



VEGLIONCINO
Welcome
2020

SABATO 25 GENNAIO 2020



PNG

Rende speciale ogni momento

PROGRAMMA

Rivivi la magia della notte più lunga dell'anno

ore 20.00

Arrivo e sistemazione ai tavoli

ore 20.30

Inizio cena

Durante la cena intrattenimento musicale

ore 23.59

Countdown e brindisi

Dalle ore 24.00

Ballo e divertimento in sala

Il programma della serata potrebbe essere
oggetto di variazioni da parte della direzione

Menù

Millefoglie di lombo con finocchietto marinato (12)
Scrigno di sfoglia* alle primizie di stagione (1,3,7,8,10,11)

Tortino* saporito ai porri stufati (3,7)

Fiocco di prosciutto con bocconcino fior di latte (7)

Salame di Franciacorta (12)

Speck tirolese con carciofi (12)

Risotto con porcini e formaggella di montagna* (3,6,7,9)

Casarecce di pasta con crema di peperoni dolci e
scaglie di pecorino (1,3,6,7,9)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Lonza di maialino* cotta a bassa temperatura
con salsa al rosmarino e crema di mais (6,7,9)

Meringa all'italiana con fondente di cioccolato caldo* (1,3,6,7,8)

Caffè

Vino bianco e rosso selezione PNG (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Adulti 35 €

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti

Il Menù bambini a 15€

comprende:

Prosciutto cotto - Pasta al pomodoro o in bianco

Cotoletta alla milanese e patatine* (1,3,7)

*Controlla la tabella allergeni
per seguire il tuo regime alimentare*

Abbiamo a cuore il tuo benessere

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Prodotto Surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

PIONONO
R I S T O R A N T E

Erbusco (Bs)
030 7709761

ristorantepionono.it


LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

Castrezzato (Bs)
030 7040956

ristorantecolombera.it



Timoline di Corte Franca (Bs)
030 9828348

borgosantagiulia.it