

# Terrazza PANEVO

PANE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.  
DUE INGREDIENTI: IL PANE, GIÀ PREPARATO DA QUANDO L'UOMO HA INIZIATO  
A COLTIVARE CERALI 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.*

## ANTIPASTI | STARTERS

---

PLATEAU DI MARE \*\*\* 55 €

*SEAFOOD PLATEAU*

2 | 4 | 14

PANZANELLA DI PANE SIFONATO E INSALATINA DI SEPPIA 22 €

*SIPHON BREAD PANZANELLA AND SQUID SALADS*

1 | 9 | 14

CAPESENTA AL CACAO CON VARIAZIONE DI CAROTE 22 €

*SCALLOPS WITH COCOA AND TWIST ON CARROTS*

5 | 14

TRIS DI TARTARE CON I SUOI ABBINAMENTI \* 28 €

*TRIS OF TARTARE AND ITS PAIRING*

2 | 4

CARPACCIO DI DAIKON, RAPE E GEL AGLI AGRUMI 20 €

*DAIKON CARPACCIO WITH TURNIPS, CITRUS GEL*

6 | 10

POLPO, SPUMA DI PATATE E POLVERE DI ALGA NORI \* 22 €

*OCTOPUS, POTATOES FOAM AND NORI SEAWEEED*

5 | 14

CARPACCIO DI CERVO, OLIO AL PROFUMO DI ANICE, CAVIALE DI MIRTILLI E FUNGHI \* 22 €

*VENISON CARPACCIO WITH ANISEED SCENTED OIL, BLUEBERRIES CAVIAR AND MUSHROOMS*

5

## PRIMI | *FIRST COURSES*

---

RAVIOLO AL RIPIENO DI ASTICE RICOTTA DI BUFALA E PESTO "ALLA TRAPANESE" CON POMODORI CONFIT E MANDORLE \* 28 €

*STUFFED RAVIOLO WITH LOBSTER, BUFALA RICOTTA CHEESE, "TRAPANESE STYLE" PESTO WITH TOMATO AND ALMONDS*

1 | 2 | 3 | 7 | 8 | 9

SPAGHETTONE BURRO E ACCIUGHE CON SALSA DI 'NDUJA 26 €

*SPAGHETTONE WITH BUTTER, ANCHOVIES AND 'NDUJA SAUSAGE SAUCE*

1 | 4 | 7 | 9

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA E PISELLI IN DIVERSI STILI 24 €

*GNOCCHI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND GREEN PEAS IN DIFFERENT STYLES*

1 | 3 | 7 | 9

LINGUINA CON ZUCCHINE, MENTA E SALSA DI OSTRICHE E ARIA DI CAMPARI 26 €

*LINGUINI WITH ZUCCHINI, MINT, OYSTER SAUCE AND CAMPARI FOAM*

1 | 5 | 14

RISOTTO AGLIO NERO E CRUDITÈ DI SCAMPI E CREMA DI RICOTTA DI BUFALA \* 24 €

*BLACK GARLIC RISOTTO, PRAWN CRUDITÈS AND BUFFALO RICOTTA CREAM*

2 | 7 | 9

RISOTTO ALLA MILANESE 24 €

*MILANESE STYLE RISOTTO*

7 | 9 | 12

## SECONDI | MAINS

---

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO AI FRUTTI DI MARE \* 30 €  
*CATCH OF THE DAY WITH SEAFOOD SAUCE*  
2 | 4 | 9 | 14

PICCIONE IN DIVERSE COTTURE, ALBICOCCHIE E FOIE GRAS 32 €  
*PIGEON IN DIFFERENT COOKING STYLES, APRICOTS AND FOIE GRAS*  
1 | 3 | 7

RANA PESCATRICE CON ASPARAGI IN DIVERSI STILI \* 30 €  
*MONKFISH WITH ASPARAGUS COOKED IN DIFFERENT STYLES*  
4 | 9

DIAFRAMMA DI CAVALLO E FICHI CAMELLATI 30 €  
*HORSE HANGER WITH CARAMELIZED FIGS*  
7 | 8 | 9

FILETTO DI MANZO, CICORIA E FUNGHI DI STAGIONE 32 €  
*BEEF FILLET WITH CHICORY AND SEASONAL MUSHROOMS*  
7 | 9

COSTOLETTE DI AGNELLO E VARIAZIONE DI PEPERONI \* 32 €  
*LAMB CHOPS AND TWIST ON PEPPERS*  
7 | 8 | 9 | 11

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ALTA, CONCASSÈ DI POMODORO,  
RUCOLA 40 €  
*MILANESE VEAL CUTLET WITH TOMATOES AND ROCKET*  
1 | 3 | 7

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

*MILANESE STYLE VEAL CUTLET*

1 | 3

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

MOKA	12 €
MADDALENE AL CIOCCOLATO, PRALINATO ALLE MANDORLE, GRUE DI CACAO E CAFFÈ, GELATO AL CAFFÈ, CREMA AL MASCARPONE <i>CHOCOLATE MADELEINE, ALMOND PRALINE, COCOA AD COFFEE GRUE, COFFE ICE CREAM, MASCARPONE CREAM</i>	
1   3   7   8	
SOUFFLE	14 €
SOUFFLÈ ALLA NOCCIOLA, PRALINATO ALLA NOCCIOLA, SORBETTO ALL'ALBICOCCA COTTO ALLA BRACE <i>HAZELNUT SOUFFLÈ, HAZELNUT PRALINE, GRILLED APRICOT SORBET</i>	
2   4   3   6   8	
PANNA E FRAGOLE...A MODO NOSTRO <i>STRAWBERRIES AND CREAM...OUR WAY</i>	12 €
GELATINA ALLA FRAGOLA, CRUMBLE E GEL DI LIMONE E BASILICO, GELATO ALLA BUFALA E FRAGOLE <i>STRAWBERRY JELLY, LEMON AND BASIL CRUMBLE AND GEL, BUFFALO MILK ICE CREAM AND STRAWBERRIES</i>	
7   8	
PANNACOTTA	12 €
PANNACOTTA ALLA VANIGLIA, RABBARBARO, CONSOMME AI FIORI DI IBISCO <i>VANILLA SCENTED PANNACOTTA, RHUBARB AND HIBISCUS FLOWERS CONSOMMÉ</i>	
7	
MELA VERDE E I SUOI ABBINAMENTI <i>GREEN APPLE AND ITS PAIRINGS</i>	12 €
COMPOSTA DI MELE VERDI, STREUSEL AL GRANO SARACENO, SORBETTO MELA VERDE, SEDANO E DRANGOCELLO, POLVERE AGLI AGRUMI <i>GREEN APPLE COMPOTE, BUCKWHEAT STREUSEL, GREEN APPLE, CELERY AND TARRAGON SORBET, CITRUS POWDER</i>	
6   8   9	
FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRESH 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 €

## 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 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 €