



Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

I LUOGHI DEL GUSTO

RISTORANTE LA NIGA

Via Via Quinzanese - **Azzano Mella tel. e fax 030/9748103**
www.laniga.it

Ampi e capienti saloni, un giardino spazioso e lussureggiante, una cucina abituata a gestire i grandi numeri: il ristorante "La Niga" è il posto ideale per matrimoni, banchetti, cerimonie ufficiali, convegni e celebrazioni in genere. D'altro canto, sono almeno 40 anni che ad Azzano Mella, all'incrocio tra la Quinzanese e la strada per Pievedizio, si erge uno dei punti di riferimento della ristorazione della Bassa. Da 17 anni, ormai, della gestione dell'attività se ne occupa la famiglia Franceschini, e in particolare, ultimamente, la simpatica Federica. Sarà lei ad accogliervi e ad accompagnarvi al tavolo: sovrintendente puntigliosa e attenta, Federica Franceschini si occupa delle sale, gestisce le prenotazioni, tiene la contabilità e cura l'immagine del locale. Della cucina, invece, se ne occupa lo chef Luca Cecchetto, prezioso collaboratore che si muove prevalentemente all'interno

della tradizione italiana, con particolare attenzione alla tipicità delle proposte e alla creatività dei piatti. E infatti offre di tutto un po' la carta dei piatti, a partire dagli ormai celeberrimi casoncelli, fino ad arrivare al capretto, agli spiedi, alle specialità a base di funghi, ovviamente in autunno, e alla ricca selezione di affettati nostrani. In menù ci sono anche proposte meno canoniche, tipo le lumache con pancetta, il risotto con pestöm e formaggi, lo

stincò di maiale con polenta di mulino, la torta alle due farine con salsa alla vaniglia, anche se il piatto più celebrato, senza alcun dubbio, è la gustosa tagliata di carne di manzo o puledro. A prova di sommelier la ricca selezione di vini disponibili al cavatappi, con oltre 150 etichette proveniente da ogni angolo dello stivale, compresi i vini nobili del Piemonte e le ricercate specialità del vicino colle di Capriano.

RICETTA

Tagliata di manzo

2 filetti di manzo da 300 g
ognuno
olio d'oliva
1 rametto rosmarino
sale
pepe
limone

Cospargere la carne con pepe macinato fresco e spennellarla di olio. Lasciarla riposare e frollare per 1 ora circa.

Scaldare bene la griglia e adagiare i filetti tenendo inizialmente alta la fiamma. Rigirarli e abbassare il fuoco.

Spennellarli con il rametto di rosmarino intriso d'olio. Salare i filetti a fine cottura e portarli in tavola su un tagliere.

Affettarli al momento di servire. Condire la tagliata di manzo con olio extravergine di oliva e, a piacimento, succo di limone e prezzemolo.

Cerimonie e banchetti: SI Posti: 400 divisi in 2 saloni grandi e salette

Orari: Aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00. Chiuso il lunedì sera e il martedì.