

*Relaisfranciacorta*  
★★★★

**Menù**  
**Banchetti**  
**2023**

Valido dal 1 aprile 2023 al 31 agosto 2023

# Aperitivo

Trancetti di pizza\* (1,3,7)  
Focaccia farcita\* (1,7)  
Olive all'ascolana\* (1,3,4,6,7,9)  
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 (1,4,6,7,8,10,12)

Analcolico a base di frutta  
Franciacorta Extra Brut DOCG selezione PNG (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

# Colombara

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe  
con verdure croccanti (12)

Scrigno di sfoglia\* alle primizie di stagione (1,3,7,8,10,11)

Tortino saporito\* (3,7)

Culatella dei colli parmensi con bocconcino di fior di latte (7)

Speck tirolese con giardiniera campagnola (9,12)

Risotto alle verdure\* e formaggella delle valli (3,6,7,9,12)

Fusilli al ferretto con porcini\*, rucola, radicchio  
e salamella Franciacorta (1,3,6,7,9,12)

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

Morbido di vitello con gremolada di verdure\*  
e crema di mais (6,7,9,10,12)

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

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Franciacorta Extra Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 50**

# Franciacorta

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Marlin marinato\* con spuma di burro salata

e crostone ai 5 cereali\* (1,3,4,6,7,8,11,13)

Vaporata di gamberi\* estiva (2,12)

Millefoglie di arista leggermente affumicata al legno di faggio

con finocchio marinato e rucola (12)

Sformatino ai sapori dell'orto\* (3,7)

Pasta sfoglia alle verdure\* (1,3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto e bocconcini fior di latte (7)

Speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)

Risotto con punte di asparago\* e fragole (3,6,7,9,12)

Paccheri di pasta fresca con ragù di pesce spada\* ai 3 pomodori

e mandorle tostate (1,2,4,6,8,9,12,14)

Filetto di orata\* gratinato al pane aromatico

in guazzetto mediterraneo (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Sorbetto alla frutta (3,6,7,8,12)

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

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

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Franciacorta Extra Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 60**

# Curtefranca

Aperitivo di benvenuto\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Cannolo di tonno ripieno alla ricotta  
con granella di pistacchio e grissino leggero\* (1,3,4,6,7,8,10,13)

Composta di gamberi\* e melone (2,12)

Spalla di San Secondo con julienne  
di verdure agrodolci e focaccina tiepida\* (1,9,12)

Flan al topinambur\* (3,7)

Sfoglia ripiena alle delizie dell'orto\* (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con bocconcino fior di latte (7)

Risotto al limone con ragù di pesce\* profumato al timo (2,3,4,6,7,9,12,14)

Teneresse\* ripiene di bufala campana DOP pomodori  
e basilico con brunoise di verdure\* (1,3,6,7,9,10)

Gamberoni argentini\* gratinati agli aromi  
con insalatina novella e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto alla frutta (3,6,7,8,12)

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

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

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Franciacorta Extra Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 70**

**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.

# PN GROUP

## PIONONO RISTORANTE

Erbusco ( Bs )  
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

Rezzato ( Bs )  
+39 0302793223 - villafenaroli.it



LA COLOMBA

*Ristorante - Albergo*

Castrezzato ( Bs )  
+39 0307040956 - ristorantecolombero.it



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

*Relaisfranciacorta*  
★★★★

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