



Menù
Buffet/Eventi

Avorio

Pizza Gourmet*
con porchetta affumicata e verdure dorate (1,3,6,7,8,11)
Pizza Gourmet*
con salsa di pomodorini e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Bocconcini di focaccia farcita * (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi e confetture di frutta (7)
Verdure pastellate* (1)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)
Gorgonzola in bellavista
con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8,12)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa nostrana e culatella dei colli parmensi (12)
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Spumante brut selezione PNGroup (12)

Euro 39

Eerù

Pizza Gourmet*
con porchetta affumicata e verdure dorate (1,3,6,7,8,11)
Pizza Gourmet*
con salsa di pomodorini e mozzarella di bufala campana DOP
(1,3,6,7,8,10,11) Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Bocconcini di focaccia farcita * (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi e confetture di frutta (7)
Verdure pastellate* (1)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)
Gorgonzola in bellavista
con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8,12)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa nostrana e culatella dei colli parmensi (12)
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

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

Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Spumante brut selezione PNGroup (12)

Euro 45

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.

PIONONO
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombara.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta ★★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu