

### PRIMA PORTATA - Piazza del Vittoriale

Az. Agricola Giacomini - Gargnano

Trota marinata al cacao con insalatine,  
mela verde e olio evo del Garda

Vino: Az. Agricola Villa Franciacorta



Ristorante Il Giglio - Gardone Riv. fraz. Fasano  
Cuore di merluzzo, con riduzione di fragole,  
passion fruit e gocce di cioccolato

Vino: Az. Agricola La Torre di Pasini Attilio



### SECONDA PORTATA - Borgo Antico

Bosetti Pier Chef - San Felice

Lady Labyrinth

Vino: Az. Agricola Roeno



Giorgio Lecchi Chef (Ass. Cuochi Bresciani)

Tagliatelle al cioccolato con ragu' di cinghiale  
su latte di rafano

Vino: Az. Agricola Le Due Querce



### TERZA PORTATA - Zona Palazzo Comunale

Locanda agli Angeli e Pines - Gardone Riv.

Maiolino Fondente

Vino: Cantina Perla del Garda



San Zago' Catering Division - Salo'

Tacchino stufato al cioccolato  
con quinoa lessata

Vino: Az. Agricola Zuliani



### DOLCI - Giardini del Comune

El Pastiser - Salo'

Cre moso al croccantNino con cioccolato  
fondente e olio extra vergine d'oliva



Bresciani Alberto

Antica Cascina San Zago - Salo'  
Fondente d'Estate

Bresciani Alberto

Antica Cascina San Zago - Salo'  
Mangiafuoco fondente



Pasticceria Manuel Marzari - Rovereto

Chupa Chups vegan  
al Cioccolato 72% e Passion Fruit



Pasticceria "Pastic" by Zanetti - Verolavecchia  
Dolce Armonia

Pasticceria Sinigaglia - Castegnato

Note di Cioccolato

Pasticceria Andreoni - San Zeno Naviglio

Passione Fondente

Cre moso Fantasia

Capriccio di Cioccolato

### VINI DA DESSERT

Giardini del Comune

Cantina Negri La Guarda - Muscoline  
Spumante Rosè 105

Cantina Negri La Guarda - Muscoline  
Inchino - Gropello Chinato

Cantina Scarpari - Botticino  
Punta Castelli - Vino aromatizzato alla China

### CAFFÈ

Giardini del Comune

Carraro - Brescia

Caffè