



Menù
Banchetti
2024

Valido dal 1 aprile 2024 al 31 agosto 2024

Aperitivo

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)

Focaccia farcita* (1,3,7)

Olive all'ascolana * (1,3,4,6,7,9)

Sfogliatine vari gusti* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta (12)

Crocante di tarallo con mousse di formaggio (1,6,7,10,11,12)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,12)

Frittella alla pizzaiola su coulis di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Rosa

Arista leggermente affumicata al legno di faggio,
finocchietto marinato e rucola (12)
Sfoglia alle verdure con sesamo tostato* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Flan alle erbette* (3,7)
Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7)
Speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto mantecato alla robiola,
verdure e crumble di basilico (3,6,7,9,12)
Paccheri di grano duro ai tre pomodori, guanciale
e scaglie di ricotta salata (1,3,6,7,9,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)
Morbido di vitello in salsa gremolata*
e crema di mais (1,6,9,12)

Dolce* personalizzato (1,3,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 50

Verde

Marlin marinato*

con spuma di burro al limone e crostino ai cereali (1,3,4,6,7)

Vaporata di gamberi* esotica (2,12)

Lombo cotto a bassa temperatura,
emulsione all'olio EVO e finocchietto croccante (12)

Gratin al topinambur* (3,7)

Scrigno di sfoglia ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta brut

e punte di asparago* profumate al timo (3,6,7,9,12)

Fusilli al ferretto con ragù di pesce spada*,
verdure e mandorle tostate (1,2,3,4,6,7,8,9,14)

Filetto di branzino* in crosta di semi su

coulis di pomodoro (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12,13)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

Dolce* personalizzato (1,3,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 55

Blu

Salmone affumicato
ripieno alle erbe su cremoso al mango* (4,7)
Code di gambero* al pistacchio e grissino* bicolore
al nero di seppia (1,2,3,6,7,8,10,12,13,14)
Manzo marinato
con stracciatella di bufala, rucola e croccante di taralli (1,7,12)
Sformatino di patate* (3,7)
Bauletto di sfoglia alle verdure* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto mantecato al pomodoro e origano,
sauté di pesce spada* e olio al basilico (2,3,4,6,7,9,12)
Caramelle di pasta fresca alla bresciana con burro fuso e salvia (1,3,7,8)

Gamberoni*argentini in panure aromatica
e condimento salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

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

Dolce* personalizzato (1,3,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 60

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.

PIONONO
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta ★★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu