



+

Benvenuti

Nel ringraziarvi per aver scelto di fermarvi al nostro agriturismo , ci presentiamo : siamo Fabio Mazzolini e Antonella Varese sognatori e passionari, amanti del buon cibo e della natura, nonché proprietari di questo piccolo posto, nel quale lavoriamo ogni giorno con amore e armonia, sperando che il nostro impegno traspaia in ogni nostro singolo piatto.

Fabio e' in cucina dal 1983 , e Antonella, che si prende cura della sala e dei clienti ,è cresciuta nel ristorante di famiglia dal 1981..... la nostra trentennale esperienza è al vostro servizio.

Abbiamo coronato il nostro sogno nell'ottobre 2012 dando vita al nuovo Dalie e Fagioli con l'obiettivo è di far sentire a casa , in un ambiente caldo e rilassante, tutti i nostri clienti ai quali garantiamo, attraverso metodi di conservazione e cottura, il rispetto di tutti gli ingredienti utilizzati , cercati e trovati , con enormi sforzi di tempo ed energia, tra i piccoli produttori del territorio.

Agriturismo

Dalie e Fagioli

IL NOME

Perché Dalie e Fagioli?

Perché entrambe sono elementi della natura ed entrambe si possono utilizzare in cucina.

Perché l'animo umano è un po' Dalia e un po' Fagiolo.

Sensibile, dolce, elegante come una Dalia ma anche semplice, schietto e rude come un Fagiolo. Un'anima dicotomica che dà vita ad un agriturismo con la tradizione nel cuore. Perché da noi ciò che conta è tornare alla terra, a quello ieri maiuscolo in cui la genuinità emergeva nel carattere delle persone e nei prodotti che queste coltivavano con dedizione e costanza.

Dalie e Fagioli vuole allora ridivenire tutto questo, vuole far toccare con mano al cliente la bellezza delle radici culinarie del territorio che offrono al desco materie prime d'eccellenza.

Olive mature vengono da noi raccolte e spremute in ottimo olio, le **erbe aromatiche** che coltiviamo servono a impreziosire i nostri piatti, **le verdure** del nostro orto trasformate per darvi gioia, la **frutta**, in tutta la sua purezza, viene utilizzata per dolci e marmellate.

E' difficile essere semplici

LA NOSTRA FILOSOFIA.

Nel nostro agriturismo vorremmo tornare alla Semplicità: i nostri piatti quindi sono volutamente composti di pochissimi elementi al fine di poter esaltare ogni singolo componente.

Ecco perché per noi sono importanti Territorio, Tradizione e Tecnologia.

Il primo è la culla per la buona crescita della tradizione alla riscoperta di tutti quei piccoli produttori che , con un estenuante impegno di tempo abbiamo scovato per far gustare ai nostri ospiti il meglio che il territorio bresciano , e non solo, può offrirvi.

Una tradizione che deve però fare i conti con la Tecnologia oggi utilizzata solo ed esclusivamente per magnificare prodotti e sapori. Un mezzo per salvaguardare le qualità organolettiche dei prodotti che possono essere così cotti, presentati e conservati in modo sicuro.

E in quest'atmosfera familiare e rilassante l'ospite potrà usufruire delle stanze dell'agriturismo - 4 camere doppie e un miniappartamento - per godere di un risveglio rigenerante e sorridente e per una passeggiata alla riscoperta del magnifico territorio del Lago di Garda.

I fornitori

**Piccoli agricoltori e passionari , persone che preservano i gusti del
TERRITORIO**

FORMAGGI

BAGOSS , BURRO DI MALGA: Marco Melzani Az. Agr. Bagolino -Bs

FORMAGELLE DELLA VAL TROMPIA: Anna Soc. Agr. Montemuffetto Graticelle di Bovegno
Bs

TOMBEA : Az. Agr. Germano Eggiolini

GRANA PADANO Az. Agr. Gardalatte Lonato Bs

SILTER: Az. Agr. Andrea Bezzi , Capo di ponte

FARINE

TIPO 0 di grano tenero da agricoltura biologica : Mulino Zapparoli Sermide Mn

Tipo Integrale macinata a pietra : Mulino Zapparoli Sermide Mn

POLENTA : Az. Agr. Alloisio Pietro Barbariga Bs

MONOCOCCO : Coop. Soc. L'ANTICA TERRA. Cigole Bs.

