



Menù Banchetti

2022/23

Valido dal 1 agosto 2022 al 28 febbraio 2023

Aperitivo

Trancetti di pizza* (1,7)

Focaccia farcita* (1,7)

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

Sfogliatine vari gusti* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi (12)

Salame piccante (12)

Finger food fantasia dello chef (1,4,6,7,8,10,12)

Analcolico base frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Argento

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Carpaccio di arista con insalatina di cavolo rosso marinato (12)

Tortino alle verdure* (3,7)

Strudel* di pasta sfoglia alla giudia (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera croccante (9,12)

Speck tirolese e formaggella di monte (7,12)

Risotto al Franciacorta con trifolata di funghi* (3,6,7,9,12)

Mezzo pacchero di pasta fresca con pestöm di salame
e fonduta di formaggi (1,3,7,9,12)

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

Morbido di vitello brasato alla rovatense con crema di mais (6,7,9,10,12)

Dolce personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45

Oro

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Fettine di marlin marinato* con croccante rustico* e burro (1,3,4,6,7,8,11,12,13)

Vaporata di gamberi* con frutta tropicale (2,12)

Millefoglie di lombo cotto a bassa temperatura
con verdure all'olio EVO (9,12)

Flan dell'orto* (3,7)

Pasta sfoglia* ai carciofi (1,3,7,8,10,11)

Culatella dei colli parmensi con giardiniera (9,12)

Speck tirolese e semi stagionato (7,12)

Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9,12)

Calamarata alla crema di pistacchio con pesce spada*
e pomodorini canditi (1,2,4,6,8,9,12,14)

Involto di San Pietro* ripieno al fior di latte su crema di broccoletti*
e briciole di olive taggiasche (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto* (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 55

Platinum

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Salmone leggermente affumicato* con spuma di burro e
crostone ai cinque cereali* (1,3,4,6,7,8,11,12,13)

Insalata di code di gamberi* con dadolata di mango (2,12)

Calamaro dorato* con panure alle erbe aromatiche (1,2,3,4,6,7,12,14)

Ventaglio di spalla di San Secondo con julienne di giardiniera (9,12)

Flan tiepido alle primizie di stagione* (3,7)

Sfoglia* ripiena all'articiocca e fonduta di formaggi (1,3,7,8,10,11)

Fiocco di prosciutto dei colli parmensi con semi stagionato (7)

Risotto all'arancia con ragù di pesce* aromatizzato al timo (2,3,4,6,7,9,12,14)

Scrigni ripieni al cacio e pepe* con burro versato
e lamelle di mandorle tostate (1,3,6,7,8,9)

Gamberone*, branzino* e salmone gratinati
con insalatine novelle e salsa salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Sorbetto* (3,6,7,8,12)

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

Dolce personalizzato* (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 65

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.