



**Menù
Banchetti
2021**

Luglio - Agosto - Settembre

Aperitivo

di benvenuto se compreso nel menù

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

Bronzo

compreso aperitivo

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

Carpaccio di arista con verdure croccanti (12)

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

Tortino caldo* (3,7)

Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)

Salame del contadino (12)

Speck tirolese con carciofi (12)

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

Gemelli di grano duro, ragù all'amatriciana e scaglie di ricotta stagionata* (1,3,6,7,9,12)

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

Lonza di maialino* con crema di mais e salsa alla boscaiola (6,9)

Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGROUP (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)

Spumante Brut selezione PNGROUP a tutto pasto +5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 35

Valido nei mesi di Luglio - Agosto - Settembre

Argento

compreso aperitivo

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

Fettine di maialino cotto a bassa temperatura con verdure (12)

Scrigno di sfoglia* (3,7)

Flan dell'orto* con formaggio cremoso (3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con carciofi (12)

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

Casarecce trafilate di grano con guancia di Amatrice pomodorini e scaglie di ricotta stagionata* (1,3,6,7,9,12)

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

Lonza arrosto con salsa alla boscaiola e crema di mais (6,9)

Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGROUP (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)

Spumante Brut selezione PNGROUP a tutto pasto +5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 40

Valido nei mesi di Luglio - Agosto - Settembre

Oro

compreso aperitivo

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

Fettine di salmone leggermente affumicato con burro e crostini* (1,4,6,7,8,11)

Insalata di surimi di pesce e code e gamberi* (1,2,3,4,6,7)

Carpaccio di arista aromatizzato alle erbe cotto a bassa temperatura con vegetali croccanti (12)

Tortino alle verdure* (3,7)

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

Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con carciofi (12)

Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9)

Casarecce di grano duro con spada*, gamberi* e verdure (1,2,4,6,9,12,14)

Trancio di merluzzo islandese* al vapore in guazzetto con pomodorini olive capperi e crostini aromatizzati (1,2,4,6,9,12,14)

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 Curtefranca DOC selezione PNGROUP (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)

Spumante Brut selezione PNGROUP a tutto pasto +5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 50

Valido nei mesi di Luglio - Agosto - Settembre

Platino

compreso aperitivo

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

Fettine di marlin marinato* con croccante rustico e burro (1,4,6,7,8,11)

Vaporata di gamberi* e polpa di granchio* (1,2,3,4,6,7)

Maialino rosato cotto a bassa temperatura con verdure croccanti (12)

Morbido agli ortaggi* (3,7)

Bauletto di pasta sfoglia* (1,3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con carciofi (12)

Risotto al limone con dadolata di pesce spada* e verdure (2,3,6,7,9,14)

Caramelle di pasta fresca ripiene speck e radicchio con burro fuso (1,3,6,7,8,9)

Filetto di branzino* in guazzetto, con crostini agli aromi (1,2,4,6,9,12,14)

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 Curtefranca DOC selezione PNGROUP (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)

Spumante Brut selezione PNGROUP a tutto pasto +5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 55

Valido nei mesi di Luglio - Agosto - Settembre

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 - ristorantecolombero.it



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



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