



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ CONCERTO



RELAIS FRANCIACORTA
MENÙ ALLEGRO

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT 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 (1,3,6,7,9,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

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

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

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

Isola dei formaggi

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

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

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

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

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)



Isola dei salumi

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

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

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, 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* (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

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

Filetti di alici* pastellati con pinzimonio in zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)



AL TAVOLO

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

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Lingotto di marlin* con cuore morbido, gazpacho, melanzane e croccante ai cereali (1,3,4,6,7,9)

Finissima di vitello al punto rosa con finocchio marinato (9,12)

Cheesecake di brisè con condimento all'isolana (1,3,4,6,7,8,9,10,12,13)

Primi piatti

Risotto con asparagi* in doppia consistenza e battuto di fragole (3,6,7,9)

Fusillone di Gragnano IGP con ragù di pesce* ai tre pomodori e mandorle

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

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 (7,8)

Fondente di manzo* al Curtefranca rosso con morbido di panais (3,6,7,9,12)

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

Spumante BRUT 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 (1,3,6,7,9,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granella di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

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

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

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

Isola dei formaggi

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

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

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

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

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)



Isola dei salumi

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

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

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, 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* (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

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

Filetti di alici* pastellati con pinzimonio in zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)



AL TAVOLO

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

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Sauté di code di gambero* su crema parmentier, pesto leggero e fili di grano croccanti (1,2,3,4,6,7,9,12)

Spalla di San Secondo, rucola e scaglie di ricotta salata (7,12)

Scrigno di sfoglia* al sesamo (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Primi piatti

Risotto alla formaggella di montagna con lamelle di porcini* trifolate (3,6,7,9)

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

Secondi piatti

Pesce spada* gratinato alla mediterranea su vellutata di piselli* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)

Sorbetto al limone (7,8)

Guancia di maialino* brasata con polenta al rosmarino (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

Spumante BRUT 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 (1,3,6,7,9,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

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

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

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

Isola dei formaggi

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

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

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

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

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)



Isola dei salumi

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

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

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, 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* (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

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

Filetti di alici* pastellati con pinzimonio in zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)



AL TAVOLO

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

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Ricciolo di calamaro* in crosta su cremoso agli agrumi e briciole di olive

(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)

Carpaccio di manzo marinato con semi tostati, mele caramellate e dressing

all'olio EVO (6,7,8,9,11,12)

Flan al topinambur* con fonduta al Grana Padano (3,7)

Primi piatti

Risotto all'essenza di pomodoro, mazzancolle* scottate e stracciatella di burrata

(2,3,4,6,7,9,12)

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale*

(1,3,6,7,8,9)

Secondi piatti

White cod* con julienne di verdure profumate al basilico e vellutata di porro

(4,7,9,12)

Sorbetto al limone (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 VIVACE

Euro 135,00 a persona



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT 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 (1,3,6,7,9,10,11,12)

Pinsa lievitata* con mortadella, burrata DOP e granello di pistacchi (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

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

Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

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

Isola dei formaggi

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

Crocante di tarallo con mousse leggera (1,6,7,10,11,12)

Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)

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

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

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Fiori di zucca* fritti (1,2,7,10)

Verdurine in tempura* (1)

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

Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)



Isola dei salumi

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

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

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, 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* (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

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

Filetti di alici* pastellati con pinzimonio in zuppetta di pomodoro (1,4,6,9,12)



AL TAVOLO

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

Spumante brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti

Tartare di salmone affumicato con mango*, guacamole e focaccia* tostata

(1,3,4,7,9,10,12)

Arista leggermente affumicata, finocchietto e glassa al balsamico (12)

Tortino alle erbetto* con fonduta delicata (3,7)

Primi piatti

Risotto al Franciacorta con dadolata di mare* e pomodorini canditi

(2,3,4,6,7,9,12,13)

Tortelli d'erbetto con cuore di ricotta *, fonduta al Grana Padano e granella di

nocciole (1,3,6,7,8,9,10)

Secondi piatti

Filetto di branzino* farcito al fior di latte su coulis di ciliegini, olive e capperi

(1,3,4,6, 7,8,9,10,11,12,13)

Sorbetto al limone (7,8)

Morbido di vitello alle pesche e crema di mais (2,3,4,6,7,9,12,14)

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