



BRESCIA
4-5-6 APRILE
Piazza Tebaldo Brusato

I PARTECIPANTI

Parteciperanno alla tappa molti food truck tra cui **Scottadito, Porcobrando, Trentintrac, Dalila's Street Bakery, Marchese Cannoli, Awakte Cucina Messicana, BBQ Chianina Station, Original Greek Eat, Apolpinfaccia, El Gnocco Loco, Daje Street Pub, Barbecue Birritrovo, Pan Pan, Migliori Olive Ascolane, La Sicilia, Pucceria Pontina, Fritt And Furios, La Reina Pepiada, Mr Potato Belgian Fries, Black Angus Food Truck e Tati e Patate Dai biga.**

La scelta gastronomica accontenterà tutti, con alternative vegetariane, vegane, senza glutine e senza lattosio.

Nel menù: arrosticini di pecora, olive ascolane, pesce fritto, panini con spalla di maiale allevato allo stato brado, roësti di patate di montagna con speck, carne salada e formaggio di malga, bocconcini di patate con speck e formaggio, scrigno dell'Alpe con maiale sfilacciato e cipolle caramellate, crêpes, pancake, waffel, smoothies, cupcake, bubble tea, maxi ciambelle, cannoli siciliani riempiti al momento, burritos, tacos e nachos messicani, hamburger di chianina, pita gyros, dolmades e tzatziki, panini di mare e fritti di pesce, gnocco fritto artigianale con salumi e formaggio, hamburger e hot dog con le ricette romanesche, brisket, pulled pork, pastrami, nachos artigianali, fritto misto ascolano con olive classiche, al tartufo, vegane, cremini, mozzarelline e carciofini, arancin*, cassatine e dolci siciliani, pucce artigianali laziali, pizza fritta napoletana, arepas venezuelane, yucca fritta, empanadas, patatine fritte dolci e salate, hamburger di Black Angus, patate ripiene e tanto altro ancora!