MENÙ

CENONE DELLA

Vigilia di Natale

24 DICEMBRE 2026

PN GROUP

MENÙ DI PESCE

Tartare di salmone affumicato, mango* e chips di pane* (1,3,4,6,7,10,11,12,13)

Involtino di pesce spada gratinato* (1,3,4,6,7,8,10,11)

Baccalà* mantecato all'olio del Sebino su crostone di polenta (3,4,7,12)

Sautè di cozze* (2,4,12,14)

-

Risotto al Franciacorta e capesante* (2,3,4,6,7,9,12,14)

Paccheri con ragu di ricciola* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)

-

Catalana di gamberoni* argentini con verdure marinate e olio al prezzemolo (2,4,9,12,14)

Zuppetta di pesce* alla mediterranea con bruschette aromatizzate* (1,2,4,6,7,9,10,11,12,13,14)

-

Dessert della Vigilia (1,3,6,7,8,9,10,11,12)

-

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 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 60 €
Bambini 0-2 anni gratis
Bambini 3-10 anni 30 €

MENÙ DI CARNE

Tortino dell'orto*, fonduta delicata e crumble di olive (3,6,7,9,12)

Arista cotta a bassa temperatura, spuma di zucca* e verdurine marinate (3,7,10,12)

Scrigno di sfoglia* con ricotta ed erbette (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

-

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

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale (1,3,6,7,8,9,10)

-

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

-

Dessert della Vigilia (1,3,6,7,8,9,10,11,12)

-

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 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 60 €
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.