



**Menù**  
**Banchetti**

**Primavera Estate**  
**2026**

# Aperitivo di benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione\* (1,3,7)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

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

Sfogliatine vari gusti\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Crocante 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)

Corner vegano, vegetariano, senza glutine e senza lattosio

Analcolico alla frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

**Euro 5**  
a persona

# Rosa

Soufflé alla caprese\*, crema di burrata e olio aromatico (1,6,7)  
Tacchino al punto rosa, scaglie di stagionato e filetti di melanzana (7)  
Tartelletta alle erbe con fiocchi di pomodoro (1,3,6,7,8,10)  
Sfogliatina in crosta di sesamo\* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta con sbriciolata di lampone,  
basilico e mandorla (3,6,7,8,9,12)

Paccheri con zucchine in doppia consistenza,  
guancia e ricotta salata (1,3,6,7,10)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)  
Maialino\* brasato in bassa cottura con verdure spadellate\* (1,9,10,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNG (12)  
Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12) con il dessert

**Euro 50**

# Verde

Composta di mare\*, catalana di frutta e verdura e cialda multi-cereali\* (1,4,6,7,9,11)

Carpaccio di tacchino, melanzane all'agretto e stagionato (7)

Cestino di frolla, basilico e chips di datterino (1,3,6,7,8,10)

Sfogliatina calda\* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto all'essenza di pomodoro, bufala e crumble di erbe (3,6,7,9,12)

Paccheri mantecati al limone, zafferano e gamberi\* (1,2,3,4,6,7,10,12,14)

Pesce spada\* con cuore di asparagi, salsa al burro bianco  
e pestato mediterraneo (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

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 selezione PNG (12)

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

# Blu

Calamaro al vapore\*, crema scapece e caponatina orientale\* (2,4,6,9,12,14)

Millefoglie di vitello in guscio di brisè (1,3,4,7,12)

Mousse tonnata e spinacino (4,7,12)

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

Risotto di mare\* alla mediterranea (2,3,4,6,7,9,12,14)

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro e salvia (1,3,7,9)

Gamberoni\* argentini, verdure ed emulsione 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 selezione PNG (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (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. 1169/2011 - "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.

**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  
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348  
borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta* ★★★★★

t. 030 988 4234  
relaisfranciacorta.it



**ANTICA CORTE**

t. 030 728 4420  
anticacorte.eu



**Menù**  
**Banchetti**

**Primavera Estate**  
**2026**

**Vegetariano e Vegano**

# Menù Vegetariano

Soufflé alla caprese\*, crema di burrata e olio aromatico (1,6,7)

Spuma di ceci, tartare di verdure\* e cialda di pane\* (1,11,12)

Risotto al Franciacorta con sbriciolata di lampone, basilico e mandorla  
(3,6,7,8,9,12)

Caserecce di grano duro con ragù dell'orto\* (1,6,9,10)

Millefoglie di melanzane alla parmigiana (3,7)

Burger vegetale\* con wok all'orientale\* (1,6,7,9,10,12)

Dolce a cura dello Chef\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNG (12)

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

Il prezzo del menù segue quello del menu principale scelto dal banchetto

# Menù Vegano

Tortino di riso integrale\* su crema di zucchine (6)

Mousse di ceci, tartare di verdure\* e cialda di pane\* (1,11,12)

Risotto agli asparagi\* con chips di lamponi (9)

Caserecce di grano duro con ragù dell'orto\* (1,6,9,10)

Parmigiana di melanzane con mozzarella di riso

Burger vegetale\* con wok all'orientale\* (1,9,10,12)

Semifreddo al caramello\* e confettura di frutta (6)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNG (12)

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

Il prezzo del menù segue quello del menu principale scelto dal banchetto

**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



**LA COLOMBA**  
R I S T O R A N T E - A L B E R G O

t. 030 704 0956  
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348  
borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta* ★★★★★

t. 030 988 4234  
relaisfranciacorta.it



**ANTICA CORTE**

t. 030 728 4420  
anticacorte.eu



**Menù**  
**Banchetti**

**Primavera Estate**  
**2026**

**Carta dei servizi**

## Servizi inclusi

- Zero barriere architettoniche
- Ampio parcheggio
- La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali.
- Locali climatizzati
- Guardaroba non custodito
- Addobbo al tavolo a cura della struttura
- Stampa di menù e targhetta torta personalizzata
- Menù specifici per intolleranti, vegani e vegetariani
- Menù bambini
- Ripasso di tutte le portate del menù
- Bevande a libero consumo
- Prezzi IVA inclusa

## Servizi a richiesta

Aperitivo di benvenuto* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)	5,00 €	a persona
Sorbetto al limone* (7,8)	3,00 €	a persona
Spumante Selezione PNG a tutto pasto	6,00 €	a persona
Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto	6,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Muratori all'aperitivo e al dolce	7,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Muratori con aperitivo, pasto e dolce	12,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini all'aperitivo e al dolce	9,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini con aperitivo, pasto e dolce	14,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 all'aperitivo e al dolce	8,00 €	a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 con aperitivo, pasto e dolce	13,00 €	a persona
Millefoglie	6,00 €	a persona
Chantilly fresca con frutti di bosco	6,00 €	a persona
Crostata con crema pasticcera e frutta fresca	6,00 €	a persona
Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco	6,00 €	a persona
Crostata con crema pasticcera e fragole	6,00 €	a persona
Chantilly SENZA GLUTINE E LATTOSIO (Minimo 20 pax)	6,00 €	a persona
Torte formato speciale o cake design	QUOTAZIONE AD HOC	a persona
Buffet di dolci e frutta	15,00 €	a persona
Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo	6,00 €	a persona
Fontana di cioccolato fondente (fino a 150pax)	300,00 €	a persona
Tavolo Bomboniere e confettata	150,00 €	0-30 pax
	250,00 €	30-50 pax
	400,00 €	50-100 pax
"Torta monumentale a 2 o 3 piani (minimo 40 pax)"	6,00 €	a persona
"Chantilly 2-3 piani frutti di bosco SENZA GLUTINE E LATTOSIO (Minimo 40 pax)"	6,00 €	a persona
American Bar	10,00 €	a consumazione con ticket
"Aperitivo a isole (Minimo 40 pax)"	50,00 €	a persona
Grigliata di carne in aggiunta ai secondi previsti nel menu (in condivisione al tavolo)	10,00 €	a persona

**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



**LA COLOMBA**  
R I S T O R A N T E - A L B E R G O

t. 030 704 0956  
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348  
borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta* ★★★★★

t. 030 988 4234  
relaisfranciacorta.it



**ANTICA CORTE**

t. 030 728 4420  
anticacorte.eu