PANEVO

PANE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
DUE INGREDIENTI: IL PANE, GIÀ PREPARATO DA QUANDO L'UOMO HA INIZIATO A COLTIVARE CEREALI E L'OLIO, LA CUI STORIA SI INTRECCIA CON QUELLA DELLE CIVILTÀ AFFACCIATE SUL MEDITERRANEO DA MILLENNI.

DUE PRODOTTI SEMPLICI CHE INSIEME RAPPRESENTANO LA NOSTRA IDENTITÀ.
LA SEMPLICITÀ NON È UNA COSA SEMPLICE SE ABBINATA ALL'ARTE DI UNIRE PRODOTTI STAGIONALI, FRESCHI, LOCALI E MEDITERRANEI.

DECIDERE DI CENARE AL PANEVO È RITROVARE I GUSTI E I SAPORI DELLA TRADIZIONE.

BREAD AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
TWO INGREDIENTS: BREAD, PREPARED SINCE MAN BEGAN TO GROW CEREALS, AND OIL WHOSE HISTORY IS INTERTWINED WITH THAT OF THE CIVILIZATIONS OVERLOOKING THE MEDITERRANEAN FOR MILLENNIALS.

TWO SIMPLE PRODUCTS THAT TOGETHER REPRESENT OUR IDENTITY.
SIMPLICITY IS NOT A SIMPLE THING WHEN COMBINED WITH THE ART OF JOINED SEASONAL, FRESH, LOCAL AND MEDITERRANEAN PRODUCTS.

CHOOSING TO DINE AT PANEVO IS TO REDISCOVER THE TASTES AND FLAVORS OF TRADITION.

COPERTO | *COVER CHARGE* 5 € **

** NON SOGGETTO A SCONTISTICHE
** *NOT ELIGIBLE FOR DISCOUNTS*

MENU DELLA TRADIZIONE | *LOMBARD TRADITION* **70 €

BENVENUTO DELLO CHEF

CHEF'S WELCOME ENTRÉE

SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA

COLD CUTS AND CHEESES FROM LOMBARDY TRADITION

1 | 7

RISOTTO E OSSOBUCO *24 €

RISOTTO MILANESE STYLE WITH BRAISED VEAL SHANK

7 | 9 | 12

MILANESE DI VITELLO IN DUE VERSIONI A SCELTA CON POMODORI, RUCOLA E PATATE ARROSTO *40 €

MILANESE STYLE VEAL CUTLET IN TWO VERSIONS OF YOUR CHOICE WITH TOMATOES, ROCKET AND ROAST POTATOES

1 | 3 | 7

SBRISOLONA

SBRISOLONA CRUMBLE CAKE

3 | 7 | 8

ABBINAMENTO VINI | *WINE PAIRING* 45 €

* PIATTI DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA ORDINABILI SINGOLARMENTE

** DISHES ALSO AVAILABLE À LA CARTE AND CAN BE ORDERED INDIVIDUALLY*

MENU CARTA BIANCA | *CHEF'S CHOICE MENU* **70 €

5 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

5-COURSE TASTING MENU CURATED BY THE CHEF

ABBINAMENTO VINI | *WINE PAIRING* 45 €

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO DISPONIBILI ESCLUSIVAMENTE SE SELEZIONATI DA TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

KINDLY NOTE THAT TASTING MENUS ARE AVAILABLE EXCLUSIVELY WHEN SELECTED BY ALL GUESTS AT THE TABLE

ANTIPASTI | *STARTERS*

POLPO, SCAROLA, MAIONESE AL MISO, ACCIUGHE E CROCCANTE DI PECORINO — 22 €

OCTOPUS, ESCAROLE, MISO MAYO, ANCHOVIES AND PECORINO CRISP

1 | 4 | 6 | 7 | 14

ANGUILLA ALLA BRACE CON BRODO DI FUNGHI — 22 €

CHARGRILLED EEL WITH MUSHROOM CONSOMMÈ

1 | 4 | 6 | 7

UOVO AL VAPORE COTTO IN ACQUA DI MARE, MOLLUSCHI E CROSTACEI, VERDURE IN CONSERVA — 22 €

SEA WATER-STEAMED EGG WITH SHELLFISH, MOLLUSCS AND PICKLED VEGETABLES

2 | 3 | 12 | 14

CARPACCIO DI GARRONESE VENETA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE E GEL DI PERE SPEZIATE — 22 €

VENETIAN GARRONESE BEEF CARPACCIO WITH PUNTARELLE, ANCHOVIES AND SPICED PEAR GEL

4

TARTE TATIN DI BARBABIETOLA, CRACKER DI SEMI E FORMAGGIO DI CAPRA DI ROCCAVERANO — 20 €

BEETROOT TARTE TATIN, SEED CRACKER AND ROCCAVERANO GOAT CHEESE

6 | 7 | 8 | 12

PRIMI | *FIRST COURSES*

BOTTONE RIPIENO DI RAGÙ DI PECORA, BRODO DI ERBE SELVATICHE — 26 €

STUFFED PASTA BUTTON FILLED WITH SHEEP RAGÙ AND WILD HERB BROTH

1 | 3 | 9

GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI CAVOLO NERO, MAIONESE DI COZZE E COZZE MARINATE — 24 €

POTATO GNOCCHI, BLACK KALE CREAM, MUSSEL MAYO AND MARINATED MUSSELS

1 | 12 | 14

LEGUMI COTTI IN BRODO DI PESCE, BURRO AL BERGAMOTTO, GAMBERI ROSSI E CREMA DI PORRI ALLA BRACE — 26 €

LEGUMES COOKED IN FISH BROTH WITH BERGAMOT BUTTER, RED PRAWNS AND CHARGRILLED LEEK CREAM

2 | 7 | 14

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TAGLIATELLA DI SEPPIA MARINATA — 24 €

