

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 7 Aprile 2025

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

Fondente di manzo ai frutti di bosco con polenta di patate
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 8 Aprile 2025

Risotto con crema di pomodori secchi, burrata e marlin marinato
Paccheri al ragù di guanciale, funghi e mirtilli
Chicche di patata con carciofi e speck
Panzerotti di magro con burro fuso e salvia
Vellutata di patate con crostini aromatizzati

Lombata di pollo ricotta e spinaci, couscous all'ortolana e salsa al curry
Salmone, crema di porri e patate con morbido di erbe
Coppa di maiale alla griglia con patate al forno
Frittatina alle verdure con insalatina
Pancetta al pepe con finocchietto marinato

Mercoledì 9 Aprile 2025

Risotto con crema di erbe e scaglie di monte
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

Lombata di maiale alle pesche, cremoso al gorgonzola e packchoi
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 10 Aprile 2025

Risotto al limone, gamberi e verdure al basilico
Calamarata alle zucchine in 3 consistenze e ricotta salata (crema,
cubetti, chips)
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
Capretto alla bresciana con polenta al limone
Fesa di tacchino alla griglia con patate
Frittata cacio e pepe
Insalatona con code di mazzancolle e mango

Venerdì 11 Aprile 2025

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

Merluzzo arrostito in brodetto di parmigiano, croccante di verdure,
mela ed emulsione al prezzemolo
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