

# Mercatini di Natale di Monte

6 - 7 - 8 dicembre 2014  
(uno di questi giorni a Vostra scelta)



## PROGRAMMA GITA:

### Mattina:

Ore 10:00 / 10:30

Arrivo a Monte, incontro con l'accompagnatore e visita dei mercatini di Natale

### Ore 12:30

Trasferimento per pranzo in uno dei nostri ristoranti scelti, Fontanelle di Esine, Padiglione delle Feste di Angolo Terme, Terme di Boario.

### Pomeriggio

Ore 15/18:00 Ballo liscio con musica dal vivo

## PROGRAMMA GITA:

Nello splendido contesto della Valle Camonica, in un piccolo paese montano chiamato Monte, da tantissimi anni, in occasione del Natale, vengono allestiti dei meravigliosi mercatini, non famosi quanto alcuni di quelli che si svolgono olttralpe, ma altrettanto suggestivi, ricchi di interessantissimi espositori ed espressione di antiche tradizioni locali. Lungo le vie e nelle vecchie stalle del paese, trasformate in accoglienti ambientazioni natalizie, vengono ospitate bancarelle colme di prodotti tipici dell'artigianato e della cucina locale, creando uno scenario festoso e un'atmosfera molto coinvolgente.

I partecipanti troveranno ad accoglierli, all'arrivo a Monte, un accompagnatore che li guiderà tra le vie del paese conducendoli a visitare le diverse bancarelle. All'interno delle vecchie stalle, quest'anno sarà possibile assistere alla lavorazione, fatta con antico sapere artigiano, di alcuni prodotti tipici del territorio:

- **la Nfurnada** (prodotti da forno)
- **An feso l'roi** (prodotti suini)
- **La Pasta alle castagne**
- **La Cagiada** (formaggio)

Inoltre, tra i circa 120 espositori, si ritroveranno molte creazioni, proprie dell'artigianato locale, e tutte le prelibatezze culinarie caratteristiche del periodo natalizio!

**€30,00** (a persona) menù + gita  
Gratuità per capogruppo e autista

## MENU "Mercatini di Natale"

*Aperitivo di benvenuto:  
Cocktail alla frutta analcolico  
Spumante Brut  
Pizzette caserecce  
Salatini in pasta sfoglia  
Olive all'ascolana*

\* \* \*

*Affettati nostrani Camuni  
(salame del Contadino, pancetta coppata,  
coppa stagionata)*

*Vol au vent caldo con fonduta alle verdure  
Tortino dorato di formaggio della Valle*

\* \* \*

*Risottino delicato al fatuli  
Pennette alla vegetariana*

\* \* \*

*Manzo all'olio  
Polenta al cucchiaio  
Caponcino di verza ripieno*

\* \* \*

*Spongada naturale con  
crema zabaglione e biscotti di castagne*

\* \* \*

*Caffè*

\* Compreso ripassi di tutte le portate e vino ed acqua a volontà



**Per informazioni e prenotazioni:**

**Tel. 348/7062697 - Tel.0364.598938 Fax. 0364/592343  
E-mail: info@zani-catering.it - Web: www.zani-catering.it**