



Piano Editoriale

Dicembre - Gennaio



16 dicembre



✨ Un piatto che racconta equilibrio, eleganza e rispetto della materia prima. Il roulé di orata con crema di peperoni arrosto e menta nasce dall'incontro tra la delicatezza del pesce e la rotondità della crema, arricchita da una nota fresca e aromatica. Ogni elemento è studiato per esaltare l'altro, senza sovrastarlo, creando un'armonia di sapori e consistenze. Da Osteria dei Soci l'antipasto diventa l'inizio di un percorso gastronomico raffinato, pensato per sorprendere con semplicità e carattere. 🍴✨

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet #pescefresco #madeinitaly

19 dicembre



Un piatto che parla di mare, terra e stagionalità. Il risotto con capesante e mela Kissabel nasce dall'incontro tra delicatezza e freschezza, dove ogni ingrediente trova il suo spazio senza sovrastare gli altri. La cremosità del riso, la dolcezza delle capesante e la nota acidula della mela creano un equilibrio armonioso, studiato per sorprendere ad ogni forchettata. Una proposta che racconta ricerca, tecnica e amore per la cucina contemporanea. 🍽️✨

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet #pescefresco #madeinitaly

23 dicembre



Un dessert che conquista al primo sguardo e sorprende al primo assaggio. Il cestino di frolla con crema chantilly e lamponi è un equilibrio delicato tra la croccantezza della frolla, la morbidezza vellutata della crema e la freschezza leggermente acidula del frutto. Un dolce pensato per chi ama i contrasti armoniosi e le chiusure di pasto eleganti, capaci di lasciare un ricordo autentico. Da Osteria dei Soci anche il finale diventa un'esperienza da assaporare con calma. 🍰🍓

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet #pescefresco #madeinitaly

25 dicembre



Il Natale è condivisione, calore e tradizione. 🌲
 Da parte di tutto lo staff di Osteria dei Soci, un augurio sincero di serenità, convivialità e momenti felici da vivere attorno a una tavola imbandita. È nei dettagli, nei sapori e nei sorrisi che si nasconde la magia delle feste, e siamo felici di farne parte insieme a voi. Grazie per averci scelto e per continuare a condividere con noi la passione per la buona cucina. ✨

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly

30 dicembre



Freschezza, acidità e delicatezza si incontrano in un piatto che celebra il mare. La nostra ombrina marinata con aceto ai frutti di bosco e insalata di puntarelle è un equilibrio studiato di sapori e texture, dove il pesce viene valorizzato senza mascherarne l'essenza. Un antipasto che apre il percorso gastronomico con carattere e leggerezza, raccontando la nostra attenzione per la materia prima e per una cucina pulita, elegante e stagionale. 🌊🌿

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly

1 gennaio



Un nuovo anno è come una tavola ancora da apparecchiare: piena di promesse, attese e momenti da condividere. ✨
 Il 2026 inizia con il desiderio di continuare a raccontare la nostra cucina, fatta di ricerca, stagionalità e passione autentica per il gusto. Grazie a chi sceglie ogni giorno Osteria dei Soci per celebrare occasioni speciali o semplicemente il piacere di stare bene a tavola. Che questo nuovo anno sia ricco di sapori, brindisi sinceri e ricordi da custodire. 🥂

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly

6 gennaio



Le feste si chiudono, ma il gusto resta. ✨
 All'Osteria dei Soci celebriamo l'Epifania con la dolcezza di un dessert pensato per sorprendere, dove tecnica e creatività incontrano ingredienti selezionati. Ogni dettaglio racconta la nostra idea di cucina: elegante, curata e mai scontata. Un modo speciale per salutare le festività e tornare alla quotidianità con il sorriso, lasciandosi conquistare da un ultimo assaggio di magia. 🍰

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly

9 gennaio



Un equilibrio perfetto tra croccantezza e morbidezza, tra dolcezza e carattere.
 Il nostro cestino di frolla con mousse al cocco e caramello salato nasce da un lavoro attento sulle consistenze e sui contrasti, per offrire un dessert che conquista al primo assaggio. Ogni elemento è pensato per dialogare con l'altro, regalando una chiusura di pasto raffinata e memorabile. Perché anche il finale, a tavola, merita di essere ricordato. ✨

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly

13 gennaio



Eleganza, intensità e un tocco scenografico.
 La pera stregata è un dessert che racconta la nostra idea di dolce: mai banale, sempre sorprendente. La frutta diventa protagonista, valorizzata da profumi avvolgenti e da una presentazione che cattura lo sguardo prima ancora del palato. Un piatto pensato per chi ama lasciarsi guidare dalle emozioni, concludendo l'esperienza all'Osteria dei Soci con un ricordo indelebile. 🍷 ✨

📞 Info e prenotazioni: 392 290 4999
 📍 Via Gardesana, 3 - Nuvolera (BS)

#osteriadeisoci #ristoranteitaliano #ristorantenuvolera #cucinadipesce
 #carpacciosalmone #foodexperience #ristorantebrescia #cucinagourmet
 #pescefresco #madeinitaly