



BORGO S. GIULIA  
MENÙ CONCERTO



BORGO S. GIULIA  
MENÙ ALLEGRO

Euro 104,00 a persona



### **BUFFET DI APERITIVO A ISOLE**

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

### **Isola del pane**

Cesto di pane assortito\*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata\* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata\* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet\* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia\* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite\* (1,3,7)

### **Isola dei formaggi**

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

### **Isola dei fritti**

Polpettine di melanzane e scamorza\* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca\* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdurine pastellate\* (1)

Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola\* con crema di pomodoro (1,7)





## AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

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

Acqua minerale trattata gasata e naturale

## Antipasti

Ricciolo di calamaro\* in crosta di verdure, spuma di patate agli agrumi  
e briciole di olive (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12,14)

Petali di manzo marinato con semi tostati, dadolata di mele in  
agrodolce e dressing all'olio EVO (6,7,8,9,11,12)

Flan alle erbe\* con fonduta delicata (3,7)

## Primi piatti

Risotto al Franciacorta rosé e asparagi\* con tartare di fragole (3,6,7,9,12)

Fusillone di Gagnano IGP con pesce spada\* ai tre pomodori e mandorle (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

## Secondi piatti

White cod\* gratinato al nero di seppia, cremoso allo zafferano  
e fili di grano croccanti (1,3,4,5,7,8,11,12,14)

Sorbetto al limone (3,5,6,7,8)

Guancetta di maiale\* brasata su cremoso di mais al rosmarino (6,7,9,12)

## Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè



BORGO S. GIULIA  
MENÙ MOSSO

Euro 104,00 a persona



### **BUFFET DI APERITIVO A ISOLE**

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

### **Isola del pane**

Cesto di pane assortito\*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata\* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata\* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet\* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia\* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite\* (1,3,7)

### **Isola dei formaggi**

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

### **Isola dei fritti**

Polpettine di melanzane e scamorza\* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca\* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdure pastellate\* (1)

Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola\* con crema di pomodoro (1,7)



### Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

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

### Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo\* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella\* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti\* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici\* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)





## AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

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

Acqua minerale trattata gasata e naturale

## Antipasti

Lingotto di marlin\* con cuore di ricotta, granella di pistacchi e grissino leggero\*

alpapavero (1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Finissima di vitello al punto rosa e finocchietto all'olio nuovo (9,12)

Cheesecake di brisè con condimento mediterraneo (1,3,4,6,7,8,10,12)

## Primi piatti

Risotto alla formaggella del Lago d'Iseo con lamelle di porcini\* trifolate (3,6,7,9,12)

Pacchero di grano duro alla carbonara di mare\* (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

## Secondi piatti

Salmone in manto di sfoglia\*, salsa al timo e polvere di paprika affumicata (1,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14)

Sorbetto al limone (3,5,6,7,8)

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

## Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè



BORGO S. GIULIA  
MENÙ ARMONICO

Euro 104,00 a persona

PIONONO  
RISTORANTE



LA COLOMBERA  
RISTORANTE - ALBERGO



Relaisfranciorta  
\*\*\*\*

ANTICA CORTE



### **BUFFET DI APERITIVO A ISOLE**

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

### **Isola del pane**

Cesto di pane assortito\*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata\* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata\* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet\* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia\* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite\* (1,3,7)

### **Isola dei formaggi**

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaino con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

### **Isola dei fritti**

Polpettine di melanzane e scamorza\* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca\* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdure pastellate\* (1)

Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola\* con crema di pomodoro (1,7)



### Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

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

### Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo\* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella\* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti\* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici\* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)



## AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

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

Acqua minerale trattata gasata e naturale

## Antipasti

Tartare di salmone affumicato, mango, salsa guacamole

e veletta di focaccia tostata\* (1,3,4,7,12)

Spalla di San Secondo con finissima di carciofi e pecorino romano (7,12)

Scrigno di sfoglia\* al sesamo e verdure (1,3,6,7,8,10,11,13)

## Primi piatti

Risotto mantecato al pomodoro e origano, code di gambero\* scottate

e stracciatelladi bufala (2,3,4,6,7,9,12)

Paccheri alla crema di pistacchio, guanciaie croccante e zucchine\* (1,3,6,7,8,9)

## Secondi piatti

Trancio di spigola arrostita su crema mediterranea e polvere di

pane aromatico (1,3,4,5,7,8,9,11,12)

Sorbetto al limone (3,5,6,7,8)

Fondente di manzo al Curtefranca rosso con morbido di panais (1,4,6,7,9,10,12)

## Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12))

Caffè



BORGO S. GIULIA  
MENÙ VIVACE

Euro 104,00 a persona



### **BUFFET DI APERITIVO A ISOLE**

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

### **Isola del pane**

Cesto di pane assortito\*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata\* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata\* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet\* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia\* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite\* (1,3,7)

### **Isola dei formaggi**

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

### **Isola dei fritti**

Polpettine di melanzane e scamorza\* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca\* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdure pastellate\* (1)

Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola\* con crema di pomodoro (1,7)



### Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

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

### Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo\* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella\* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti\* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici\* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)





## AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

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

Acqua minerale trattata gassata e naturale

## Antipasti

Sauté di code di gambero\*, crema parmentier, punte di asparago  
e fili di pasta croccante\* \* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Millefoglie di arista leggermente affumicata al legno di faggio, finocchietto  
e glassa di aceto balsamico (12)

Soufflé al topinambur\* su fonduta di Grana Padano (3,7)

## Primi piatti

Risotto al limone con ragù di pesce bianco\* e pomodorini canditi (2,4,3,6,7,9,12,13)

Tortelli d'erbetta\* su vellutata di carote, picadilly bicolore  
e gocce di burrata (1,3,6,7,9,10)

## Secondi piatti

Pesce spada\*, provola affumicata e semi di lino su coulis di pomodoro e julienne di  
verdure profumate al basilico (1,3,5,7,8,9,11,12)

Sorbetto al limone (3,5,6,7,8)

Morbido di vitello alle pesche e crema di mais (6,7,9,10,12)

## Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12))

Caffè