**Viale Italia, 1 - 25080 Paitone (BS)**



**ilverospiedo.it**

**BRESCIANO AL 100%**

Il sito degli amanti dello spiedo



**SUPPORTA**  
**LA RICETTA**  
**De.Co. di Serle**



La PRO LOCO - SERLE  
organizza la

17<sup>a</sup>

# "Brostoi, Formài e..."

ENO-GASTRONOMICA D'AUTUNNO

Villa di Serle - domenica 16 ottobre 2016

INIZIO RASSEGNA ENO-GASTRONOMICA ORE 14,30

[www.prolocoserle.it](http://www.prolocoserle.it)

**ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEL FANTE  
FEDERAZIONE PROVINCIALE DI BRESCIA**



**Sez. di SERLE**

**ONORARE I CADUTI  
OPERANDO PER I VIVI**

## Ristorante "La collina del fante"

Via Cariadeghe – Altopiano di Cariadeghe - Serle

Tel. 030-6910460

Orario: mezzogiorno e sera

Coperti: 70

serena.franzoni@yahoo.it

*La Località è la porta d'ingresso del Monumento Naturale Altopiano di Cariadeghe; l'Edificio, sede storica dell'Associazione dei Fanti locale, è uno dei più caratteristici e conosciuti in paese; il Ristorante al suo interno è il gradevole risultato di una sfida che la signora Orsola Tonni, gestore del locale, ha voluto lanciare, soprattutto a se stessa, per realizzare un sogno lungo una vita.*

*La gentile proprietaria ha intrapreso l'esperienza culinaria ancora all'età di dodici anni nei migliori ristoranti locali apprendendo i segreti di una cucina genuina, tradizionale, perfezionando il tutto con corsi gastronomici che le hanno permesso di affinare le proprie conoscenze e soprattutto di poter esprimere la propria creatività.*

*In questo impegno la collaborazione dei suoi familiari è determinante, a partire dal consorte Camillo al quale è stata affidata la produzione del tipico spiedo serlese che realizza con ingredienti e procedure particolari a tutela di una consuetudine atavica che rischia di perdersi nello scorrere del tempo.*

*La cucina della signora Orsola è legata alla tradizione non solo nella realizzazione delle ricette ma anche nella ricerca degli ingredienti che acquista presso le aziende locali; da questo connubio sbocciano i piatti "della nonna" dal sapore antico e dalla presentazione accattivante: mezzelune di patate, tagliatelle al salmì di cacciagione, polenta tiragna con formaggi dell'Altopiano, secondi di selvaggina di pelo e di piuma, dolci caserecci con composte di frutta e di delizie del bosco.*

*Difficilmente qui troverete intingoli ed intrugli ad effetto o di... scena, ma solo tanta genuinità accompagnata da un buon bicchiere di vino sincero, come altrettanto schietta e cortese è l'accoglienza.*

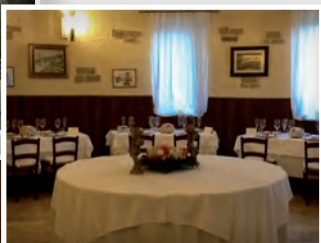
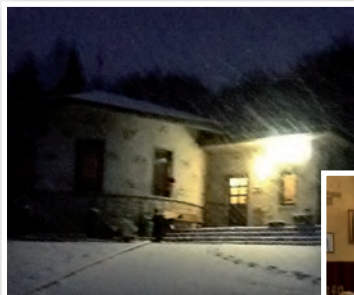


# Giovedì 15 Dicembre 2016

INTRATTENIMENTO

LUIGI DELPANNO SHOW

*Lo spettacolo in musica*



## *Il capriolo*

### **Menù**

Aperitivo di benvenuto  
Casoncelli nostrani al ragù di capriolo  
Risotto al radicchio rosso e bagos



**Fracassi di capriolo con i funghi e polenta di tre farine**

Contorni misti  
Selezione di dolci della casa  
Caffè

### ***I Vini***

*Vino in Miniera - Cantine Scarpari*  
*Nottefonda Roccasveva - Cantine Soave*  
*El Bianc dei "Bu" - Cantine Scarpari*

# INFO

Serate con un numero limitato di partecipanti.  
Iscrizioni presso i Ristoranti medesimi.  
Quota di partecipazione € **25,00**  
da versare all'atto dell'iscrizione.

Il piatto della tradizione serlese è contrassegnato dal  
**simbolo del pettirosso**.  
La degustazione dei vini sarà guidata da un esperto.

Inizio cena **ore 20.00**



**Autostrada A4**

Uscita: Brescia Est

**Tangenziale per Salò**

Uscita: Nuvolera/Nuvolento/Serle

Stampa e Grafica: Dromos Sport snc  
info@dromos-sport.it



**OTTICO-OPTOMETRISTA**  
**GABANA**

**LENTI PROGRESSIVE PERSONALIZZATE**  
**"VISIONE SENZA LIMITI"**  
**QUALITA' CERTIFICATA**

**25080 - Nuvolento - Brescia**

**Telefono: 030 6898479**

**Fax: 030 6916049**

**Email: [gigabana@tin.it](mailto:gigabana@tin.it)**

