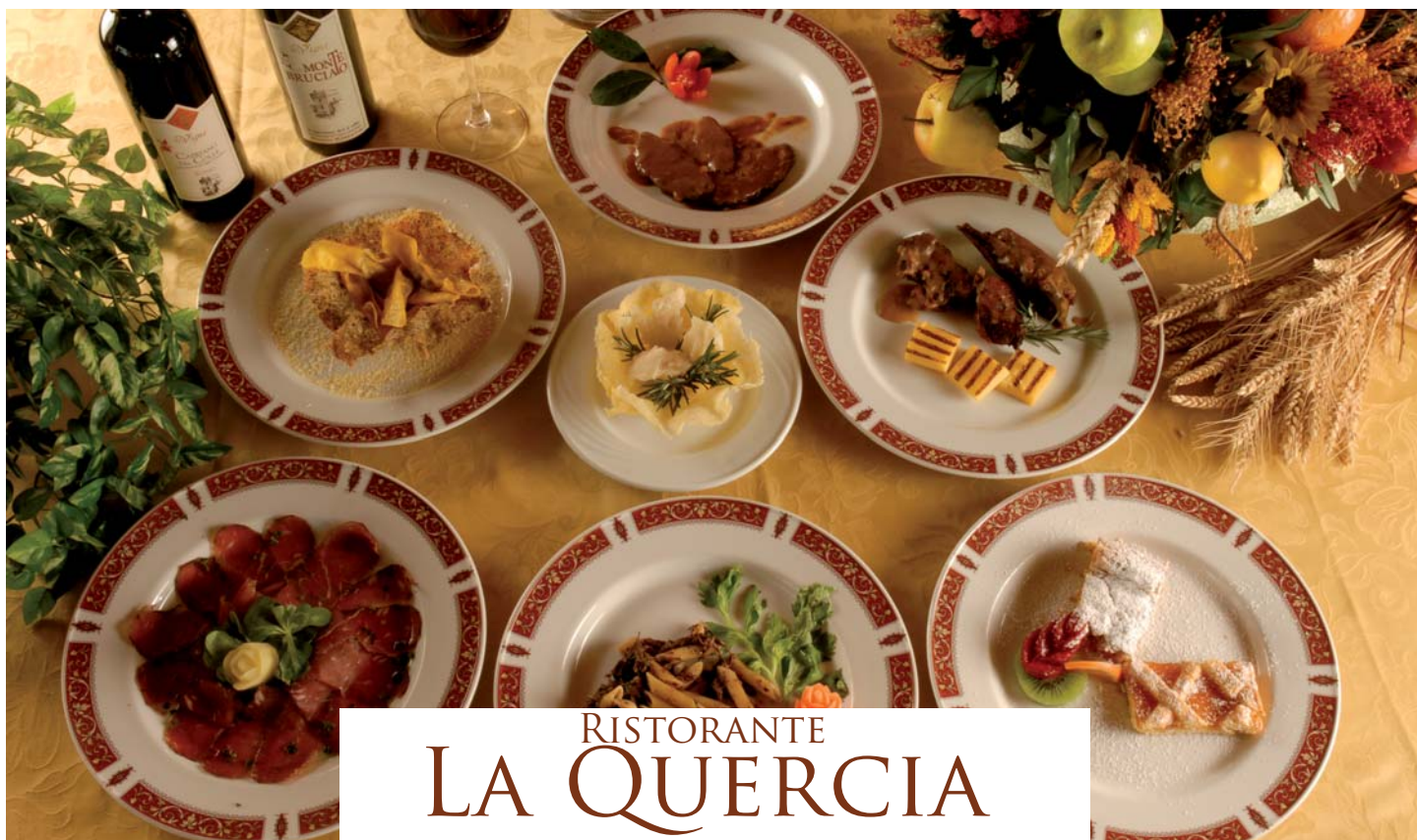




Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



RISTORANTE LA QUERCIA

Via dell'Industria, 8 - Azzano Mella tel. 030-9748102

cell. 334-3928575 - fax 030-9746675

sito internet: www.ristorantelaquerciasnc.it

mail: rist.laquercia@libero.it



Ampi spazi, eleganti sale, oltre 400 posti a sedere, ampio parcheggio interno, area verde riservata ai clienti: il ristorante-pizzeria "La quercia" è il posto ideale per grandi banchetti, cerimonie, cene aziendali, meeting e matrimoni. Attivo nel settore della ristorazione dal 1987, da sei anni si trova nella rinnovata sede di via dell'Industria ad Azzano Mella, in un ambiente più consono alle esigenze della moderna ristorazione e ai grandi numeri coi quali abitualmente si trova a lavorare. In cabina di regia Lino Fogazzi, appassionato titolare che segue con amorevole sollecitudine le sorti dell'impresa, occupandosi della gestione della sala e del rapporto col cliente. Dietro i fornelli due cuochi e due aiutanti, per garantire, oltre all'efficienza e alla cura dei dettagli, un'ampia gamma di proposte e di soluzioni, al servizio di tutti i palati, anche i più esigenti. La cucina spazia dai piatti tipici

della ristorazione italiana, con un'ampia scelta di gustose pizze, alle pietanze riconducibili alla tradizione popolare bresciana: gli immancabili casoncelli fatti in casa (proposti in diverse varianti: carne, zucca, ricotta e spinaci), tortellini al bagòss, crespelle, gnocchi, capretto, selvaggina e salmì. Da non perdere gli insaccati di maiale nostrani, come il salame bresciano o la salsiccia, tipico affettato a

base di carne di manzo e grasso di maiale. Ben fornita e decisamente curata la cantina, con oltre 170 etichette, accuratamente selezionate dallo stesso proprietario, e un occhio di riguardo per la Franciacorta, il Garda e, più in generale, per i produttori lombardi.

RICETTA Coniglio al forno

- Un coniglio intero
- 300g di burro o margarina
- rosmarino e salvia
- vino bianco

Tagliare il coniglio a pezzi. Farlo rosolare sul fuoco a fiamma viva per 10 minuti, aggiungendo i 300g di burro e aspettando che la carne si asciughi. Mettere in forno con rosmarino e salvia per circa 2 ore a 160°, ricordandosi di bagnarlo di tanto in tanto con un bicchiere di vino bianco.