



PROLOGO  
Sebino

organizza la:

# 16<sup>a</sup> Sagra del Cinghiale



dal 1 al  
11 Ottobre 2020

solo nei ristoranti  
associati

Il Toscano 333 4823748

Cacciatore 030 985184

La Perla 030 9821229

"Nuova Gestione"

Alpino 030 985215

Le Fontane 030 9867137

L'Emporio 030 9824522

La Veranda 348 3265838

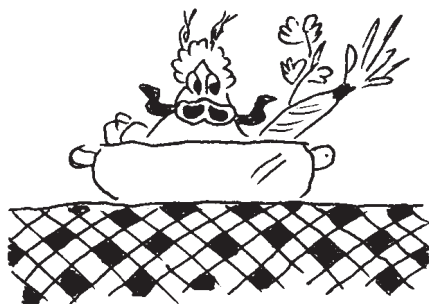
**PISTAKIO**  
LOUNGE BAR - ISEO LAKE

SULZANO - 324 0936232  
Via Cadorna - Lido Comunale

PROPONE:

PANINO CON SALAMINA  
DI CINGHIALE E PATATINE

Scegli all'interno  
il menù  
che ti stuzzica di più...  
e prenota



Main Sponsor:



**MACELLERIA GERVASONI**  
SULZANO



WWW.GEROLO.COM



**BAR TABACCHI**  
DI GAMBASSA GIULIANA  
SULZANO - Via Cesare Battisti 80/E



MR. BIKE CAFE - Piazza 28 Maggio 5

**STUDIO DENTISTICO**  
DOTT. LUCA TOMASELLI - Tel. 030 9825147  
SULZANO - Via Chiesa, 1



Questo è un anno particolare  
e la Sagra del Cinghiale di  
Sulzano non vuole mancare,  
anzi vuole contribuire  
alla ripresa delle "buone  
abitudini", della socialità,  
del gusto e perchè no  
dell'economia.

Si propone quindi nei golosi  
menu dei locali aderenti a  
questa 16<sup>a</sup> edizione.

Oltre agli storici ristoranti  
che da sempre partecipano  
alla manifestazione,  
quest'anno potrete  
"assaggiarne" di nuovi, sia  
a Sulzano che nelle zone  
limitrofe con i loro piatti  
sempre a base di cinghiale e  
prodotti tipici.

Premessa per una nuova  
prossima edizione più ricca e  
rinnovata!

La Sagra in Piazza  
ovviamente si salta,  
quindi vi aspettiamo ancora  
più numerosi del solito in  
tutti i locali aderenti di  
cui trovate elenco in questa  
brochure.

**Buona Sagra a tutti!**



# Tutti i menù della Sagra (È necessaria la prenotazione)

## Il Toscano

BAR - TRATTORIA  
Specialità toscane  
SULZANO - località Nistisino - tel. 333 4823748

Antipasto: salame di cinghiale, bruschetta con paté di cinghiale, formaggio Valcamonica, carote alla julienne marinate.

Primo: pasta fresca con ragù di cinghiale.

Secondo: brasato di cinghiale con vino Barolo e spezie, patate al forno, polenta con farina di saraceno.

Dolce: torta fatta in casa

Acqua, 1/4 vino Rosso Montepulciano d'Abruzzo, caffè.

€ 28,00



Trattoria con alloggio  
SULZANO - via Molini, 28  
Tel. e fax 030 985184  
www.trattoriacacciatore.it

Antipasto: salame e mortadella di cinghiale, melanzane alla menta.

Primo: fettuccine con ragù di cinghiale e castagne.

Secondo: bocconcini di cinghiale con mele caramellate, polenta di farina di mais integrale.

Dolce: semifreddo all'arancia amara e cioccolato.

Acqua, 1/4 vino della casa, caffè.

€ 30,00



di SAVINO ANTONIO  
PILZONE D'ISEO - Via Fenice, 3c  
Tel. 030 9821229

Antipasto: crudo e salame di cinghiale con mozzarella di bufala DOP, bruschetta e carciofini sott'olio.

Primi: pacchero di Gragnano con straccetti di cinghiale alla zingara, tagliatelle con cinghiale in salmi.

Secondo: spezzatino di cinghiale con castagne, patate arrosto e polenta.

Dolce: sorbetto della casa, panna cotta al caramello con granella di amaretti.

Acqua, 1 bottiglia vino Curtefranca (ogni 4 persone), caffè.

€ 30,00

Nuova Gestione  
di Marco e Susy



SULZANO - Via Molini, 24  
Tel. 030 985215 - 333 6548287

Antipasto: salame, prosciutto e mortadella di cinghiale, stuzzichini del cuoco.

Primo: tortelloni con ripieno di cinghiale.

Secondo: spezzatino di cinghiale con polenta taragna o insalata.

Dolce.

Acqua, vino, caffè.

€ 30,00

AGRITURISMO

## Le Fontane

SALE MARASINO - Via Fontane, 29  
Tel. 030 9867137 - 338 5983803

Antipasto: salame di cinghiale, carpaccio marinato e olio extravergine d'oliva

Le Fontane, crostini di pane fatto in casa con freschezza di formaggio tartufato.

Primo: rosette di pasta fresca al forno con ragù di cinghiale e veli di cacao.

Secondo: brasato di cinghiale al Curtefranca con polenta bresciana.

Dolce: proposta della casa.

Acqua, 1/4 vino rosso, caffè.

€ 33,00

## L'EMPORIO

SALE MARASINO - Via Dante, 9/B  
Tel. 030 9824522

Entrée: prosciutto di cinghiale con bruschetta al paté di "oliva sebina Az. Agr. Ortal".

Antipasto: crostone al mais nero spinoso con crema rustica di cinghiale, mousse di formaggio pecorino locale.

Primo: pappardelle saracene di ragù bianco di cinghiale con misticanza di verdurine "Az. Iside di Sulzano".

Secondo: cinghiale stufato alle castagne di Sulzano con polenta di farina gialla di Barbariga.

Dolce: gelato all'Olio Tino "Az. Agr. Ortal di Marone" con salsa alle nocciole del sebino e pistacchi italiani.

Acqua, vino, caffè.

(minimo 2 persone)

€ 35,00



La Veranda by Malerba  
HOTEL RISTORANTE

SULZANO - Via Cadorna, 7  
Tel. 348 3265838 (Cristina)

Antipasto: flan di verdure con fonduta di Bagoss e speck di cinghiale.

Primo: ravioli dello chef con salmi di cinghiale della tradizione.

Secondo: quancette di cinghiale cotte a bassa temperatura con contorno di stagione

Granita al bergamotto e menta.

Dessert a scelta.

Bevande escluse.

€ 30,00

Presso  
Pizzeria:  
Pizza  
in piazza propone:

Pizza al salame di cinghiale,  
birra o bibita, patatine

euro  
10,00