SPAGHETTI GARLIC, OIL AND CHILLI WITH MARINATED CUTTLEFISH TAGLIATELLA

1 | 14

RISOTTO SQUACQUERONE, PESTO DI RUCOLA E PROSCIUTTO DI MANZO AFFUMICATO — 24 €

RISOTTO WITH SQUACQUERONE CHEESE, ROCKET PESTO AND SMOKED BEEF HAM

3 | 7 | 12

FUORI MENU DEL GIORNO**
PER INFORMAZIONI E ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE — 25 €

*TODAY'S SPECIALS***
FOR INFORMATION AND ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF

SECONDI | *MAINS*

ROMBO RIPIENO DI MANDORLE E TIMO, CAROTA GLASSATA E SPEZIATA — 30 €

TURBOT STUFFED WITH ALMONDS AND THYME WITH GLAZED SPICED CARROT

4 | 8 | 9

PICCIONE, SHISO SOFFIATO E SPUMA DI CARCIOFI ALLA BRACE E SALSA AI MIRTILLI — 30 €

PIGEON WITH PUFFED SHISO, CHARGRILLED ARTICHOKE FOAM AND BLUEBERRY SAUCE

1 | 3 | 9

PETTO D'ANATRA, MELA FERMENTATA, CREMA DI TOPINAMBUR E PORRO ALLA BRACE — 30 €

DUCK BREAST WITH FERMENTED APPLE, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM AND CHARGRILLED LEEK

9

FILETTO DI MANZO, SCALOPPA DI FOIE GRAS, CROSTATA DI ZUCCA E MOSTO DI VINO — 32 €

BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, PUMPKIN TART AND RED WINE MUST

1 | 3 | 8 | 9 | 12

PESCATO DEL GIORNO CON GUAZZETTO DI POMODORINI GIALLI E FRUTTI DI MARE — 30 €

CATCH OF THE DAY WITH YELLOW CHERRY TOMATO STEW AND SHELLFISH

4 | 14

FUORI MENU DEL GIORNO** — 30 €
PER INFORMAZIONI E ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE

*TODAY'S SPECIALS***
FOR INFORMATION AND ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF

Dolci | *Dessert*

SORBETTO AL DATTERINO E VELLUTATA DI BUFALA — 12 €
DATTERINO SORBET AND BUFFALO MOZZARELLA VELOUTÉ
7

PANNACOTTA ALLA CAMOMILLA, CACO IN PUREZZA — 12 €
CHAMOMILE PANNACOTTA, PURE PERSIMMON

MILLEFOGLIE AL TÈ JASMINE E GELATO AL SESAMO — 12 €
JASMINE TEA MILLE-FEUILLE WITH SESAME ICE CREAM
1 | 3 | 7 | 8 | 11

DOLCE DEL GIORNO** — 12 €
*DESSERT OF THE DAY***
1 | 3 |5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 12

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE — 12 €
SEASONAL FRUIT

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA — 12 €
SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS
3 | 7 | 8

Dolci | *Dessert*

"LA DELIZIA DEL RE" ** — 95 €

TARTE TATIN ALLE MELE COTTA AL MOMENTO, ACCOMPAGNATA DA GELATO ALLA FAVA TONKA

APPLE TARTE TATIN, BAKED TO ORDER AND SERVED WITH TONKA BEAN ICE CREAM

1 | 3 | 7

IN ABBINAMENTO A COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII
PAIRING: COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII

VINI O LIQUORI SELEZIONATI IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI DESSERT, A PARTIRE DA — 7 €

CAREFULLY SELECTED WINE OR LIQUOR PAIRINGS FOR OUR DESSERTS, STARTING FROM

AMARI E LIQUORI A PARTIRE DA — 10 €

AMARI AND LIQUEURS STARTING FROM

COPERTO | *COVER CHARGE* 5 € **

** NON SOGGETTO A SCONTISTICHE
** *NOT ELIGIBLE FOR DISCOUNTS*

ALLERGENI E ALTRE NOTE | *ALLERGENS AND NOTES*

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
   CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
   CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
   EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
   FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
   PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
   SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
   MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO
   NUTS AND PRODUCTS THEREOF
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
   CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
    MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
    SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
    SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
    LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
    MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

*CON QUESTO SIMBOLO VENGONO INDICATI TUTTI I PRODOTTI CHE IN FASE DI PREPARAZIONE POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO, ANCHE PARZIALE, DI ABBATIMENTO NEGATIVO

*** *THIS SYMBOL INDICATES PRODUCTS THAT, DURING PREPARATION, MAY HAVE UNDERGONE A FREEZING PROCESS, EVEN PARTIALLY*

** CON QUESTO SIMBOLO VENGONO INDICATI TUTTI I PRODOTTI NON SOGGETTI A SCONTISTICHE E PROMOZIONI

*** *THIS SYMBOL REPRESENTS ALL THE PRODUCTS THAT ARE NOT ELIGIBLE FOR DISCOUNTS AND PROMOTIONS*

ALCUNI ALIMENTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI O TRACCE. ALCUNI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONGELATI. LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO ESSERE A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI CHE HA RICHIESTO.

SOME FOOD ITEMS MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF ALLERGENS. SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN. OUR STAFF WILL BE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION REGARDING THE INGREDIENTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES. PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, INTOLERANCES, OR SPECIFIC DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MEAL.