MENÙ

PRANZO A BUFFET DI

S. Stefano

26 DICEMBRE 2026

PN GROUP

A BUFFET

I PANIFICATI

Cesto di panificati e pagnotte assortite* (1,6,7,10,11)
Grissini e pane carasau infornato (1,6,10,11)
Selezione di pizze gourmet (1,3,6,7,8,10,11,13)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

SALUMI & FORMAGGI

Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
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)

FRIGGITORIA

Verdurine in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene con panatura croccante* (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)

TRADIZIONE BRESCIANA

Polenta mantecata al momento: con gorgonzola dolce, pestom, funghi trifolati* (7,12)
Cotechino del “Norcino Ernestino di Monte Isola” con spinaci* (3,6,7,9,12)

CORNER intolleranze e particolarità alimentari

SERVITI A TAVOLA

Risotto con radicchio rosso e mascarpone (3,6,7,9,12)
Paccheri di pasta fresca con dadolata di mare* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)
-
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)
Grigliata di gamberoni* (2,4,12,14)
-
Dolce di Santo Stefano (1,3,6,7,8,10,13)
-
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 e mini pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10)
Pasta in bianco o al pomodoro (1,6,9)
Suprema di pollo impanata con patatine fritte* (1,3,6,7)
Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8)

Adulti 45 €
Bambini 0-2 anni gratis
Bambini 3-10 anni 30 €

PN
GROUP

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.