



Menù
Banchetti
2025

Valido dal 1 Aprile 2025 al 31 Agosto 2025

Aperitivo

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)
Focaccia farcita* (1,3,7)
Olive all'ascolana * (1,3,4,6,7,9)
Sfogliatine vari gusti* (1,3,6,7,8,10,13)
Scaglie di grana (3,7)
Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)
Salame Franciacorta
Croccante di tarallo con mousse di formaggio (1,6,7,10,11,12)
Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,12)
Frittella alla pizzaiola* su coulis di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta
Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 5

a persona

Rosa

Lombo cotto a bassa temperatura con julienne di verdure (12)

Tortino caldo* (3,7)

Scrigno di sfoglia alle verdure* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

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

Speck altoatesino con giardiniera artigianale (9,12)

Risotto alle erbe aromatiche con fiocchi di pomodoro essiccato

(3,6,7,8,9)

Fusilli al ferretto con ragù* dell'aia, zucchine e ricotta salata

(1,3,6,7,9,12)

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

Fondente di vitello, salsa gremolada* e polenta (6,9,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

Euro 50

Verde

Duetto di marlin marinato* e code di gambero* su salsa al mango*
(2,4,12)

Spuma di formaggio e crostino di patate viola (1,3,6,7)

Arista leggermente affumicata con finocchietto all'olio EVO (12)

Gratin alle erbe* (3,7)

Sfoglia ripiena in manto di sesamo* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al basilico, chips di pomodoro e burrata (3,6,7,8,9)

Fusilli di pasta fresca con dadolata di mare* e julienne di verdure
(1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Filetto di branzino* gratinato in gazpacho mediterraneo
(1,3,4,5,6,7,8,9,11,12,13)

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

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

Blu

Ricciolo di calamaro* in crosta di verdure, briciole di olive e crema
agli agrumi (1,2,3,4,6,7,9,14)

Manzo marinato con mix di semi e mele in agrodolce (7,11,12)

Frolla salata, mousse all'erborinato e polvere di datterino (1,3,4,6,7,8,10)

Strudel di sfoglia con ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta con dadolata di mare* e pomodorini canditi

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

Caramelle di pasta fresca alla bresciana con burro versato e salvia

(1,3,7,9)

Catalana di gamberoni* con julienne di zucchine e olio al prezzemolo

(2,4,9,12,14)

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

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

Euro 60

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. 1169/2001 - "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.

PIONONO
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombara.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta ★★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu