



Menù Festivitá

2020 - 2021

S.Natale

Salmone affumicato con burro e crostone
ai cinque cereali (1,4,6,7,8,11)

Cocktail di gamberi * con dadolata di melone (2)

Arista cotta a bassa temperatura aromatizzato alle erbe
con cavolo viola marinato e scaglie di grana (3,7,12)

Fagottino di sfoglia* ai carciofi (1,3,7,8,10,11,12)

Tortino con broccoli* pancetta e timo (3,7)

Fiocco di prosciutto di Langhirano e
bocconcino fior di latte (7)

Speck tirolese con giardiniera di verdure croccanti (12)

Cotechino del "norcino Ernestino di Monte Isola"
con spinaci* (3,7,12)

Risotto al Castelmagno con trifolata di porcini* (3,6,7,9,12)

Mezzi paccheri di pasta fresca con dadolata di pesce spada* e
verdure (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino* polvere di pane aromatica farcito con
mozzarella olive capperi salsa zafferano (1,2,3,4,6,7,12,14)

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

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

Supreme di tacchino rollato ripieno alle castagne* salsa al
rosmarino e crema di mais (1,3,6,7,8,9)

Dessert di Natale*

Caffè e pan Natale (1,3,5,7,8)

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNG (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 55

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti

Menù bambini 25€

**Prosciutto cotto - Pasta al pomodoro o in bianco
cotoletta alla milanese e patatine* (1,3,7)**

S. Stefano

Supreme di tacchinella in carpaccio con indivia croccante,
scaglie di Grana Padano olio evo e
glassa all'aceto balsamico (3,7,12)

Bauletto di pasta sfoglia* alle verdure (1,3,7,8,11)

Tortino alle verdure* invernali e croccante di pancetta (3,7)

Selezione di salumi e formaggi con carciofi (7,12)

Cotechino del "norcino Ernestino di Monte Isola"
con lenticchie * (3,7,12)

Risotto con porcini* e formagella (3,6,7,9)

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

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)

Grigliata di mare (1,2,4,6,7,12,14)

Dessert a cura dello chef (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione (12)

Acqua trattata naturale e gassata

Euro 39

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti

Menù bambini 25€

Prosciutto cotto - Pasta al pomodoro o in bianco

cotoletta alla milanese e patatine* (1,3,7)

Capodanno

Finissima di marlin marinato con dadolata di melone burro e crostone*
rustico ai 5 cereali (1,4,6,7,8,11)

Conchiglia di baccalà* gratinato (1,2,3,4,6,7,9,14)

Supreme di tacchinella in carpaccio con indivia croccante,
scaglie di grana padano olio evo e glassa all'aceto balsamico (3,7,12)

Tortino alla verdure* invernali e croccante di pancetta (3,7)

Scrigno di pasta sfoglia* alla giudea con
cremoso di formaggi (1,3,7,8,10,11,12)

Fiocco di prosciutto di Langhirano con bocconcino di bufala (7)

Speck del Trentino con verdure croccanti (12)

Risotto mantecato al limone con gremola
di pesce e verdure (2,3,4,6,7,9,12,14)

Fusillone di grano duro della val d'Orcia trafilato a bronzo
con fonduta di formaggi trifolata di porcini* al profumo di timo (1,3,6,7,9)

Bomboniera trasparente di ombrina* al forno con
pomodorini pachino olive taggiasche capperi (2,4,6,9,14)

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

Tagliata Alla Robespierre con patate arrosto (6,9,12)

Dessert San Silvestro *

Caffè

Dalla Nostra Cantina

Bianco Rosso Curtefranca Selezione PNG (12)

Spumante brut Selezione PNG (12)

Acqua trattata naturale e gassata

Euro 90

Bambini da 0 a 4 anni gratuiti

da 5 a 10 anni Euro 25

da 11 a 16 anni Euro 50

Epifania

Carpaccio di arista con verdure croccanti (12)

Bauletto di pasta sfoglia* alle verdure (1,3,7,8,11)

Tortino alla verdure* invernali e croccante di pancetta (3,7)

Selezione di salumi e formaggi con carciofi (7,12)

Mantecato di baccala con crema di mais* (1,4,7,9)

Risotto al Franciacorta con trifolata di porcini* (3,6,7,9)

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

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)

Grigliata di mare (1,2,4,6,7,12,14)

Dessert a cura dello chef (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione (12)

Acqua trattata naturale e gassata

Euro 39

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti

Menù bambini 25€

Prosciutto cotto - Pasta al pomodoro o in bianco

cotoletta alla milanese e patatine* (1,3,7)

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

Erbusco (Bs)
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



Rezzato (Bs)
+39 0302793223 - villafenaroli.it



Castrezzato (Bs)
+39 0307040956 - ristorantecolombera.it



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



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