GRANO ARSO: Az. Agr. Daddario Ba

PESCI

COREGONI, SARDINE, PERSICO, CARPIONE: Il pescatore Cavallaro di Desenzanodel Garda
BS

OLIO

IL NOSTRO **DALIEEFAGIOLIO** :Olio ottenuto con olive, leccino e casaliva , coltivate a
Polpenazze del Garda e portate al frantoio di San Felice del Benaco.

Olive raccolte a mano da Fabio e dai nostri collaboratori

BIRRE ARTIGIANALI : Agri birrificio' Il Luppolajo' di Castel Goffredo (Mn)

CARNI :Az. Agricola Campagna, Lonato del Garda BS.

LEGUMI :Az. Agr. Valle dell'Oasi Castiglione del Lago (Pg)

CONFETTURE, MOSTRADE , SOTTACETI:di nostra produzione.

PASTE .Di nostra produzione sia quella all'uovo che quella di semola di grano duro

PANE ,PASTICCERIA GRISSINI Di nostra produzione.

I VINI : discorso lungo....ve li faremo conoscere a piccoli sorsi !!!

Il Lago di Garda

*" Suso in Italia bella giace un lago
A pie' de l' Alpe che serra Lamagna
Sovra Tiralli, ed ha nome Benaco."
(Dante canto XX Inferno)*

Frequentato fin dalla **preistoria**, il Lago di Garda conserva i segni lasciati dagli antichi abitanti. Risalgono all'età del bronzo (a partire dal XIX secolo a.C.) i ritrovamenti della **civiltà di Polada** rinvenuti tra Desenzano e Lonato; sono raccolti nei musei di Verona, Riva e Gavardo. A partire dal II millennio a. C. gli insediamenti assunsero la forma palafitticola: resti di **palafitte** sono ancora visibili sulle rive del vicino Lago di Ledro, ove sorge anche un museo dedicato.

Tra il V e il IV secolo a. C. i **Celti** occuparono il territorio gardesano.

Giunsero poi i **Romani**, che disseminarono le rive del lago di ville e terme, dalla residenza di **Sirmione** (Grotte di Catullo) alla villa di **Desenzano**, alle tracce di altre costruzioni sparse un po' ovunque.

Nel VI secolo, dopo svariate incursioni barbariche, arrivarono i **Longobardi**. Intorno alla fine del primo millennio d. C. nei villaggi si costruirono mura e castelli, profili merlati e alte torri, ancora oggi ben conservate in molti paesi della riviera e dell'entroterra.

Con il sorgere e l'affermarsi delle **Signorie**, dal XIII al XVII secolo, la storia del Garda diventa molto movimentata, in quanto attorno al lago si polarizzarono le ambizioni degli Scaligeri, dei Visconti, dei principi-vescovi di Trento, dei conti del Tirolo, ma in buona parte della **Serenissima** Repubblica Veneta. Un periodo aureo per il lago, come ci raccontano i magnifici giardini e i palazzi dalle forme armoniose, veri e propri scrigni dell'arte e della cultura del loro tempo. Con la caduta della Serenissima nel 1796-97, tutto il territorio del Garda entrò a far parte della Repubblica Cisalpina e poi del **regno Austro-Ungarico**. Nel XIX secolo il Garda divenne uno degli scenari principali di battaglia del

Risorgimento. Con le guerre di indipendenza tutti i paesi ad esclusione di Torbole e Riva, che rimasero austriache fino al 1918, furono annessi al regno d'Italia. Alla fine dell'Ottocento la zona del Garda diventò una delle mete di élite del turismo mitteleuropeo. Dal 1943 al 1945 Salò fu la sede della Repubblica Sociale Italiana,

Itinerario Enogastronomico

I prodotti Bresciani

I limoni: Limone sul Garda.

