

PIONONO  
R I S T O R A N T E

Menù  
**Banchetti**  
2022

Valido dal 1 marzo 2022 al 31 agosto 2022

# Aperitivo

Trancetti di pizza\* (1,7)

Focaccia farcita\* (1,7)

Olive all'ascolana\* (1,3,6,7,9)

Sfogliatine vari gusti\* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi (12)

Salame piccante (12)

Finger food fantasia dello chef (1,2,3,4,7,8,11)

Analcolico base frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

# Rosa

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Millefoglie di lombo con finocchietto croccante e rucola (12)

Scrigno di sfoglia\* alle primizie di stagione (1,3,7,8,10,11)

Tortino saporito\* (3,7)

Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)

Salame della Franciacorta e speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto agli asparagi\* e scamorza con bacon croccante (3,6,7,9)

Gemelli di pasta con guanciale di Amatrice, pomodorini pachino  
e scaglie di ricotta stagionata (1,3,6,7,9)

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

Morbido di vitello cotto a bassa temperatura, salsa al rosmarino  
con fagiolini\* spadellati, burro e timo (6,7,9)

Dessert personalizzato\* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 45**

# Verde

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Fettine di marlin marinato\* con burro e crostini (1,3,4,6,7,8,11,13)

Cocktail di gamberi\* con melone (2,12)

Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe  
con rucola e finocchietto all'agro (12)

Sformatino\* saporito (3,7)

Bauletto di pasta sfoglia alle verdure\* (1,3,7,8,10,11)

Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con con giardiniera croccante (9,12)

Risotto con asparagi\* e brunoise di fragole (3,6,7,9)

Mezzo pacchero di grano duro trafilato ai sapori di mare\* (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino\* gratinato al pane aromatico  
su guazzetto mediterraneo (1,2,3,4,6,7,12,14)

Sorbetto\* (3,6,7,8,12)

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

Dessert personalizzato\* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

# Blu

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Salmone affumicato, crostone\* integrale e spuma  
di burro all'aneto (1,3,4,6,7,8,11,13)

Insalata di gamberi\* e melone\* (2,12)

Involentino di spada\* gratinato alla provola (1,2,3,4,7,8,12,14)

Spalla di San Secondo con julienne di giardiniera  
e focaccia\* tiepida (1,9,12)

Flan\* al topinambur (3,7)

Fagottino di sfoglia alle delizie dell'orto\* (1,3,7,8,10,11)

Culatella di Langhirano con bocconcino fior di latte (7)

Risotto al Franciacorta e ragù di capesante\*

al profumo di timo (2,3,4,6,7,9,12,14)

Morbido di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza\*,  
fonduta al Parmigiano e concassé di datterini (1,3,6,7,8,9)

Gamberone\*, branzino\* e salmone gratinati con insalatine novelle  
e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto\* (3,6,7,8,12)

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

Dessert\* personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 65**

**Si avvisa la gentile clientela che 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.

# PN GROUP

## PIONONO R I S T O R A N T E

Erbusco ( Bs )  
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

Rezzato ( Bs )  
+39 0302793223 - villafenaroli.it



LA COLOMBA

*Ristorante - Albergo*

Castrezzato ( Bs )  
+39 0307040956 - ristorantecolombero.it



Timoline di Corte Franca ( Bs )  
+39 0309828348 - borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta*  
★★★★

Corte Franca ( Bs )  
+39 0309884234 - relaisfranciacorta.it