



Villa Fenaroli Palace Hotel

Menu 1 portata	€22
Menu 2 portate	€29
Menu 3 portate	€36

Tutti i menu comprendono: coperto, pane, acqua trattata naturale e gassata, un calice di vino bianco o rosso di nostra selezione (12), caffè

Antipasti

Selezione di salumi del territorio**
con verdure marinate in agrodolce (9,12)

Tartare di gamberi* con burrata di bufala,
crema di senape e mascarpone e germogli (1,2,7,10,12)

Ventaglio di vitello rosato
con le sue verdure di stagione (9,12)

Flan alle verdure con fonduta di formaggi
insalatina orientale e scaglie di bagoss (3,7,9,10)

Crema di baccalà*, patate e cipolle
con olive tostate e sfera di broccoli* (4,7,9)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Primi piatti

Risotto profumato agli agrumi
mantecato al mascarpone con gremola di pesce* (2,3,4,7,9,12)

Mezzo pacchero di pasta fresca con calamari*
pomodorini, spinacini e olive taggiasche (1,4,9,12,14)

Chicche di patate con crema di zucca*,
funghi pioppini* e bacon croccante (1,3,7,9,12)

Fusilli al ferretto con pestüm al profumo di rosmarino
e scaglie di gran tonale (1,3,7,9,12)

Scrigni cacio pepe* con crema di parmigiano
e lamelle di mandorle tostate (1,3,6,7,8,9,12)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Secondi piatti

Tagliata di puledro alla Robespierre
condita con vinaigrette 'ricetta 1984' (9,12)

Guancialino di maiale fondente
con salsa allo scalogno e patate schiacciate all'olio evo (9,12)

Supreme di pollo ripieno* in camicia di pancetta
con sauté di funghi* e castagne* (1,3,7,8,9,12)

Guazzetto di frutti di mare*
profumato alla curcuma con crema al Franciacorta e verdure saltate (2,4,7,9,12,14)

Filetto di branzino arrostito*
con cannellini, pomodorini e olive taggiasche (4,9,12)

Omelette al formaggio brie con code di gambero*
e pomodorini (2,3,7)

Orologio di formaggi
con marmellate e miele locale (3,7,8,12)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Contorni

€4,00

Patate al forno

Verdure alla griglia

Insalata mista di stagione

Panache di verdure (9)

* Prodotto surgelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. 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) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

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.



Villa Fenaroli Palace Hotel

Vini alla mescita

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini

€ 7,00

Curtefranca DOC Rosso - Barone Pizzini

€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco Polzina - Barone Pizzini

€ 5,00

Spumante Brut Selezione PNG - Manessi

€ 5,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Rosso - Manessi

€ 3,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Bianco - Manessi

€ 3,00



Villa Fenaroli Palace Hotel

Dessert

€6,00

Crema brûlée tradizionale aromatizzata alla vaniglia (3,7)

Tiramisù fatto in casa (1,3,7,8)

Semifreddo al torroncino*
con salsa al cioccolato fondente (1,3,7,8)

Tartelette tiepida alle mele*
con salsa al caramello (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Cheesecake al gianduia*
con salsa al lampone (1,3,7,8)

Tris di sorbetti alla frutta* (3,7,8)

Fragole su crema chantilly (7)

Macedonia di frutta fresca al naturale