I Pesci: il Carpione., le Aole, le Sardine, il Coregone, la Tinca, il Luccio.

I Formaggi , la formagella di Tremosine, il Tombea di Cimarest., il Bagoss di Bagolino, il Fatulì della Val Savioie.

I Funghi: il tartufo della Valtenesi, e i porcini di Gargnano.

I Capperi: di Toscolano Maderno.

Lo zafferano di Pozzolengo.

Le Castagne della Valtenesi..

Gli insaccati: salame Morenico e i Salumi di Pozzolengo.

Polenta di Bedizzole

Farina di Monococco di Cigole.

Aglione di Polpenazze.

I vini e gli oli : lunga vita a loro..... abbiamo dedicato una sessione a frantoi e cantine.

Piatti Tipici:

Polenta consa.

Manzo all'olio di Rovato.

Bigoli con le aole.

Carpione alla griglia.

Coregone alla Gardesana

Spiedo

Casoncelli

Saladelle fritte

Carne salada.

Itinerario Storico :La **Rocca di Manerba**

Il sito pluristratificato della Rocca e del Sasso, occupato dall'uomo dal periodo mesolitico (8000-5000 a.C.) al XVI secolo della nostra era; quello della Pieve di Santa Maria, dove, sui resti di una villa romana affacciata sul lago, sorsero dapprima strutture abitative altomedievali e poi l'edificio religioso, con le sue varie fasi; infine, quello di località S. Sivino, sulle rive del lago, con resti di un abitato palafitticolo dell'Età del Bronzo che fa parte del patrimonio mondiale UNESCO.

Nell'esposizione sono mostrati al pubblico reperti provenienti da ricerche di superficie e da scavi stratigrafici condotti nelle località Sasso e Riparo Valtenesi, Rocca, Pieve e San Sivino. Parte di questi manufatti - esposti per la prima volta nel 1972 in una mostra che sintetizzava i risultati delle ricerche archeologiche nel territorio - divennero poi parte integrante dell'allestimento del Museo Civico Archeologico della Valtenesi, prima presso locali vicino alla Pieve di Santa Maria e poi, dal 1989, nella sede di piazza Simonati. Il criterio seguito nell'allestimento del percorso espositivo è topografico, cioè per contesti insediativi circoscritti, all'interno di ciascuno dei quali si sono seguite, dal periodo più antico al più recente, le diverse vicende che hanno interessato ciascun sito.

Si sono creati, così, quattro nuclei principali, aventi lo scopo di fornire - attraverso i risultati di accurate ricerche di superficie, degli scavi e degli studi finora condotti e alcuni dei quali ancora in corso - un quadro dell'insediamento umano nella zona, sempre passibile di ulteriori approfondimenti e variazioni

Nelle Vicinanze

■ L Vittoriale degli Italiani – Gardone Riviera

La Valle delle Cartiere – Toscolano Maderno

La Villa Romana di Desenzano

Le Grotte di Catullo

La rocca di Sirmione

Le fornaci di Lonato (I sec. a.c.)

I graffiti del Monte Baldo

Borghetto sul Mincio

Itinerario Naturalistico:

La riserva naturale della Rocca di Manerba

Il Giardino Botanico Fondazione Andre' Heller (cultura cinese, tibetana, americana)

La riserva naturale del Mincio

Parco Sigurta' Peschiera del Garda

Itinerario nordic walk

Sentiero della rocca di Manerba e museo archeologico

Da Campione a Pieve di Tremosine

Al monte castello di Gaino

Da Limone alla Baita Bonaventura Segala

Da Salo' a San Bartolomeo

Itinerario Ciclabile:

Rocca di Manerba.

Lungolago di Manerba.

