

PIONONO

R I S T O R A N T E

Menù pausa pranzo completo € 20,00
Menù pausa pranzo solo primo € 14,00
Menù pausa pranzo solo secondo € 16,00

Comprende Coperto

Acqua trattata naturale e gassata, vino bianco e rosso di nostra selezione
Caffè

Lunedì 29 Luglio 2024

Risotto con crema di zucchine, menta e julienne di totano
scottato

Scialatielli ai 3 pomodori, basilico e crema di bufala

Gnocchetti con crema di formaggi

Caramelle di pasta fresca alla bresciana

Vellutata di carote e crostini di pane

Lombata di pollo ripiena di ricotta e spinaci, couscous all'ortolana
e salsa al curry

Trancio di branzino in brodetto di frutti di mare e verdure

Vitello tonnato con veli di focaccia

Frittata ai formaggi con misticanza

Battuta di cavallo con patate

Martedì 30 Luglio 2024

Risotto con crema al basilico, fiocchi di pomodoro e burrata e
marlin marinato

Paccheri al ragù di guanciale, funghi e mirtilli

Chicche di patata con pomodoro ed origano

Panzerotti di magro con burro fuso e salvia

Vellutata di patate con crostini aromatizzati

Lombata di maiale alle pesche, cremoso al gorgonzola e packchoi
Salmoncino farcito alla mediterranea, crema di porri e patate e
morbido di erbe

Polletto alla griglia con patate al forno

Frittatina alle verdure con insalatina

Porchetta affumicata con finocchietto marinato

Mercoledì 31 Luglio 2024

Risotto con crema di erbe e scaglie di Monte 27

Orecchiette ai frutti di mare, verdure e mandorle

Gnocchetti con ragù di carne alla bolognese

Tortelli di magro al burro versato

Crema di verdure con croccante di pane

Fondente di maialino ai frutti di bosco con polenta di patate

Pesce spada alla milanese con misticanza croccante e ristretto
all'aceto balsamico

Burger di cavallo con patate saporite

Frittata alla boscaiola

Culatella dei colli parmensi con mozzarelline all'origano

PIONONO

R I S T O R A N T E

Menù pausa pranzo completo € 20,00
Menù pausa pranzo solo primo € 14,00
Menù pausa pranzo solo secondo € 16,00

Comprende Coperto
Acqua trattata naturale e gassata, vino bianco e rosso di nostra
selezione Caffè

Giovedì 1 Agosto 2024

Risotto al Franciacorta con code di gamberi e verdure al basilico
Calamarata alle zucchine in 3 consistenze
Chicche di patate con crema di zafferano e briciole di speck
Ravioloni di magro, burro e salvia
Vellutata dell'orto con crostini

Calamari in guazzetto con cannellini, cipolla rossa, veli di focaccia e
crumble di olive
Costolette di agnello scottadito alla bordolese con purea di carote
Fesa di tacchino alla griglia con patate
Frittata cacio e pepe
Insalatona con code di gambero e mango

Venerdì 2 Agosto 2024

Risotto all'arrabbiata, frutti di mare, salsa yogurt e finocchietto
Fusilli al ferretto con melanzane, provolone e pomodorini confit
Gnocchetti di patate all'amatriciana
Fazzoletti di magro con crema al rosmarino
Vellutata di zucchine e crostini aromatizzati

Merluzzo arrostito, salsa alla paprika, morbido di patate alla rucola
Lombata di tacchino arrosto con caponata di verdure e salsa al pepe
verde
Battuta di cavallo con patate saporite
Frittata alla diavola con misticanza
Fettine di mortadella e formaggella di montagna

Contorno

Spinaci al burro (3,7) * - Verdure alla griglia - Misticanza di insalata (12) € 4,00

Menù piatti unici

Menù tagliata di puledro (6,9,12) € 20,00

Menù tagliata di manzo (6,9,12) € 25,00

Vini extra menù

Spumante di nostra selezione - bottiglia 0,75l (12) € 15,00

Spumante di nostra selezione - bicchiere 0,15l (12) € 4,00