



presentano



Alla scoperta del sottosuolo Seriano

Nel mese di giugno il Distretto del Commercio Asta del Serio promuove conferenze, incontri e visite guidate alla scoperta delle miniere e delle grotte presenti nel territorio seriano.











Visite quidate alle miniere di Lizzola:

Prezzo unico \in 7,00 con gadget per persona (sia bambini che adulti). Comprensivo di ingresso, stivali, caschetto, eventuale cerata (impermeabile). OBBLIGATORIO ABBIGLIAMENTO PESANTE. Massimo n° 20 partecipanti, 2 ore per gruppo, sabato o domenica per tutto il mese di giugno.

Per info e prenotazioni Omar Semperboni 346/3879064

Visite guidate al Bus dei Tacoi:

Nelle giornate del 2 e del 24 giugno ritrovo alle ore 8.00 C/o il Piazzale Papa Wojtyla agli Spiazzi di Gromo per la discesa alla grotta carsica. Prezzo unico € 80 per persona, massimo 6 persone, comprensivo di attrezzatura. OBBLIGATORIO ABBIGLIAMENTO PESANTE.

Per informazioni e prenotazioni: Pro Loco Gromo 0346/41345 proloco@comune.gromo.bg.it

Serata geologica culturale - 2 giugno ore 21.00:

Conferenza sul tema della conformazione geomorfologica del sottosuolo seriano C/o Sala Filisetti a Gromo in Via Milesi . Relatori: Daniele Ravagnani e Sergio Castelletti.

Per informazioni e prenotazioni: Pro Loco Gromo 0346/41345 proloco@comune.gromo.bg.it

Gromo sempre in forma - 9 giugno dalle ore 15.00:

Percorso gastronomico con assaggi di formaggi locali e tipici della tradizione casearia italiana, seguito da concerti, laboratori per bambini e cucina tipica.

Per informazioni e prenotazioni: Pro Loco Gromo 0346/41345 proloco@comune.gromo.bq.it



Menù del Minatore

scopri i menù speciali a € 15.00 validi per tutto il mese di giugno

Ardesio

La Piana, Via Leonardo da Vinci, 19 - Tel. 0346/33523 - dario.seghezzi@virgilio.it

Primi: casoncelli alla bergamasca, tagliatelle al ragù di cinghiale, gnocchi ai quattro formaggi. **Secondi**: polenta, cotechino e formaggella nostrana, formaggio fuso con polenta, arrosto di vitello con funghi e polenta. Il menù prevede un primo, un secondo e un dolce a scelta, vino, acqua e caffè. È gradita la prenotazione.

Albergo Ristorante Bar Da Giorgio, Via Marconi, 19 - Tel. 0346/33073 - info@albergoardesio.com

Primi: risotto ai carciofi e formagella di monte, tagliatelle allo speck e zafferano. **Secondi**: bocconcini di vitello in umido alla Ligure (pomodorini, olive e basilico). Dolce, caffè, acqua e ¼ di vino.

Albergo Ristorante Concorde, Contrada Babes 24, Valcanale di Ardesio - Tel. 0346/35079 - albergo-concorde@libero.it

Primi: entreé di cupola di polenta e salame nostrano di Valcanale, casoncelli alla bergamasca o gnocchi alle ortiche. **Secondi**: arrosto con i porcini oppure stinco di maiale con le castagne, patate al forno oppure parucc bollito. Torta Concorde fatta in casa oppure degustazione formaggi nostrani. Acqua ½ litro a persona - vino della casa ¼ a persona. Caffé liscio. Gradita la prenotazione.

Gandellino

Bar Trattoria Da Martino, Via Pedignela, 7 - Tel. 0346/48477

Primi: maltagliati al ragù, gnocchi alla bergamasca. **Secondi**: fesa di porchetta al forno. Formaggio di monte, caffè, acqua e ¼ di vino. Giorni di chiusura ristorante: 16 giugno e dal 19 al 27 giugno. Si riapre il 28 giugno.

Gromo

Agriturismo Visini, Via Ripa Alta, 12 - Tel. 0346/41392

Primi: casoncelli o pasta fresca. **Secondi**: arrosto di manzo, stracotto con funghi porcini. **Contorni**: polenta o patatine. ¼ vino, acqua, dolce, caffè e digestivo della casa.

Bar Belvedere, Via Spiazzi, 69 - Tel. 0346/41089

Primi: casoncelli alla bergamasca fatti in casa. **Secondi**: brasato con polenta oppure coniglio arrosto con polenta. **Contorno**: tagliere di formaggi locali. Caffè, acqua, ¼ di vino rosso. Su prenotazione (almeno 2 giorni prima) massimo 25 persone.

Albergo Vittoria, Via Spiazzi, 136 - Tel. 0346/47180 - vittoriahotel@yahoo.it

Primi: casoncelli alla bergamasca, Secondi: bocconcini di manzo con funghi porcini. Contorno: polenta. Caffè, acqua, ¼ di vino.

Hotel Ristorante Pizzeria Locanda del Cacciatore, Via Roma 9 - Tel. 0346/41112 - info@locandadelcacciatore.it

Primi: risotto del minatore, tagliatelle al ragù di cinghiale. **Secondi**: bocconcini di cervo con polenta, tagliata di roast-beef su letto di rucola. **Contorni**: insalata, papatine fritte, verdura cotta a buffet. Vino, acqua e caffè.

Hotel Ristorante Gromo, Via Papa Giovanni XXIII 40 - Tel. 0346/41119 - hotel.gromo@alice.it

Antipasti: gran buffet di antipasti caldi e freddi in bellavista. Primo: fettuccine di pasta grezza al sugo di selvaggina. Secondo: stracotto di manzetta alla piemontese con bignè di polenta taragna. Dolce: Maiasa tipica della valle in composta rivisitata.

