

DAL 1996 RISTORAZIONE E CATERING



**AGLIO E OGLIO
LA DAMA
SUL LAGO
RISTORANTE
PIZZERIA**

Marone (Bs)
Via Lungolago G. Marconi, 1
Tel. 030 72 85 130
Chiuso il mercoledì



**AGLIO e OGLIO
ALLE TERME
Food & Drink
Location per eventi**

Darfo Boario Terme (Bs)
Parco delle Terme di Boario
Tel. 333 580 57 30
Aperto tutti i giorni da maggio a ottobre



**AGLIO E OGLIO
BORGOGLAZEL
Dimora storica
Location per eventi**

Piancogno (Bs)
Via XI Febbraio, 2
Tel. 333 580 57 30
Su prenotazione per eventi



**AGLIO e OGLIO
PIZZA & FAMILY
RESTAURANT**

Rogno (Bg)
Via Montegrappa, 1
Tel. 035.967091
Aperto tutti i giorni

GRANDE AREA BIMBI ATTREZZATA CON TANTI GIOCHI



**AGLIO E OGLIO
MILLEeOTTO
PANINOTECA
CON CUCINA**

Montecampione (Bs)
Plan 1800
Tel. 335 81 48 122
Apertura stagionale
inverno / estate



**AGLIO E OGLIO
CATERING**

Dappertutto
per eventi aziendali, fiere,
matrimoni, anniversari...
dove vuoi, come vuoi.



TEMPORARY FOOD & DRINK

DAL 17 AL 19
MAGGIO 2024

NEL CORSO DELLA
XXV EDIZIONE
DI FRANCIACORTA
IN FIORE

MENU



www.aglieoglio.it



MENU

Tagliere di salumi:

Salame, Pancetta, Lonzino affumicato, Culaccia e grissini alla segale e rosmarino

12,00€

Tagliere di formaggi:

Nostrano stagionato, Formaggella, Formaggella di capra, Silter dop, frollini salati alle erbe spontanee e confettura di zucca e zenzero

12,00€

Carne salata della Valcamonica, pomodorini confit, zucchine trifolate e fiori di calendula

10,00€

Filetto di trota salmonata affumicato, misticanza, petali di fiori e yogurt greco aromatizzato alle rose

14,00€

Tortelloni al Silter dop e silene in sfoglia di segale con panna aromatizzata al timo selvatico, nocciole tostate e fiori di erba cipollina

12,00€

Orzotto in riduzione di Franciacorta satèn, fiori di ibisco e sambuco

11,00€

Planted alle erbe aromatiche e limone con riso basmati, legumi e verdure croccanti (VEGANO)

12,00€

Guancetta di manzo stufata alla moda di Rovato fiori di zucca in tempura e polenta aromatizzata al tarassaco

15,00€

Trancetto di salmone in olicottura alle erbe e fiori delle Alpi, cremoso di patate all'olio del Sebino

15,00€

Salamella alla griglia (strinù) 5,00€

Salamella alla griglia con patatine 8,50€

Formaggio fuso alla piastra 6,50€

Patatine fritte 5,00€

PANINO VEGETARIANO mozzarella, origano, pomodoro fresco, olio extravergine

4,00€

PANINI CLASSICI con prosciutto crudo / o cotto / o salame / o formaggio

4,00€

DOLCEZZE FATTE IN CASA DA AGLIO E OGLIO

Violamisù 5,00€

Torta ricotta, grano cotto, essenza di fiori d'arancio

5,00€

Frolla alla lavanda e composta di mele camune

5,00€

Ghiaccioli 1,00€

Cornetto / Cucciolone 2,50€

Cotoletta di pollo con patatine 12,00 €

Pennette al pomodoro (o in bianco) 5,00 €

Lasagne alla bolognese 8,00 €

BIRRE

BIRRA BIONDA ALLA SPINA

KRUSOVICE 0,33 lt
€ 4,50

BIRRIFICIO AGRICOLO "PAGUS" DI VALLE CAMONICA

PAGUS "RED IPA"
bottiglia da 0,375 lt
€ 7,00

PAGUS "BELGIAN ALE"
bottiglia da 0,375 lt
€ 7,00

DRINK & CAFFETTERIA

Acqua 1/2 lt 1,20 €
Cappuccio 2,50 €
Brioche 1,50 €
Bibite e succhi 3,50 €
Spritz 5,00 €
Liquori/amari 4,00 €
Long Drinks 8,00/10,00 €

CAFFÉ 1,20 €
corretto 1,50 €
orzo 1,20/1,50 €
ginseng 1,50/2,00 €
decaffeinato 1,50 €

VINI

AL BICCHIERE

FRANCIACORTA BOLLICINE
€ 5.50

CURTEFRANCA BIANCO - RICCI CURBASTRO
€ 4.00

L'AURA ROSÈ - CANTINA NOVENTA
€ 4.00

CURTEFRANCA ROSSO - RICCI CURBASTRO
€ 4.00

VINO DOLCE
ROCCHIE DEI VIGNALI "IL SANT" PASSITO
€ 7.00

IN BOTTIGLIA

BOLLICINE METODO CLASSICO

"FRANCIACORTA SATEN" MAJOLINI
€ 30.00

"FRANCIACORTA BRUT" RICCI CURBASTRO
€ 25.00

"FRANCIACORTA ND" SAN CRISTOFORO
€ 35.00

BIANCO

CURTEFRANCA BIANCO - RICCI CURBASTRO
€ 18.00

ROSSO

CURTEFRANCA ROSSO - RICCI CURBASTRO
€ 18.00

ROSÈ

L'AURA ROSÈ - CANTINA NOVENTA
€ 21.00

VINO DOLCE

ROCCHIE DEI VIGNALI
"IL SANT" PASSITO
Bottiglia 0.5 lt
€ 30.00

MENU BIMBI

INQUADRA E SCOPRI
IL CODICE
ETICO DI
AGLIO E OGLIO

