

MENÙ

PRANZO A BUFFET DI

*S. Stefano*

2026

## **I PANIFICATI**

Cesto di panificati e pagnotte assortite\* (1,6,7,10,11)  
Grissini e pane carasau infornato (1,6,10,11)  
Selezione di pizze gourmet (1,3,6,7,8,10,11,13)  
Degustazione di focacce\* artigianali (1,3)  
Sfogliatine assortite\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Cubi di lievito imbottiti\* (1,3,7)

## **SALUMI & FORMAGGI**

Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)  
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)  
Culatella dei colli parmensi e Salame Franciacorta al coltello  
Mortadella al pistacchio (1,8)  
Crostone rustico\* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

## **FRIGGITORIA**

Verdure in tempura\* (1,6,10)  
Olive ripiene con panatura croccante\* (1,3,4,6,7,9)  
Frittelle di pomodoro e mozzarella\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)  
Bignè di speck e provolone\* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)  
Montanarine gourmet\* (1,12)

## **TRADIZIONE BRESCIANA**

Polenta mantecata al momento: con gorgonzola dolce, pesto, funghi trifolati\* (7,12)  
Cotechino del "Norcino Ernestino di Monte Isola" con spinaci\* (3,6,7,9,12)

## **CORNER intolleranze e particolarità alimentari**

### **SERVITI A TAVOLA**

Risotto con radicchio rosso e mascarpone (3,6,7,9,12)  
Paccheri di pasta fresca con dadolata di mare\* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)  
-  
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)  
Grigliata di gamberoni\* (2,4,12,14)  
-  
Dolce di Santo Stefano (1,3,6,7,8,10,13)  
-  
Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso Selezione PNGroup (12)  
Spumante Brut Selezione PNGroup (12) con il dessert

## **MENÙ BAMBINI**

Prosciutto cotto e mini pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10)  
Pasta in bianco o al pomodoro (1,6,9)  
Suprema di pollo impanata con patatine fritte\* (1,3,6,7)  
Gelato alla vaniglia\* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8)

Adulti 45 €  
Bambini 0-2 anni gratis  
Bambini 3-10 anni 30 €

## **ALLERGENI**

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.