



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ CONCERTO



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ ALLEGRO

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Franciacorta Extra Brut DOCG selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Polpettine di melanzane e scamorza* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdure pastellate* (1)

Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,7)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

Crostone rustico* con pancetta nostrana e cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Franciacorta Extra Brut DOCG e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Ricciolo di calamaro* in crosta di verdure, spuma di patate agli agrumi
e briciole di olive (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12,14)

Petali di manzo marinato con semi tostati, dadolata di mele in agrodolce
e dressing all'olio EVO (6,7,8,9,11,12)

Flan alle erbe* con fonduta delicata (3,7)

Primi piatti

Risotto al Franciacorta rosé e asparagi* con tartare di fragole (3,6,7,9,12)

Fusillone di Gagnano IGP con pesce spada* ai tre pomodori e mandorle (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Secondi piatti

White cod* gratinato al nero di seppia, cremoso allo zafferano
e fili di grano croccanti (1,3,4,5,7,8,11,12,14)

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

Guancetta di maiale* brasata su cremoso di mais al rosmarino (6,7,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ MOSSO

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Franciacorta Extra Brut DOCG selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaino con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Polpettine di melanzane e scamorza* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdurine pastellate* (1)

Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,7)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

Crostone rustico* con pancetta nostrana e cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Franciacorta Extra Brut DOCG e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Lingotto di marlin* con cuore di ricotta, granella di pistacchi

e grissino leggero* al papavero (1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Finissima di vitello al punto rosa e finocchietto all'olio nuovo (9,12)

Cheesecake di brisè con condimento mediterraneo (1,3,4,6,7,8,10,12)

Primi piatti

Risotto alla formaggella del Lago d'Iseo con lamelle di porcini* trifolate (3,6,7,9,12)

Pacchero di grano duro alla carbonara di mare* (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Secondi piatti

Salmone in manto di sfoglia*, salsa al timo e polvere
di paprika affumicata (1,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14)

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

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ ARMONICO

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Franciacorta Extra Brut DOCG selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Polpettine di melanzane e scamorza* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdure pastellate* (1)

Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,7)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

Crostone rustico* con pancetta nostrana e cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Franciacorta Extra Brut DOCG e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Tartare di salmone affumicato, mango, salsa guacamole

e veletta di focaccia tostata* (1,3,4,7,12)

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

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

Primi piatti

Risotto mantecato al pomodoro e origano, code di gambero* scottate

e stracciatella di bufala (2,3,4,6,7,9,12)

Paccheri alla crema di pistacchio, guanciaie croccante e zucchine* (1,3,6,7,8,9)

Secondi piatti

Trancio di spigola arrostita su crema mediterranea e polvere

di pane aromatico (1,3,4,5,7,8,9,11,12)

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

Fondente di manzo al Curtefranca rosso con morbido di panais (1,4,6,7,9,10,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta e (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ VIVACE

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Franciacorta Extra Brut DOCG selezione PNGroup (12)

Aperol Spritz (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1,3,6,7,8,10,11,12)

Pinsa lievitata* cacio e pepe con carciofi alla romana (1,3,6,7,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,9,11)

Pizza Gourmet* con verdure spadellate e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)

Pizza gourmet* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,4,6,7,8,11)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1,3,6,7,8,10,13)

Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Focaccine all'olio di oliva farcite* (1,3,7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Bocconcini di pecorino romano DOP, confettura di albicocche e tarallino salato (1,7)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

Gorgonzola al cucchiaio con bruschette aromatizzate (1,7,12)

Mozzarella di bufala campana con pomodorini freschi e basilico (7,12)

Isola dei fritti

Polpettine di melanzane e scamorza* su vellutata alla curcuma (1,2,3,4,6,7,9,14)

Fiori di zucca* fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Verdurine pastellate* (1)

Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10,12)

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,7)



Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12)

Crostone rustico* con pancetta nostrana e cipolle caramellate (1,12)

Isola del pesce

Crostone ai cinque cereali con salmone affumicato e spuma di formaggio (1,3,4,6,7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Frittelline di alghe in pastella* (1,2,3,4,6,7,9)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1,2,4,12,14)

Filetti di alici* pastellati e gazpacho (1,4,9,12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Franciacorta Extra Brut DOCG e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Sauté di code di gambero*, crema parmentier, punte di asparago
e fili di pasta croccante (1,2,3,4,6,7,9,12)

Millefoglie di arista leggermente affumicata al legno di faggio, finocchietto
e glassa di aceto balsamico (12)

Soufflé al topinambur* su fonduta di Grana Padano (3,7)

Primi piatti

Risotto al limone con ragù di pesce bianco* e pomodorini canditi (2,4,3,6,7,9,12,13)

Tortelli d'erbetta* su vellutata di carote, picadilly bicolore e gocce di burrata (1,3,6,7,9,10)

Secondi piatti

Pesce spada*, provola affumicata e semi di lino su coulis di pomodoro e julienne di
verdure profumate al basilico (1,3,5,7,8,9,11,12)

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

Morbido di vitello alle pesche e crema di mais (6,7,9,10,12)

Dessert

Torta nuziale a piani (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci e frutta e (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè