

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 AFFACCIAATE 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.*

ANTIPASTI | *STARTERS*

POLPO COTTO AL CARBONE, SU SALSA DI BIETA E PEPERONE CRUSCO *22 €

CHARCOAL COOKED OCTOPUS, CHARD SAUCE AND CRUSCO PEPPER

5 | 9 | 14

SALMERINO AFFUMICATO, LE SUE UOVA, SALSA DI CAMOMILLA E FUNGHI IN AGRODOLCE *22 €

SMOKED CHAR, ITS EGGS, CHAMOMILE SAUCE AND SWEET-SOUR MUSHROOMS

1 | 4 | 6 | 12

FUNGO PORTOBELLO GLASSATO AL MISO E VARIAZIONE DI OSTRICHE 22 €

MISO GLAZED PORTOBELLO MUSHROOMS AND TWIST ON OYSTERS

1 | 5 | 6 | 14

BATTUTA DI MANZO GARRONESE VENETO, ZABAIONE AL DRAGONCELLO E TARTUFO 22 €

"GARRONESE VENETO" BEEF TARTARE, TARRAGON AND TRUFFLE SCENTED EGGNOG

3 | 12

MILLEFOGLIE DI ORTAGGI STAGIONALI CON IL SUO FONDO 20 €

SEASONAL VEGETABLE MILLEFOGLIE AND ITS SAUCE

9

UOVO POCHE CON SPUMA DI CARCIOFI E FORMAGGIO DI CAPRA 20 €

SOFT-POACHED EGG WITH ARTICHOKE FOAM AND GOAT CHEESE

3 | 5

PRIMI | *FIRST COURSES*

PACCHERO AL RAGÙ DI POLPO *26 €

PACCHERO WITH OCTOPUS RAGOUT

1 | 5 | 9 | 14

SPAGHETTONE VERRIGNI ORO, POMODORINI, NDUJA, OLIVE, GUANCIALE 24 €
CROCCANTE E PECORINO

VERRIGNI ORO SPAGHETTONE, TOMATOES, NDUJA SAUSAGE, OLIVES, CRISPY PORK JOWL AND PECORINO CHEESE

1 | 9

RISOTTO PARMIGIANO VACCHE ROSSE, CARCIOFI E RIBES 24 €

RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO RED COWS, ARTICHOKES AND CURRANT

7 | 9

LINGUINA CIMA DI RAPE E TRIGLIA AFFUMICATA ALL'EARL GREY *26 €

LINGUINA WITH TURNIP GREEN AND EARL-GREY SMOKED MULLET

1 | 4 | 9

CARAMELLINA DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON FONDUTA DI *24 €
FORMAGGIO DI CAPRA, PESTO E CHIPS DI CAVOLO NERO

HOME-MADE PASTA CANDY WITH GOAT CHEESE FONDUE, BLACK CABBAGE PESTO AND CHIPS

1 | 3 | 7 | 9

RISOTTO ALLA MILANESE 24 €

MILANESE STYLE RISOTTO

7 | 9 | 12

SECONDI | MAINS

CALAMARO RIPIENO ALLA MEDITERRANEA *30 €

MEDITERRANEAN STYLE STUFFED CALAMARO

1 | 3 | 6 | 9 | 14

ROMBO ALLA MUGNAIA CON GATEAUX DI PATATE E CHIPS DI SEDANO RAPA *30 €

TURBOT MEUNIÈRE WITH POTATO GATEAUX AND CELERIAC CHIPS

1 | 4 | 7 | 9 | 12

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO AI FRUTTI DI MARE *30 €

CATCH OF THE DAY IN SEAFOOD STEW

4 | 9 | 14

LOMBO DI CAPRIOLO ALLA ROSSINI CON TERRINA DI BIETA *34 €

ROSSINI STYLE ROE DEER LOIN WITH CHARD PIE

9 | 12

PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AL LAMPONE E CIPOLLOTTO ALLA BRACE 30 €

LOW-TEMPERATURE DUCK BREAST WITH RASPBERRY SAUCE AND BARBECUED SPRING ONIONS

6 | 7 | 9 | 12

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

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

1 | 3 | 7

PLUMA DI MAIALINO NERO DELLA LOMELLINA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON INSALATA DI PUNTARELLE E ACCIUGHE *32 €

LOW-TEMPERATURE "LOMELLINA BLACK PIGLET" FEATHER WITH CATALONIA CHICORY AND ANCHOVIES

4 | 6 | 9 | 12

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 OSSOBUOCO

RISOTTO MILANESE STYLE WITH BRAISED VEAL SHANK

7 | 9 | 12

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

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

1 | 3 | 7

SBRISOLONA

SBRISOLONA CRUMBLE CAKE

1 | 3 | 7 | 8

ABBINAMENTO VINI | *WINE PAIRING*

45€

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€

DOLCI | DESSERT

SPUMA ALLO SCIROPPO D'ACERO, NASHI E NOCCIOLA <i>MAPLE SYRUP FOAM, NASHI PEAR AND HAZELNUTS</i>	12 €
6 8 10	
RISOLATTE ALLA VANIGLIA, MANGO E GELATO ALLA SALVIA <i>VANILLA SCENTED RICE PUDDING, MANGO AND SAGE ICE CREAM</i>	12 €
CAKE ALL'OLIO D'OLIVA AL GRANO SARACENO CON SORBETTO AL LAMPONE <i>OLIVE OIL CAKE WITH RASPBERRIES AND BUCKWHEAT</i>	12 €
1 3 7 8	
SOUFFLE AL LIMONE, CURD AL COCCO E GELATO ALLA LIQUIRIZIA <i>LEMON SOUFFLÈ WITH COCONUT CURD AND LICORICE ICE CREAM</i>	14 €
3 7 8	
MILLEFOGLIE CON CREMA LEGGERA ALLA CASTAGNA, SORBETTO CACHI E VANIGLIA E MOSTO COTTO <i>MILLEFOGLIE WITH CHESTNUT LIGHT CREAM, PERSIMMON SORBET, VANILLE AND COOKED MUST</i>	12 €
1 3 7 8	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRUIT</i>	12 €
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS</i>	12 €
3 7 8	
AMARI E LIQUORI A PARTIRE DA <i>AMARI AND LIQUEURS STARTING FROM</i>	10 €
VINI DA DESSERT IN ABBINAMENTO A PARTIRE DA <i>DESSERT WINES FOR PAIRING STARTING FROM</i>	10 €

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 ABBATTIMENTO NEGATIVO

* THIS SYMBOL INDICATES ALL THE PRODUCTS WHICH DURING PREPARATION COULD HAVE SUBJECTED TO A PROCESS, EVEN PARTIAL, OF BLAST CHILLING OR FREEZING

** 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 MAY CONTAIN ALLERGENS OR PRODUCTS THEREOF. SOME FOOD MAY BE FROZEN. WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.

COPERTO | COVER CHARGE 5 € **

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