



**Menù**  
**Banchetti**  
**2024/25**

Valido dal 1 settembre 2024 al 31 marzo 2025

# Aperitivo

Bocconcini di pizza di nostra produzione\* (1,3,7)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

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

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

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta (12)

Crocante di tarallo con mousse di formaggio (1,6,7,10,11,12)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,12)

Frittella alla pizzaiola su coulis di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**Euro 5**  
a persona

# Argento

Arista leggermente affumicata con finocchietto all'olio EVO (12)

Sformatino\* al topinambur (3,7)

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

Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7,12)

Speck altoatesino con giardiniera artigianale (9,12)

Risotto alla crema di spinaci\* con riduzione al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Caserecce di pasta fresca con ragù di carne bianca\*  
e trifolata di funghi\* (1,3,6,7,9,12)

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

Morbido di vitello\* con la sua salsa e polenta bramata (1,3,4,6,7,9,12)

Dolce\* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**Euro 50**

# Oro

Duetto di marlin marinato\* e code di gambero\*  
su cremoso al mango\* (1,3,4,6,7)  
Mousse delicata e crostino ai cereali (2,12)  
Lombo cotto a bassa temperatura con julienne di verdure (12)  
Tortino caldo\* (3,7)  
Sfoglia ripiena in manto di sesamo\* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Risotto alla crema di spinaci\* con riduzione  
al Franciacorta (3,6,7,9,12)  
Fusilli al ferretto con ragu di pesce\* e polvere  
di pomodori secchi (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Filetto di branzino\* gratinato alle erbe su salsa  
mediterranea (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)  
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce\* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,12)

## Caffè

Dalla nostra cantina:  
Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)  
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

# Platinum

Salmone affumicato al sesamo, cuore morbido  
e salsa al mango\* (4,7,11)  
Tartelletta calda con mazzancolle tropicali\* (1,2,3,4,6,7,8,10,12)  
Carpaccio di manzo marinato con rucola  
e scaglie di stagionato (7)  
Flan alle erbette\* (3,7)  
Sfogliatina ricotta e spinaci\* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Risotto rosé con dadolata di pesce spada\*  
e crumble di basilico (2,3,4,6,7,9,12)  
Caramelle di pasta fresca alla bresciana  
con burro fuso e salvia (1,3,7,9)

Catalana di gamberoni\* argentini con verdure julienne  
e olio al prezzemolo (2,4,9,12,14)  
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce\* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)  
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

**Euro 60**

**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

\* 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

t. 030 770 9761  
ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

t. 030 279 3223  
villafenaroli.it



t. 030 704 0956  
ristorantecolombara.it



t. 030 982 8348  
borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta* ★★★★★

t. 030 988 4234  
relaisfranciacorta.it



**ANTICA CORTE**

t. 030 728 4420  
anticacorte.eu