Oneta

Bar Ristoro La Siesta, Via Plazza 14 - Tel. 035/707766 - simo8383@gmail.com

Primo: tagliatelle con funghi. Secondo: polenta arrosto con patate. Caffè, ½ acqua, ¼ di vino.

Ristorante Pizzeria La Rustica, Via Scullera 12 - Tel. 035/707585 - larustica.oneta@gmail.com

Menù a scelta tra: 3 primi, 3 secondi della casa, acqua, vino e caffè.

Ristorante Poli, Via Chignolo 11 - Tel. 035/707134

Antipasti misti e insalata russa. **Primi**: casoncelli alla bergamasca o tagliolini al salmone. **Secondi**: roast beef all'inglese o arrosato o coniglio. Formaggio, dolce e caffè.

Ristorante Mary, Via Chignolo 5, Chignolo d'Oneta - Tel. 035/707239 - www.ristorantemary.com - borliniluciano@libero.it

Primo: tagliatelle fresche ai funghi. Secondo: brasato con polenta, acqua e caffè. Solo su prenotazione.

Menù del Minatore

scopri i menù speciali a € 15.00 validi per tutto il mese di giugno

Oneta

Centro Sportivo Valle, Via Colle di Zambla 5/A - Tel. 035/708988 - centrovalle93@gmail.com

Primo e secondo a scelta tra i piatti tradizionali proposti, ½ di acqua, ¼ di vino e caffè (solo pranzo)

La Baita, Via Colle di Zambla 6 - Tel. 339/4329245 - zanni.enzo@libero.it

Primi: casoncelli alla bergamasca, scarpinocc o polenta alla baita. **Secondi**: brasato con polenta, coniglio con funghi o stinco di maiale al forno. **Dolce**: Torta casereccia.

Valbondione

Rifugio Campel, Lizzola - Tel. 339/4948155 - info@rifugiocampel.it

Primi: pasta fresca al ragù di selvaggina, gnocchi di patate alla bergamasca, zuppa del giorno con crostini. Secondi: involtini alla pancetta con polenta, polenta e "ciarighì", polenta "cùsa", polenta e formaggio. Il menù prevede un primo e un secondo a scelta, con ¼ di vino o ½ di acqua e caffè. È gradita la prenotazione.

Ristorante Pizzeria Baci, Via San Lorenzo 14 - Tel. 0346/44003 - ristorantebaci@pec.it

Due primi a scelta, due secondi a scelta, due contorni a scelta. Vino, acqua, dolce e caffè.

Ristorante Pizzeria Cafè II Melograno, Via Pianlivere - Tel. 348/5988477 - ilmelogranos.a.s@gmail.com

Antipasto: pancetta e lardo con cipollotti in agrodolce. Secondo: brasato di cervo con polenta. Vino: La Bergamasca. Acqua: Fonte Gaverina. € 20.00

Ristorante Aurora, Via Dante - Tel. 0346/44034

Antipasti: Salame nostrano, verdure casarecce. **Primi**: Tagliatelle alle ortiche condite con burro e pancetta o gnocchi del minatore. **Secondi**: polenta con funghi o arrosto con patate. Dessert, caffè, ½ acqua, ½ vino rosso o bianco a scelta.

Albergo Morandi, Via Dante 19, Fiumenero - Tel. 0346/44001

Primi: Risotto radicchio e funghi, casoncelli, panzerottino funghi e formaggi. **Secondi**: sella di vitello con funghi porcini, piatto del Re (polenta, formaggi, funghi, brasato), arrosto di vitello, payard ai ferri, nodino ai ferri, polenta e funghi, vitello tonnato, stinco alle erbe fini. **Dolci**: Torte gelato.
Un primo, un secondo a scelta, dolce, caffè, bevande incluse € 15.00 menù solo sabato e domenica. Settimana un primo secondo contorno caffè € 10.00

Ristorante Pizzeria Cavandola, Via Pacati 68, Lizzola - Tel. 0346/47703

Pennette monte "Cavandola" (formaggi), Entrecot agli aromi di Lizzola. Insalatina fresca nostrana. Torta "Mescika" alle mele. Caffé, ¼ di vino, ½ di acqua. Spaghettata bosco "Paghera" (porcini) Piatto "Passevra" (Affettati e formaggi nostrani, assaggi di marmellate Lizzolesi). Macedonia "Ghislù" (con frutti di bosco Lizzolesi e frutta mista. Caffé, ¼ di vino, ½ di acqua.

Rifugio 2 Baite, Lizzola - Tel. 338/5293014 - rifugio2baite@hotmail.com

Un primo a scelta e un secondo a scelta del menù del giorno, dolci fatti in casa, vino o acqua e caffè.

Valgoglio

Azienda Agrituristica Ca' di Racc, Loc. Selvadagnone - Tel. 380/7995369 - agriturismocadiracc@hotmail.it

Antipasti: salame nostrano, lardo, testina o porchetta. Primo: pasta alla carbonara. Secondo: arrosto con polenta. Dolce e caffè

Villa d'Ogna

Trattoria Hiltonn, Viale Marconi 107 - Tel. 0346/23736 - info@trattoriahiltonn.com

Tagliere di salumi di ottima qualità, prosciutto crudo, arrosto e formaggio di monte con piadine calde fatte in casa come tradizione vuole. Penne alla hiltonn (gorgonzola prosciutto cotto funghi e panna) o penne al ragù. Acqua, bibita o 1/4 vino.