

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 25 Novembre 2024

Risotto alla scapece, dadolata di salmone e crema di bufala
Scialatielli alla carbonara con rucola
Gnocchetti con crema di formaggi
Caramelle di pasta fresca alla bresciana
Vellutata di carote e crostini di pane

Filetto di maiale agli aromi, cremoso di mais e cipolla rossa e pomodorini
Insalata di calamaro con verdure su pesto leggero e veli di pane
Vitello tonnato con veli di focaccia
Frittata ai formaggi con misticanza
Battuta di cavallo con patate

Martedì 26 Novembre 2024

Risotto limone, dadolata di mare e crumble al basilico
Paccheri con crema di pecorino, ceci e guanciaie croccante
Chicche di patata con pomodoro ed origano
Panzerotti ricotta e spinaci con burro fuso e salvia
Vellutata di patate crostini aromatizzati

Fesa di pollo all'ortolana, salsa gorgonzola e crumble alle noci
Baccalà con crema di carote e pesto di pistacchio
Battuta di pulledro con patate arrosto
Frittatina alle verdure con insalatina
Porchetta affumicata con finocchietto marinato

Mercoledì 27 Novembre 2024

Risotto al pirlo con code di mazzancolle, burrata e polvere di arancia
Calamarata con vellutata di grana, crumble di mortadella e pistacchio
Gnocchetti con ragù di carne alla bolognese
Tortelli verdi di magro al burro versato
Crema di verdure con croccante di pane

Costolette di agnello alla scottadito con purea di patate e salsa bordolese
Pesce spada con carciofi, crema di menta e polvere di speck
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 28 Novembre 2024

Risotto alle erbe, cozze al pepe e crumble salato
Fusilli al ferretto con crema di noci, rucola, pomodorini confit e scaglie
di grana
Chicche di patate con crema di zafferano e briciole di speck
Ravioloni con cuore di carciofi, burro e salvia
Vellutata dell'orto con crostini

Branzino ripieno ai frutti di mare su crema al Franciacorta e carciofi fritti
Coniglio alla bresciana con polenta agli agrumi
Fesa di tacchino alla griglia con patate
Frittata cacio e pepe
Insalatona con code di gambero e mango

Venerdì 29 Novembre 2024

Risotto alla gricia con guanciale e croccante all'erba cipollina
Orecchiette al ragù di mare e crema di datterini gialli al basilico e
verdure
Gnocchetti di patate alla amatriciana
Giganti di pasta fresca ai porcini con crema al rosmarino
Vellutata di zucchine e crostini aromatizzati

Morbido di vitello alle ciliegie con purea al basilico
Salmone alla barbabietola, crema di sedano rapa, panzanella alle
accughe
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