Desenzano- Maguzzano

Padenghe- Maguzzano

Polpenazze – laghi di Sovenigo

Laghi di Sovenigo-Salo'

Da Barcuzzi a Salò:

L'itinerario percorre la fascia collinare del Garda occidentale, tra vigneti, uliveti e vasti altopiani, creando con i percorsi Lg-01 "Da Brescia al Lago di Garda" e Bs-01 "Dalla pianura al Lago di Garda" un grande anello ciclabile di 54 km.

Spiagge di Manerba

	<u>Spiaggia della rocca</u>	Spiaggia naturisti.		
	<u>Spiaggia Pisenze</u>	Acque cristalline, le più belle della zona. Spiaggia piuttosto isolata.		Pisenze
	<u>Spiaggia Porto Torchio</u>	Attrezzata con ogni comfort. Taxi boat per l'Isola dei Conigli (San Biagio). Distributore benzina per natanti.		
	<u>Baia Bianca</u>	Spiaggia con musica e servizi. Ideale per i giovani		Zocco San Sivino
	<u>La Romantica</u>	Spiaggia attrezzata. Ristorante e bar. Minigolf nei pressi.		Pieve Vecchia
	<u>Spiaggia di Dusano</u>	Spiaggia Libera e attrezzata.		Dusano
	<u>Spiaggia del Sasso</u>	Spiaggia nel Parco Naturale della Rocca.		

Beauty Farms nelle Vicinanze

Monastero _Soiano del Lago

Hotel Splendid Sole -Manerba

Villa Luisa – San Felice del Benaco

Park Hotel Casimiro - San Felice del Benaco

Hotel du Park _- Salò

Grand Hotel Fasano - Gargnano

Lefay Resort - Gargnano

Grand Hotel Terme- Sirmione

Centro benessere Acquaria - Sirmione

Antipasti

“Insalata di rinforzo” (ma a modo mio)

Euro 13,00

Baccalà , crema di cavolfiori,verdure agrodolci, olive e capperi .

A spasso tra le erbe.....

Euro 12,00

Lumache allevate con solo coste
su crema di ceci , broccoletti e tegole di semi oleosi.

“Bubba “

Euro 14,00

Code di gamberi croccanti fuori e morbide dentro, avvolte in pasta
Kataifi, con ristretto agrodolce allo zenzero

Budino di Grana Padano

Euro 12,00

con verdure in casseruola servite col loro succo ristretto e profumate al
tartufo della Valtenesi.

Fassona !!!

Euro 13,00

Fassona battuta a coltello, maionese al curry, passata di mela
verde.

Sformatino ai porcini

Euro 9,00

crema di zucca , fonduta di tombea e “frolla” al prezzemolo.

Cio' che Mangerei

Euro 11,00

Insalata belga, arancia, semi di girasole, songino, finocchio, soia, semi
di sesamo, tofu, noci, radicchio

Le Nostre Paste

Maccheroncini al Ragù come Zio comanda

Euro 11,00

Maccheroncini trafiletti da noi con farina di semola di Andria, ragù ottenuto con carne di manzo tagliata a coltello e cotta lentamente, leggera mantecatura al Grana Padano

Gnoccheri

Euro 10,00

Gnocchi di pane nero con patate, verza e Robiola

Gratin

Euro 12,00

con funghi porcini, porri e patate americane

Zuppa di Legumi

Euro 11,00

con cereali integrali e legumi con Crostini profumati al Rosmarino

Bigoli Quadri

Euro 11,00

con ragù di pesce di lago e finocchietto selvatico

Tanto fumo e... niente arrosto

Euro 11,00

Fusilli di grano arso trafiletti da noi, spuma di carbonara, formaggella affumicata della Val Trompia e speck

Tortelli di Spiedo

Euro 12,00

Con crema di polenta taragna

I Secondi

Animelle

Euro 15,00

Animelle di vitello saltate, carciofi e profumo di dragoncello

...Al ritorno da Londra

Euro 15,00

Pollo in due modi: petto marinato nella birra Guinness e coscia in pastella di malto d'orzo

Costine

Euro 15,00

di maiale fondenti, senape in grani, maggiorana e puré di patate cremoso

Quaglie

Euro 13,00

al rosmarino, con pancetta e una spruzzata di lugana

Tagliata di Manzo

Euro 15,00

con pomodorini, senape in grani, insalatina e aceto balsamico

Filetto di Coregone

Euro 15,00

al forno, salsa gardesana (olive, capperi, prezzemolo), rapa rossa e topinambur gratinato.

