



PIO NONO
MENÙ CONCERTO



PIO NONO
MENÙ ALLEGRO

Euro 109,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di panificati assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

Pizza gourmet* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11,13)

Trecce di sfoglia* alla paprika

(1,3,6,7,8,10,12,13)

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,8,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1,6,10)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, coppa

Salame di Franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, salmone affumicato e spuma di formaggio fresco

(1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)

Frittelline di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di acciughe* pastellate, pinzimonio e zuppeta di pomodoro (1,4,6,9,12)

Corner Dedicato Intolleranze (Senza Glutine, Senza Lattosio, Vegano, Vegetariano)

Pizza senza glutine e senza lattosio* (3,6,10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Carciofo alla romana con emulsione al prezzemolo (12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Lingotto di marlin* dal cuore morbido, gazpacho, melanzane e crostino ai cereali (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Lombo leggermente affumicato, finocchietto e glassa al balsamico (12)

Flan al topinambur* su fonduta di latteria (3,7)

Primi piatti

Risotto con asparagi* in doppia consistenza e lampone disidratato (3,6,7,9)

Pacchero di pasta fresca alla carbonara di mare* (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

Secondi piatti

Salmone in manto di sfoglia*, salsa al timo e polvere di paprika
(1,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14)

Sorbetto al limone* (7,8)

Fondente di manzo* al Curtefranca DOC con soffice di panais (3,6,7,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè



PIO NONO
MENÙ MOSSO

Euro 109,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di panificati assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

Pizza gourmet* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11,13)

Trecce di sfoglia* alla paprika

(1,3,6,7,8,10,12,13)

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,8,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaino con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1,6,10)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, coppa

Salame di Franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, salmone affumicato e spuma di formaggio fresco

(1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)

Frittelline di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di acciughe* pastellate, pinzimonio e zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)

Corner Dedicato Intolleranze (Senza Glutine, Senza Lattosio, Vegano, Vegetariano)

Pizza senza glutine e senza lattosio* (3,6,10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Carciofo alla romana con emulsione al prezzemolo (12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Sauté di code di gambero* su crema parmentier, pesto leggero e fili di grano croccanti (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Millefoglie di vitello al punto rosa con finocchio marinato all'olio EVO (9,12)

Frolla salata con mousse al basilico e fiocchi di datterino (1,3,4,6,7,8,10,11,12)

Primi piatti

Risotto alla formaggella di montagna, porcini* e crumble alle erbe (3,6,7,9,12)

Fusillone di Gragnano IGP con ragù di pesce* ai tre pomodori e mandorle (1,2,4,6,8,12,14)

Secondi piatti

White cod* con julienne di verdure e vellutata di porro (2,4,7,9,12,14)

Sorbetto al limone* (7,8)

Morbido di vitello* con il suo jus alle pesche e polenta (6,7,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè



PIO NONO
MENÙ ARMONICO

Euro 109,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di panificati assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

Pizza gourmet* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11,13)

Trecce di sfoglia* alla paprika

(1,3,6,7,8,10,12,13)

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,8,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaino con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdure in tempura* (1,6,10)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, coppa

Salame di Franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, salmone affumicato e spuma di formaggio fresco

(1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)

Frittelline di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di acciughe* pastellate, pinzimonio e zuppeta di pomodoro (1,4,6,9,12)

Corner Dedicato Intolleranze (Senza Glutine, Senza Lattosio, Vegano, Vegetariano)

Pizza senza glutine e senza lattosio* (3,6,10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Carciofo alla romana con emulsione al prezzemolo (12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Calamaro* in crosta di aromi, tartare di verdure e cremoso profumato agli agrumi

(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)

Finissima di manzo marinato, mele caramellate e mix di semi dry (7,11,12)

Tortino alle erbe* con fonduta delicata (3,7)

Primi piatti

Risotto all'essenza di pomodoro, mazzancolle* scottate e stracciatella di burrata

(2,3,4,6,7,9,12)

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale

(1,3,6,7,8,9)

Secondi piatti

Pesce spada* gratinato alla mediterranea su vellutata ai piselli* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Sorbetto al limone* (7,8)

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

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè



PIO NONO
MENÙ VIVACE

Euro 109,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di panificati assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

Pizza gourmet* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11,13)

Trecce di sfoglia* alla paprika

(1,3,6,7,8,10,12,13)

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,8,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1,6,10)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, coppa

Salame di Franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, salmone affumicato e spuma di formaggio fresco

(1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)

Frittelline di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di acciughe* pastellate, pinzimonio e zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)

Corner Dedicato Intolleranze (Senza Glutine, Senza Lattosio, Vegano, Vegetariano)

Pizza senza glutine e senza lattosio* (3,6,10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Carciofo alla romana con emulsione al prezzemolo (12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Sfera di salmone affumicato con mango*, guacamole e vela di focaccia*tostata

(1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Tacchinella* cotta a bassa temperatura, maionese alla zucca*, rucola e noci tostate (3,7,8,10,12)

Scrigno di sfoglia* al sesamo (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Primi piatti

Risotto al Franciacorta con dadolata di pesce bianco* e pomodorini

canditi (2,3,4,6,7,9,12,14)

Tortelli d'erbetta con cuore di ricotta *, fonduta al Grana Padano e nocciole

(1,3,6,7,8,9,10)

Secondi piatti

Filetto di branzino* farcito al fior di latte su coulis di ciliegini, olive e capperi

(1,2,3,4,6, 7,8,9,10,11,12,13,14)

Sorbetto al limone* (7,8)

Guancia di maialino* crema di mais e brunoise al rosmarino (6,7,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè