



Menù
Banchetti
2022

Valido dal 1 marzo 2022 al 31 luglio 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

Rosa

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

Millefoglie di lombo con finocchietto croccante e rucola (12)

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

Tortino saporito* (3,7)

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

Salame della Franciacorta e speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto agli asparagi* e scamorza con bacon croccante (3,6,7,9)

Gemelli di pasta con guanciale di Amatrice, pomodorini pachino
e scaglie di ricotta stagionata (1,3,6,7,9)

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

Morbido di vitello cotto a bassa temperatura, salsa al rosmarino
con fagiolini* spadellati, burro e timo (6,7,9)

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

Verde

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

Fettine di marlin marinato* con burro e crostini (1,3,4,6,7,8,11,13)

Cocktail di gamberi* con melone (2,12)

Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe
con rucola e finocchietto all'agro (12)

Sformatino* saporito (3,7)

Bauletto di pasta sfoglia alle verdure* (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 asparagi* e brunoise di fragole (3,6,7,9)

Mezzo pacchero di grano duro trafilato ai sapori di mare* (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino* gratinato al pane aromatico
su guazzetto mediterraneo (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

Blu

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

Salmone affumicato, crostone* integrale e spuma
di burro all'aneto (1,3,4,6,7,8,11,13)

Insalata di gamberi* e melone* (2,12)

Involentino di spada* gratinato alla provola (1,2,3,4,7,8,12,14)

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

Flan* al topinambur (3,7)

Fagottino di sfoglia alle delizie dell'orto* (1,3,7,8,10,11)

Culatella di Langhirano con bocconcino fior di latte (7)

Risotto al Franciacorta e ragù di capesante*
al profumo di timo (2,3,4,6,7,9,12,14)

Morbido di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza*,
fonduta al Parmigiano e concassé di datterini (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)

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 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 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 - ristorantecolombero.it



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

Relaisfranciacorta
★★★★

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