



THE lounge BAR

DON'T BE SHY TO SHARE

CAVIALE 10 Gr CON BLINIS E PANNA ACIDA Caviar 10 Gr with blinis and sour cream	€ 35
FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI PROVOLA AFFUMICATA IN TEMPURA CON SALSA AL DATTERINO GIALLO (5 pz) Zucchini flower stuffed with smoked provola in tempura with yellow datterino tomato sauce (5 pcs)	€ 22
FOCACCIA CRUDO, POMODORINI E BUFALA (4 pz) Focaccia with raw ham, cherry tomatoes & buffalo mozzarella (4 pcs)	€ 22
FOCACCIA BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO (4 pz) Focaccia with burrata, mortadella & pistachio (4 pcs)	€ 22
INSALATA RUSSA CON TONNO SCOTTATO VINTAGE Russian salad with seared tuna	€ 28
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA VINTAGE Shrimp cocktail in pink sauce	€ 22
CAPELANTE GRATINATE (3 pz) VINTAGE Gratinated Scallops (3 pcs)	€ 22
TACOS CON TARTARE DI BRANZINO E GUACAMOLE (3pz) Tacos with sea bass tartare and guacamole (3 pcs)	€ 27
CLUB SANDWICH	€ 30
LOBSTER BURGER	€ 30

PANEVO'S BEST

BATTUTA DI MANZO GARRONESE VENETO, SPUMA DI CETRIOLO E GRANI DI SENAPE Veneto Garronese beef tartare, cucumber foam and mustard seeds	€ 20
POLPO ALLA BRACE CON TARO IN DIVERSE CONSISTENZE E SOIA Charcoal-grilled octopus with taro in multiple textures and soy	€ 22
RISOTTO CON GAMBERI ROSA DEL MEDITERRANEO E ZUCCHINE VINTAGE Risotto with mediterranean pink shrimps and zucchini	€ 25
FILETTO AL PEPE VERDE 2.0 Filet mignon with green pepper corn sauce 2.0	€ 32

POP DESSERT

TIRAMISÙ Tiramisù	€ 12
GELATO ARTIGIANALE Artisanal ice-cream	€ 12
CREME BRULÉE VINTAGE	€ 12
COPERTO A PERSONA Cover charge per person	€ 20