



Villa Fenaroli Palace Hotel

Menu 1 portata	€25
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** del territorio
con giardiniera artigianale (9,12)

Lesso di vitello* tiepido, crema di cannellini al rosmarino, patè di fegato e germogli di porro (7,9,12)

Gambero dorato* al pankò,
carote e ravanelli croccanti, maionese al mango* (1,2,3,4,10,12,14)

Baccalà* mantecato con ciuffi di broccoletti,
polvere di olive nere e chips di pane* (1,2,4,7,12,14)

Muffin salato al radicchio di Verona,
fonduta di scamorza affumicata e pomodorini bicolore confit (3,7)



Villa Fenaroli Palace Hotel

Primi piatti

Risotto al Franciacorta, tartare di gambero* scottato,
emulsione di barbabietola (2,3,4,7,9,12,14)

Spaghetti alla chitarra AOP, pinoli
e pane dorato alle acciughe del Cantabrico (1,3,4,6,7,8,10,12)

Fusilli al ragù di cervo*, porcini* e piselli*
(1,3,6,7,9,10,12)

Gnocchetti di patate viola* su crema di zucca*,
erborinato e crumble di amaretto (1,3,7,8,9,12)

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



Villa Fenaroli Palace Hotel

Secondi piatti

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

Guancetta di maiale cbt^{*}, tortino di spinaci all'uvetta
e salsa alle castagne^{*} (6,7,9,12)

Costolette di agnello^{*} gratinate al timo, millefoglie di patate
alla senape e fave^{*} (1,3,5,6,7,9,10,11,12,14)

Frittatina di taleggio DOP e porro stufato^{*}
(3,7)

Guazzetto di gallinella di mare^{*} all'acqua pazza
(2,4,8,9,12,13,14)

Orologio di formaggi serviti con confettura di fichi
(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.