



Menù
Banchetti
2023/24

Valido dal 1 settembre 2023 al 31 marzo 2024

Aperitivo di benvenuto

Trancetti di pizza* (1,3,7)
Focaccia farcita* (1,3,7)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)
Sfogliatine vari gusti* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Scaglie di grana (3,7)
Olive verdi (12)
Salame piccante (12)
Finger food fantasia dello chef (1,2,3,4,7,8,11)

Analcolico alla frutta
Franciacorta Extra Brut DOCG
selezione PNGroup (12)

Colombara

Millefoglie di lombo cotto al punto rosa con verdure croccanti e dressing all'olio EVO (12)

Sformatino saporito* alle erbe (3,7)

Sfoglia ripiena alle primizie di stagione* (1,3,6,7,8,10,11,13)

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

Speck altoatesino con giardiniera agrodolce (9,12)

Risotto al Franciacorta con scaglie di bagoss (3,6,7,9,12)

Mezzo pacchero di grano duro alla crema di pistacchio e guanciaie stagionato (1,3,6,7,8,9)

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

Fondente di vitello* in brunoise di erbe aromatiche e crema di mais (1,3,4,6,7,9,12)

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOCG selezione PNGroup (12)

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

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 50

Franciacorta

Marlin marinato* con burro alle nocciole
e crostone di pane integrale* (1,3,4,6,7,8,10,13)
Composta di gamberi* e frutta tropicale* (2,12)
Arista leggermente affumicata al legno di faggio, finocchietto
selvatico e glassa di aceto balsamico (12)
Flan alle verdure* (3,7)
Bauletto di sfoglia* al formaggio delicato (1,3,6,7,8,10,11,13)
Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7,12)
Speck altoatesino con giardiniera agrodolce (9,12)

Risotto alla formaggella del lago d'Iseo
con lamelle di porcini* trifolate (3,6,7,9,12)
Pacchero di pasta fresca ai sapori di mare* (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino* gratinato agli aromi su vellutata di pomodoro,
olive e capperi (1,3,4,5,7,8,9,11,12)

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

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

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOCG selezione PNGroup (12)
Franciacorta Extra Brut DOCG e moscato dolce selezione PNGroup (12)
con il dolce

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 60

Curtefranca

Salmone affumicato con finger di pane ai cinque cereali
e spuma di burro (1,3,4,6,7,8,10,13)

Vaporata con gamberi* e mango* (2,12)

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

Tortino* alle delizie dell'orto (3,7)

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

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

Risotto mantecato al limone con ragù
di pesce mediterraneo* (2,3,4,6,7,9,12,13,14)

Tortelloni verdi* ricotta e spinaci con burro nocciola
e pancetta croccante (1,3,6,7,8,9,10)

Gamberoni* argentini gratinati agli aromi su letto di soncino e olio
al prezzemolo (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

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

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

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOCG selezione PNGroup (12)

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

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.