

MENÙ



Pranzo di Pasquetta

2026

PN
GROUP

BUFFET DI ANTIPASTI

(con corner dedicato a intolleranze e particolarità alimentari)

ISOLA DEL PANE

- Cesto di panificati e pagnotte assortite* (1,6,7,10,11)
- Grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)
- Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
- Pinsa gourmet* con carciofi alla romana (1,3,6,7,8,10,11)
- Pizza gourmet* con zucchine, menta e ricotta di pecora stagionata (1,3,6,7,8,10,11)
- Degustazione di focacce* baresi artigianali (1,3)
- Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)
- Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

ISOLA DEI FORMAGGI

- Forma di grana in bellavista (3,7)
- Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
- Showcooking di gorgonzola con polenta al cucchiaio (7)

ISOLA DEI FRITTI

- Verdurine in tempura* (1,6,10)
- Olive ascolane* (1,3,4,6,7,9)
- Frittelle di pomodoro e mozzarella* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
- Bignè di speck e provolone* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)
- Montanarine gourmet* (1,12)

ISOLA DEI SALUMI

- Culatella dei colli parmensi e Salame Franciacorta al coltello
- Mortadella al pistacchio (1,8)
- Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)

ISOLA DI PASQUA

- Frittatine alle verdure (3,6,7)
- Sfoglia pasqualina* (1,3,6,7,8,9,10,11,13)
- Uova alla russa (3,7,10,12)
- Involentino primavera* con salsa orientale (1,6,11)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Gnocchetti cacio e pepe, asparagi e chips di pomodorino (1,3,6,7,9)

-

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

Grigliata mista con salamina della Franciacorta, costine, spiedini di carne e verdure* (1,3,6,7,9,10,12)

-

Chantilly classica con salsa di fragole (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

-

Caffè

-

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso Selezione PNGroup (12)
Spumante Brut Selezione PNGroup (12) con il dessert

MENÙ BAMBINI

Prosciutto cotto
Pasta in bianco o al pomodoro
Cotoletta con patatine fritte

Adulti 45 €

Bambini 0/3 anni gratis
Bambini 4/10 anni 30 €

ALLERGENI

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.