Agnello Nostrano

Euro 18,00

in casseruola alle, con cipolle fondenti al rosmarino

#In caso di INTOLLERANZE chiedete al nostro personale per eventuali specifiche sui piatti

Appetizers

Lake Sardine 'in saor'

Euro 12,00

Lake sardines, stewed onions, sultan, curcuma

Tartare of Coregone

Euro 12,00

Raw coregone fish from Garda Lake, fennel, passion fruit, liquorice

Tonno di coniglio

Euro 12,00

Boned rabbit, bittersweet vegetables, salad and tuna sauce

“Bubba “

Euro 14,00

Crispy Prawns tails with ginger sauce

Vegan salad

Euro 11,00

With tofu, soy sauce, orange fennel and walnuts

Fassona !!!

Euro 13,00

Raw beef meat, curry mayonnaise, mashed apple

Caprese... inside

Euro 9,00

tomatoe with mozzarella 'stracciatella' and basil pesto

Our Pasta

Maccheroni

Euro 11,00

With home made beef ragù

Farro

Euro 11,00

spelt with vegetables, broccoli sauce and olives

Eggplant Gnocchi

Euro 10,00

with green beans and cherry tomatoes

Casoncelli

Euro 10,00

Meat ravioli with mountain butter

Spaghetti

Euro 11,00

With lake fish ragù

Black Carbonara

Euro 11,00

Burnt grain pasta with carbonara cream, bacon and Val Trompia smoked cheese

Lasagna

Euro 12,00

With courgette, courgette flowers, potatoe cream and summer truffle

Main Courses

Animelle

Euro 15,00

Veal sweetbread , potatoe cream, soy sauce and sesame

Cuttet beef

Euro 15,00

With cherry tomatoes, salad,mustard and balsamic vinegar sauce

Costine

Euro 15,00

Slow cooked pork ribs, grain mustard, potatoe cream

Quaglie

Euro 13,00

Quails with bacon and lugana wine

Lamb

Euro 18,00

with stewed onions and herbs

Chicken

Euro 15,00

Breast marinated in Guinness beer and thigh in barley malt batter

Filetto di Salmerino

Euro 15,00

Salmerino fish fillet with eggplants, capers and tomatoes

La Prima Volta...

Sformatino ai Porcini

crema di zucca , fonduta di Tombea e "frolla" al prezzemolo.

Tanto fumo e... niente arrosto

Fusilli di grano arso, spuma di carbonara, formaggella affumicata della Val Trompia

Costine Fondenti

di maiale fondenti, senape in grani, maggiorana e purè di patate cremoso

Sorbetto alla frutta

Euro 28.00

(servito per l'intero tavolo - bevande escluse)

Menù alla carta

Animelle

Euro 15,00

Veal sweetbread , potatoe cream, artichokes

Guancetta

Euro 15,00

Slow cooked Beaf cheek with tree nuts,figs and polenta

Costine

Euro 15,00

Slow cooked pork ribs, grain mustard, potatoe cream

Quaglie

Euro 13,00

Quails with bacon and lugana wine

Lumache...

Euro 13,00

Snails with polenta

Petto d'anatra

Euro 16,00

Duck breast with honey and onions

Filetto di Salmerino

Euro 15,00

Salmerino fish fillet cover by bread with capers, olives and Roman cabbage

Menù degustazione

Caprese... dentro

Tomatoe filled with mozzarella and pesto

Tanto fumo e... niente arrosto

Black-grain pasta with carbonara mousse, bacon and smoked
Valtrompia cheese

Costine

Slow cooked pork ribs grain mustard and mashed potatoes

Fruict Sorbect

Euro 28.00