



Menù
Banchetti
2022

Valido dal 1 gennaio 2022 al 28 febbraio 2022

Aperitivo

Trancetti di pizza* (1,7)

Focaccia farcita* (1,7)

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

Sfogliatine vari gusti* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi (12)

Salame piccante (12)

Finger food fantasia dello chef (1,2,3,4,7,8,11)

Analcolico base frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Argento

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Fettine di maialino cotto a bassa temperatura con
cavolo viola marinato croccante e olio EVO (12)

Flan dell'orto* (3,7)

Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)

Scigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)

Speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto al Franciacorta con trifolata di funghi* (3,6,7,9,12)

Chicche di patate con speck e zafferano (1,3,6,7,8,9)

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

Morbido di vitello arrosto con salsa alla boscaiola e crema di mais (6,9)

Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45

Oro

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Fettine di salmone leggermente affumicato
con burro e crostini* (1,3,4,6,7,8,11,13)

Vaporata di gamberi* alla tropicale (2,12)

Carpaccio di arista aromatizzato alle erbe cotto a bassa temperatura
con vegetali croccanti (12)

Tortino alle verdure* (3,7)

Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)

Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con con giardiniera croccante (9,12)

Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9,12)

Mezzo pacchero con spada*, gamberi* e verdure (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino* con polvere di pane aromatica, farcito con mozzarella,
olive, capperi e salsa zafferano (1,2,3,4,6,7,12,14)

Sorbetto* (3,6,7,8,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 55

Platino

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Fettine di marlin* marinato con croccante rustico
e burro all'aneto (1,3,4,6,7,8,11,13)

Insalata di code di gamberi* con ananas (2,12)

Capasanta* gratinata (1,2,4,6,9,12,14)

Spalla di San Secondo con julienne di giardiniera
e focaccia* tiepida (1,9,12)

Flan* al topinambur e panais (7)

Treccia di pasta sfoglia* ricotta e spinaci* (1,3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)

Risotto al limone con ragù di pesce* e verdure (2,3,4,6,7,9,12,14)

Caramelle di pasta fresca ripiene con speck e
radicchio e fonduta di taleggio (1,3,6,7,8,9)

Gamberone*, branzino* e salmone gratinati con insalatine
novelle e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto* (3,6,7,8,12)

Morbido di vitello al pepe verde con crema di mais (6,7,9,10,12)

Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 65

Si avvisa la gentile clientela che 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. 1169/2011 - "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

* Prodotto surgelato

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.

PN GROUP

PIONONO R I S T O R A N T E

Erbusco (Bs)
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

Rezzato (Bs)
+39 0302793223 - villafenaroli.it



LA COLOMBA

Ristorante - Albergo

Castrezzato (Bs)
+39 0307040956 - ristorantecolombara.it



Timoline di Corte Franca (Bs)
+39 0309828348 - borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta
★★★★

Corte Franca (Bs)
+39 0309884234 - relaisfranciacorta.it