



**Menù di  
Capodanno  
2019**

  
**PNG**  
PIONONO GROUP

## *Programma*

**ore 20.00**

**Arrivo e sistemazione ai tavoli**

**ore 20.30**

**Inizio cenone**

**ore 23.45**

**Distribuzione cotillons**

**ore 00.10**

**Ballo in sala con gruppo musicale**

**ore 3.30**

**Buffet dolce e salato  
con pennette all'arrabbiata**

**ore 4.00**

**Un saluto a tutti e arrivederci  
alla serata **VEGLIONCINO** del 26 Gennaio 2019**

*Durante la serata  
servizio bar a disposizione*

Tartare di salmone affumicato con mango,  
crostone integrale e spuma di burro all'aneto (1,4,7)  
Plum cake con code di gamberi, quinoa,  
verdure tricolore e bacche di goji (2,3,4,7)  
Carpaccio di arista leggermente affumicato con legno di faggio,  
finocchietto marinato e scaglie di Gran Tonale (7,12)  
Sfoglia con ragù dell'aia (1,3,7,9)  
Flan di spinaci e crema di taleggio (3,7)  
Culaccia di Parma salumificio Tonino e melone invernale (12)



Risotto al Franciacorta con gremolada di gamberi e spada (3,4,6,7)  
Fagottino ai funghi gratinato con scaglie di Castelmagno (1,2,4,6,7,8,9,12,14)



Trancio di white cod islandese in guazzetto di patate,  
capperi, olive e briciole di pomodoro secco\* (4,2,14)

Sorbetto alla frutta\* (6,7,8)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno\* (1,2,3,4,6,7,9,12)



Dessert di San Silvestro (1,3,7,8,10,11)

Caffè



Vino bianco e rosso selezione PNG (12)  
Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)  
Acqua potabile trattata naturale e gassata

## *Menù di Capodanno*

**95 €**

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti  
Da 4 a 8 anni  
Menù bambini 25€ con  
Prosciutto cotto - Pasta al pomodoro o in bianco  
Bistecca o cotoletta alla milanese e patatine\* (1,3,7)

\*prodotto surgelato

I migliori auguri da PNG | Pio Nono Group

*Daniela Recca*

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

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.

*Buon Anno*

**PIONONO**  
R I S T O R A N T E

Erbusco ( Bs )  
+39 0307709761  
[ristorantepionono.it](http://ristorantepionono.it)



**LA COLOMBERA**

*Ristorante - Albergo*

Castrezzato ( Bs )  
+39 0307040956  
[ristorantecolombera.it](http://ristorantecolombera.it)



Timoline di Corte Franca ( Bs )  
+39 0309828348  
[borgosantagiulia.it](http://borgosantagiulia.it)