



BORGO S. GIULIA

MENÙ SINFONIE



BORGO S. GIULIA
MENÙ QUARTETTO

Euro 94,00 a persona



APERITIVO RINFORZATO A BUFFET

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella, burrata

e granella di pistacchi di Bronte (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano

e mozzarella di bufala (1,3,4,6,7,8,11)

Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Focaccia farcita* (1,3,7,10)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1,2,3,4,7,8,11)

Forma di grana in bellavista (3,7)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8)

Filetti di acciughe* pastellati (1,4,6,12)

Verdure pastellate* (1)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,14)

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

Affettatrice con coppa nostrana e speck tirolese (12)

Salame della Franciacorta al coltello (12)

Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12)

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Fettine di tonno* con crostone integrale* e spuma di burro (1,4,6,7,8,11)

Cocotte di gamberi alla tropicale* (2,12)

Millefoglie di lombo cotto a bassa temperatura con julienne

di verdure croccanti all'olio EVO (9,12)

Pasta sfoglia* con fondente ai formaggi (1,3,4,6,7,8,10)

Tortino alle primizie di stagione* (3,7)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera (9,12)

Primi piatti

Risotto al Franciacorta e scaglie di bagoss (3,6,7,9,12)

Casoncelli della tradizione alla bresciana con burro fuso e salvia (1,3,7,8)

Pacchero di grano duro con ceci, cozze* e pomodoro San Marzano (1,2,3,4,6,9,12,14)

Secondi piatti

Involentino di pesce spada* con panure, provola affumicata e
caponata di verdure alla mediterranea (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)

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

Morbido di vitello in gremolata di erbe aromatiche con crema di mais (6,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11)

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11)

Caffè



BORGO S. GIULIA

MENÙ OUVERTURE

Euro 94,00 a persona



APERITIVO RINFORZATO A BUFFET

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella, burrata

e granella di pistacchi di Bronte (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano

e mozzarella di bufala (1,3,4,6,7,8,11)

Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Focaccia farcita* (1,3,7,10)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1,2,3,4,7,8,11)

Forma di grana in bellavista (3,7)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8)

Filetti di acciughe* pastellati (1,4,6,12)

Verdure pastellate* (1)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,14)

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

Affettatrice con coppa nostrana e speck tirolese (12)

Salame della Franciacorta al coltello (12)

Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12)

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Lingotto di salmone affumicato* con cuore di robiola e granella di pistacchi (1,4,6,7,8,11)

Vaporata con gamberi e frutta esotica* (2,12)

Petto di tacchinella in carpaccio con cavolo cappuccio e scaglie di grana (3,7,9,12)

Tronchetto sfoglia* all'articiocca (1,3,4,6,7,8,10)

Sformatino saporito alle verdure* (3,7)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera (9,12)

Primi piatti

Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9,12)

Morbidezze ripiene alla ricotta ed erbe*, burro versato
e pancetta croccante (1,3,6,7,8,10)

Mezzo pacchero di pasta fresca con pesce spada* alla mediterranea (1,2,3,4,6,9,12,14)

Secondi piatti

Filetto di San Pietro* farcito al fior di latte su crema di broccoletti
e crumble di olive tostate (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)

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

Lombata di maialino cotto al punto rosa con polenta taragna e salsa al rosmarino (6,7,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11)

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11)

Caffè



BORGO S. GIULIA
MENÙ MELODIE

Euro 94,00 a persona



APERITIVO RINFORZATO A BUFFET

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella, burrata

e granella di pistacchi di Bronte (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano

e mozzarella di bufala (1,3,4,6,7,8,11)

Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Focaccia farcita* (1,3,7,10)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1,2,3,4,7,8,11)

Forma di grana in bellavista (3,7)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8)

Filetti di acciughe* pastellati (1,4,6,12)

Verdurine pastellate* (1)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,14)

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

Affettatrice con coppa nostrana e speck tirolese (12)

Salame della Franciacorta al coltello (12)

Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12)

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Fettine di Marlin marinato* con burro e crostone di pane rustico* (1,4,6,7,8,11)

Insalatina di code di gambero e mango* (2,12)

Carpaccio di arista leggermente affumicato al legno di faggio
con verdure croccanti (3,7,9,12)

Strudel di sfoglia* alla valdostana e primizie di stagione (1,3,4,6,7,10)

Flan dell'orto* (3,7)

Culatella dei colli parmensi con carciofi alla romana (9,12)

Primi piatti

Risotto alla crema di zucca* e salsiccia della Franciacorta (3,6,7,9,12)

Scrigni cacio e pepe* al burro versato e lamelle di mandorle tostate (1,3,6,7,8,9,12)

Cavatelli trafilati al bronzo con ragù di calamari* (1,2,3,4,6,9,12,14)

Secondi piatti

Filetto di branzino* gratinato al pane aromatico con pomodorini,
olive taggiasche e capperi (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)

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

Supreme di tacchino con salsa alle castagne* e crema di mais (1,3,6,7,8,9)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11)

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11)

Caffè



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12)

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Involtini di tonno affumicato con crema di formaggio fresco, insalatina e condimento invernale (4,7,8,12)

Spalla di San Secondo con tricolore di verdure marinate e mini-croissant salato al grana (1,3,7,8,9,10,12)

Tortino caldo ai sapori dell'orto su cremoso di formaggi* (3,7)

Primi piatti

Risotto cacio e pepe con carciofi croccanti (3,6,7,9)

Calamarata alla crema di pistacchi con pesce spada e pomodorini canditi (1,2,4,6,8,9,12,14)

Secondi piatti

Roulade di salmone ripieno ai broccoli e provola affumicata, tris di verdure e pestato alla mediterranea (2,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)

Morbido di manzo al Curtefranca DOC con purea di patate al rosmarino (6,7,9,10,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11)

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11)

Caffè