PIONONO
RISTORANTE

Antipasti

Crudo di pesce 30,00 €
Tartare gamberi rossi** con arancia e finocchio, tartare di salmone** con mango** e mandorle, tartare di branzino** con mele e sedano, scampo di Norvegia**, ostrica fine de claire**
(2,4,8,9,12,14)

Gratinato di pesce 25,00 €
Capasanta*, involtino di pesce spada*, scampo*, gamberone*, calamaro* accompagnato da sautè di cozze con crostoni*
(1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,14)

Calamaretti scottati* con purea di zucca*, pomodoro secco e veletta croccante 18,00 €
(1,2,3,4,8,9,12,13,14)

Essenza di carciofo*, gamberi argentini* e crema di pecorino 18,00 €
(2,4,6,7,9,12)

Selezione di salumi e formaggi 18,00 €
Finocchiona, mortadella al tartufo, culatella dei colli parmensi, guancialino al pepe, salame Franciacorta barricato, trilogia di formaggi con marmellata fatta in casa, giardiniera e panino fritto
(1,3,7,9,12)

Tartare di barbina Franciacortina alla Gregorio 25,00 €
(1,3,4,6,7,8,9,10,12,13)

Gnocco fritto gourmet* con carpaccio di carne salada, mele confit e porcini trifolati* 15,00 €
(1,3,6,7,9,12)

Flan al radicchio rosso, fonduta di erborinato e chips al Parmigiano 14,00 €
(3,6,7,9)

PIONONO
RISTORANTE

Primi Piatti di Mare

Risotto al limone con dadolata di gambero reale* 16,00 €
(2,3,4,6,7,9,12,14)

Spaghettone di Gragnano alle vongole* 18,00 €
(1,2,4,6,9,10,12,14)

Paccheri trafilati al bronzo con astice americano* 26,00 €
(1,2,4,6,9,10,12,14)

Conchiglioni di grano duro con pesce spada* e datterini confit 16,00 €
(1,2,3,4,6,7,8,9,14)

Primi Piatti di Terra

Risotto ai porcini* con cialda di Grana Padano 15,00 €
(3,6,7,9)

Maltagliati di pizzoccheri con fontina valdostana DOP 15,00 €
(1,3,6,7,9)

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana burro versato e salvia 14,00 €
(1,3,6,7,9)

Pennone con ragù di cervo*, rosmarino e mirtilli 14,00 €
(1,6,7,9,10,12)

PIONONO
RISTORANTE

Secondi Piatti di Mare

Ombrina* arrostita, gazpacho alla tarantina e biete* all'olio 22,00 €
(4,9,12)

Grigliata di mare*, scampi, gamberi, salmone, seppie e branzino 25,00 €
(2,4,12,14)

Catalana di crostacei* 33,00 €
Astice, scampi, gamberoni, vegetali e frutta
(2,4,9,12,14)

Saku di tonno* con indivia brasata, mandorle ed emulsione 22,00 €
di spinacino all'arancia
(4,8)

Secondi Piatti di Terra

Tagliata di puledro *Ricetta 1984* 20,00 €
(6,9,12)

Tagliata di barbina Franciacortina *Ricetta 1984* 22,00 €
(6,9,12)

Filetto di maialino* agli aromi, salsa al pepe verde 18,00 €
e morbido di patate
(3,6,7,9,10,12)

Morbido di manzo* alla rovatese, polenta e ananas caramellato 20,00 €
(1,3,4,6,7,8,10,11)

Selezione di Formaggi 16,00 €
Provolone, Pecorino, Quartirolo lombardo, Buche di capra, Latteria
Cremoso, Monte 27 con marmellate fatte in casa e miele locale
(1,6,7,8,10,11,12)

PIONONO
RISTORANTE

Contorni a 4,00 €

Patate al forno
(4,9,12)

Insalata verde o mista

Spinaci al burro*
(3,7)

Verdure alla griglia

Cipolle spadellate
(6,9)

Acqua minerale trattata naturale e gassata 1,00 €
Caffè 2,00 €
Coperto 3,00 €

* Prodotto congelato
** Prodotto sconsigliato a bambini, donne in gravidanza e persone Immunodepresse

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Il Responsabile H.a.c.c.p.