



Menù
Buffet/Eventi
2023

Carminio

Pizza Gourmet* integrale ai cereali con gorgonzola DOP
e salame piccante (1,3,6,7,8,10,11)
Pizza Gourmet* con pomodoro fresco
e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Bocconcini di focaccia farcita* (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi con marmellate (7)
Verdure pastellate* (1)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)
Gorgonzola in bellavista con noci e miele
e bruschette aromatizzate (1,7,8,12)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa nostrana e culatella dei colli parmensi (12)
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)
Pasta* con guanciale di Amatrice pomodorini pachino
e scaglie di pecorino romano (1,3,6,7,9)
Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:
Franciacorta Extra BRUT DOCG selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 40 (buffet con sedute)

Euro 45 (buffet con sedute e mise en place)

Indaco

Pizza Gourmet* integrale ai cereali con gorgonzola DOP
e salame piccante (1,3,6,7,8,10,11)
Pizza Gourmet* con pomodoro fresco
e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Bocconcini di focaccia farcita* (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi con marmellate (7)
Verdure pastellate* (1)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)
Gorgonzola in bellavista con noci e miele
e bruschette aromatizzate (1,7,8,12)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa nostrana e culatella dei colli parmensi (12)
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

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

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

Caffè

Dalla nostra cantina:

Franciacorta Extra BRUT DOCG selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45 (buffet con sedute)

Euro 50 (buffet con sedute e mise en place)

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.