



**Menù**  
**Banchetti**  
**Autunno Inverno 25/26**

Valido dal 1 Settembre 2025 al 31 Marzo 2026

# Aperitivo

Bocconcini di pizza di nostra produzione\* (1,3,7)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9,10)

Sfogliatine vari gusti\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di Grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Crocante di tarallo con mousse di formaggio (1,6,7,10,11,12)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,12)

Frittella alla pizzaiola\* su coulis di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

# Argento

Flan all'ortolana\*, fonduta delicata e croccante di olive (3,7)

Petto di tacchino al punto rosa con julienne di verdure marinate (12)  
Cestino di pasta brisè con mousse di cacio, pepe e confettura di pere

(1,3,6,7,8,10)

Sfogliatina alle erbette\* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto mantecato al rosmarino (3,6,7,9,12)

Fusilli trafilati al bronzo con ragù di vitello\* (1,3,6,7,9,10,12)

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

Fondente di manzo\*, salsa al pepe verde e polenta bramata

(3,6,7,9,10,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

**Euro 50**

# Oro

Bauletto di salmone affumicato su guazzetto tropicale\* (4,7)

Composta di gamberi\* con mix di semi e crostino integrale (1,2,3,6,7,12)  
Tacchinella cotta a bassa temperatura con tricolore di verdure all'olio evo (12)

Tartelletta di frolla salata, pere confit, mousse cacio e pepe (1,3,6,7,8,10,12)  
Scrigno di sfoglia ricotta e spinaci\* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta con polvere di basilico e nocciola (3,6,7,8,9,12)  
Fusilli al ferretto con pesce spada\* in doppia consistenza e pomodoro (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

White cod\* in crosta di erbe, salsa al burro bianco e carciofi\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)  
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

# Platinum

Calamaro\* gratinato, brunoise di carota bicolore e cremoso agli agrumi (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14)

Vitello cotto a bassa temperatura, maionese di zucca\* e rucola (3,7,10,12)

Tortino caldo\* (3,7)

Sfogliatina in manto di sesamo\* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto di mare\* alla mediterranea (2,3,4,6,7,9,12,14)

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro fuso e salvia (1,3,7,9)

Catalana di gamberoni\* argentini, verdure ed emulsione al prezzemolo (2,4,9,12,14)

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

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

**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.

**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