



Menù
Banchetti
2023

Valido dal 1 aprile 2023 al 31 agosto 2023

Aperitivo

- Trancetti di pizza* (1,3,7)
- Focaccia farcita* (1,7)
- Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9)
- 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 (1,4,6,7,8,10,12)

- Analcolico a base di frutta
- Spumante brut selezione PNGroup (12)

- Acqua potabile trattata naturale e gassata

Rosa

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe
con verdure croccanti (12)

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

Tortino saporito* (3,7)

Culatella dei colli parmensi con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con giardiniera campagnola (9,12)

Risotto alle verdure* e formaggella delle valli (3,6,7,9,12)

Fusilli al ferretto con porcini*, rucola, radicchio

e salamella Franciacorta (1,3,6,7,9,12)

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

Morbido di vitello con gremolada di verdure*

e crema di mais (6,7,9,10,12)

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45

Verde

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Marlin marinato* con spuma di burro salata

e crostone ai 5 cereali* (1,3,4,6,7,8,11,13)

Vaporata di gamberi* estiva (2,12)

Millefoglie di arista leggermente affumicata al legno di faggio

con finocchio marinato e rucola (12)

Sformatino ai sapori dell'orto* (3,7)

Pasta sfoglia alle verdure* (1,3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto e bocconcini fior di latte (7)

Speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto con punte di asparago* e fragole (3,6,7,9,12)

Paccheri di pasta fresca con ragù di pesce spada* ai 3 pomodori

e mandorle tostate (1,2,4,6,8,9,12,14)

Filetto di orata* gratinato al pane aromatico

in guazzetto mediterraneo (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Sorbetto alla frutta (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8)

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

Blu

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Cannolo di tonno ripieno alla ricotta con granella di pistacchio
e grissino leggero* (1,3,4,6,7,8,10,13)

Composta di gamberi* e melone (2,12)

Spalla di San Secondo con julienne di verdure agrodolci
e focaccina tiepida* (1,9,12)

Flan al topinambur* (3,7)

Sfoglia ripiena alle delizie dell'orto* (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con bocconcino fior di latte (7)

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

Tenerzze* ripiene di bufala campana DOP pomodori
e basilico con brunoise di verdure* (1,3,6,7,9,10)

Gamberoni argentini* gratinati agli aromi
con insalatina novella e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto alla frutta (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8)

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. 1169/2001 - "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

* 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 RISTORANTE

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