

*Relaisfranciocorta*  
★★★★

**Eventi  
Aziendali  
Natalizi**

**2022**

# Aperitivo

Trancetti di pizza\* (1,7)

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 base frutta

Franciacorta Brut DOCG selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

# Muschio

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

Carpaccio di arista  
con insalatina di cavolo rosso marinato (12)

Tortino alle verdure\* (3,7)

Strudel\* di pasta sfoglia alla giudia (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera croccante (9,12)

Speck tirolese e formaggella di monte (7,12)

Risotto al Franciacorta con trifolata di funghi\* (3,6,7,9,12)

Mezzo pacchero di pasta fresca con pestöm di salame  
e fonduta di formaggi (1,3,7,9,12)

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

Morbido di vitello brasato alla rovatese  
con crema di mais (6,7,9,10,12)

Dolce personalizzato\* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Franciacorta Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 40** + Iva 10%

**Euro 45** + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

# Vischio

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

Fettine di marlin marinato\*

con croccante rustico\* e burro (1,3,4,6,7,8,11,12,13)

Vaporata di gamberi\* con frutta tropicale (2,12)

Millefoglie di lombo cotto a bassa temperatura

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

Flan dell'orto\* (3,7)

Pasta sfoglia\* con crema di formaggio e sauté di carciofi (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera (9,12)

Speck tirolese e semi stagionato (7,12)

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

Calamarata alla crema di pistacchio

con pesce spada\* e pomodorini canditi (1,2,4,6,8,9,12,14)

Involentino di San Pietro\* ripieno al fior di latte su crema di broccoletti\*

e briciole di olive taggiasche (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto\* (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato\* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Franciacorta Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 50** + Iva 10%

**Euro 55** + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

# Stella

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

Salmone leggermente affumicato\*  
con spuma di burro e crostone ai cinque cereali\* (1,3,4,6,7,8,11,12,13)  
Insalata di code di gamberi\* con dadolata di mango (2,12)  
Calamaro dorato\* con panure alle erbe aromatiche (1,2,3,4,6,7,12,14)  
Ventaglio di spalla di San Secondo  
con julienne di giardiniera (9,12)  
Flan tiepido alle primizie di stagione\* (3,7)  
Sfoglia\* ripiena all'articiocca e fonduta di formaggi (1,3,7,8,10,11)  
Fiocco di prosciutto dei colli parmensi con semi stagionato (7)

Risotto all'arancia con ragù di pesce\* aromatizzato al timo (2,3,4,6,7,9,12,14)  
Scrigni ripieni al cacio e pepe\* con burro versato  
e lamelle di mandorle tostate (1,3,6,7,8,9)

Gamberone\*, branzino\* e salmone gratinati  
con insalatine novelle e salsa salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)  
Sorbetto\* (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato\* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Franciacorta Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

**Euro 60** + Iva 10%

**Euro 65** + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

**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 R I S T O R A N T E

Erbusco ( Bs )  
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

Rezzato ( Bs )  
+39 0302793223 - villafenaroli.it



LA COLOMBA

*Ristorante - Albergo*

Castrezzato ( Bs )  
+39 0307040956 - ristorantecolombara.it



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

*Relaisfranciacorta*  
★★★★

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