

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 13 Ottobre 2025

Risotto con crema di zucca, julienne di totano scottato agli agrumi
Scialatielli ai 3 pomodori, basilico e crema di bufala
Gnocchetti con crema di formaggi
Ravioli di magro burro e salvia
Vellutata di carote e crostini di pane

Fondente di vitello alla senape con polenta di patate
Trancio di branzino in brodetto di frutti di mare e verdure
Carpaccio di tacchinella tonnato con veli di focaccia
Frittata ai formaggi con misticanza
Battuta di cavallo con patate

Martedì 14 Ottobre 2025

Risotto con crema di pomodori secchi, burrata e marlin marinato
Paccheri al ragù di cervo e mirtilli caramellati
Chicche di patata castagne e speck
Panzerotti di magro con burro fuso e salvia
Vellutata di verdure crostini aromatizzati

Costolette di agnello scottadito, soffice di patata all'ortolana e salsa al curry
Strudel di salmone, morbido di erbe e salsa al Franciacorta
Battuta alla griglia con patate al forno
Frittatina alle verdure con insalatina
Pancetta al pepe con finocchietto marinato

Mercoledì 15 Ottobre 2025

Risotto crema di erbe e scaglie di monte 27 e crumble agli agrumi
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

Filetto di maiale al pepe, chutney di mango e morbido di carote
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 16 Ottobre 2025

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

Insalata di calamari, capperi e olive su gazpacho di pomodoro, veli di
focaccia
Lombata di cavallo alle erbe con rucola, grana e glassa all'aceto
balsamico
Fesa di tacchino alla griglia con patate
Frittata cacio e pepe
Insalatona con code di mazzancolle e mango

Venerdì 17 Ottobre 2025

Risotto al Franciacorta con capesante caramellate alla teriyaki e sesamo
Fusilli al ferretto melanzane, provolone e pomodorini confit
Gnocchetti di patate all'amatriciana
Fazzoletti di magro con crema al rosmarino
Vellutata di zucchine e crostini aromatizzati

Bertagnì con carciofi e zucca pastellati, maionese alla salvia
Lombata di pollo 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