

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
MINI BAO CON LINGUA DI VITELLO E BAGNETTO VERDE (3 pz) Mini bao with veal tongue and green sauce (3 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
PANZEROTTI RICOTTA DI BUFALA, MOZZARELLA E POMODORO (4 pz) Panzerotti with ricotta cheese, mozzarella and tomato (4 pcs)	€ 22
MONDEGHILI (5 pz) Milanese traditional meatballs (5 pcs)	€ 18
TACOS CON TARTARE DI BRANZINO E GUACAMOLE (3pz) Tacos with seabass tartare and guacamole (3 pcs)	€ 27
CLUB SANDWICH	€ 30
LOBSTER BURGER	€ 30

PANEVO'S BEST

BATTUTA DI MANZO GARRONESE VENETO, ZABAIONE DI DRAGONCELLO E TARTUFO Venetian Garronese beef tartare with tarragon sabayon and truffle	€ 19
POLPO COTTO AL CARBONE SU SALSA DI BIETA E PEPERONE CRUSCO Octopus cooked in charcoal served on chard sauce and crusco pepper	€ 20
RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGU DI OSSOBUCCO milanese-style risotto with ossobuco ragu	€ 22
FILETTO ALLA ROSSINI CON FOIE GRAS, TERRINA DI BIETA E CREMOSO DI PATATE Rossini-style filet with foie gras, chard terrine with creamy potato purée	€ 35

POP DESSERT

SAINT HONORÉ CAFFÈ E ARANCIA Saint Honoré with coffee and orange	€ 12
MARITZZOMISÙ	€ 12
GELATO ARTIGIANALE Artisanal ice-cream	€ 12
COPERTO A PERSONA Cover charge per person	€ 20