



Villa Fenaroli Palace Hotel

| | |
|----------------|-----|
| Menu 1 portata | €22 |
| Menu 2 portate | €33 |
| Menu 3 portate | €42 |

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**

con giardiniera artigianale e marmellata fatta in casa (9,12)

Tartare di salmone affumicato,

con fave di soia*, vinaigrette al pompelmo, crema antica e veletta di focaccia*

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

Cheviche di marlin*

con insalatina di finocchio, pomodorini bicolore, emulsione al limone e marmellata di cipolle (2,4,9,12,14)

Tacchinella CBT con misticanza,

condimento mediterraneo e fiocchi di sale (8,9,12,13)

Flan ai broccoletti* e zafferano,

su battuta di verdure, semi tostati e chips di polenta (1,3,6,7,9)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Primi piatti

Risotto al Franciacorta rosé
con gamberi* all'arancia (2,3,4,7,9,12)

Fusilli al ferretto ai sapori di mare*
(1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Chicche di patate al ragù bianco,
timo e scaglie di grana (1,3,6,7,9,12)

Scialatielli mantecati al pecorino
mammole croccanti*, pepe e speck (1,3,6,7,9,12)

Tortelli di zucca* al burro brunito
mostarda mantovana e crumble di amaretto (1,3,6,7,8,12)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Secondi piatti

Tagliata di puledro alla Robespierre
servita con rucola e grana (3,6,7,9,12)

Guancetta di maiale* brasata al Curtefranca
Con sauté di funghi porcini* (6,9,12)

Involtino di pollo* ripieno in camicia di pancetta
caponatina di verdure, uvetta e pinoli tostati (1,3,5,7,8,9,11,12)

Filetto di orata* in crosta di pane aromatico
ratatouille, salicornia e maionese al sedano (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

Omelette alla provola affumicata e zucchine
(3,7)

Orologio di formaggi
con confettura di fichi e cipolle (3,7,8)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Contorni

€4,00

Patate al forno saporite

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. 1169/2011 –

“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.