Villa Fenaroli Palace Hotel

Menù

Include coperto, acqua trattata naturale e gassata,
un calice di vino bianco o rosso Selezione PNGroup (12), caffè

€ 29,00	€ 39,00	€ 46,00
1 portata	2 portate	3 portate

Qualora fosse ospite di un'azienda convenzionata,
La invitiamo gentilmente a informare il Maître prima di effettuare l'ordinazione.

Antipasti

Selezione di salumi** con giardiniera artigianale e tigella al lardo della Franciacorta
(1,6,9,10,12)

Magatello di vitello all'olio tiepido, salsa verde e insalatina croccante
(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Seppioline* cotte a bassa temperatura con catalana di verdure
(4,8,9,12,13,14)

Code di gambero al vapore*, crema di cavolfiore e crumble salato
(1,2,3,4,7,9,12)

Flan ai funghi porcini*, fonduta e prezzemolo
(1,3,6,7)

Villa Fenaroli Palace Hotel

Primi Piatti

Risotto rosè, riduzione al Franciacorta e capesante*

(3,4,6,7,9,12,14)

Maccheroncini al torchio* con ragù di coniglio* alla cacciatora

(1,3,6,7,8,9,10,12,13)

Tagliolini di pasta nera*, ricciola* e pomodorini confit

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

Casoncelli bresciani al burro versato

(1,3,6,7,9)

Gnocchetti di castagne*, Casera DOP e salvia

(1,3,6,7,8,10,11)

Zuppa o vellutata del giorno con crostini di pane

(1,3,6,7,10,11,12,13)

Villa Fenaroli Palace Hotel

Secondi Piatti

Tagliata alla griglia con rucola e grana

(3,6,7,8,9,10,12)

Morbido di manzo* brasato su cialdina di zafferano

(3,6,7,9,12)

Filetto di branzino* planciato con zucca* in due consistenze

(1,4)

Trota* salmonata, salsa all'aneto e cavoletti di bruxelles arrostiti

(4,6,7)

Frittatina accompagnata da una composta di cipolla rossa caramellata

(3,6,7,12)

Degustazione di formaggi con miele, noci e confettura di frutta

(3,7,8)

Villa Fenaroli Palace Hotel

Pizze Gourmet

La Bufala

Pomodoro fresco, crema di bufala, basilico

(1,3,6,7,8,10,11,13)

La Parmense

Crema di datterini, culatella dei colli parmensi e rucola

(1,3,6,7,8,10,11,13)

La Bolognese

Pecorino in due consistenze, mortadella e pistacchio

(1,3,6,7,8,10,11,13)

La Camuna

Cime di rapa, zola e pere caramellate al miele

(1,3,6,7,8,10,11,13)

Villa Fenaroli Palace Hotel

Contorni a 4,00 €

Patate arrosto al rosmarino

Verdure grigliate

Insalata mista di stagione

Panache di verdure

(9)

* Prodotto congelato
** Prodotto sconsigliato a bambini, donne in gravidanza 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)
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

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, da personale in servizio.
Il Responsabile H.a.c.c.p.