

PANEM

Slow Food + Served Fast



SPECIALI



ITALIA 13

Pane cafone, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pesto alla genovese, pomodoro ramato, insalata riccia.
Tipo di pane: altamura.



KM 0 11

Carne salada di cavallo "di chidda nostra", Tuma da "Zaferana", Mele e nocciole "du Mungibeddu", dressing al "salamariughiu". **Tipo di pane:** tartaruga.



SICILIANO Local 14

Pesto di pistacchio, crema di melanzane fritte e basilico, battuta di tonno rosso, arance, capperi, finocchio, capuliatu di pomodoro secco. **Tipo di pane:** tartaruga.



CALABRESE 110km 11

Pestato di zucchine, caciocavallo, nduja, spianata calabrese, spinaci freschi, cipolla rossa in agrodolce. **Tipo di pane:** ciabatta.



LUCANO 500km 8.5

Pancetta ai peperoni di Senise IGP, ricotta, melanzana sott'olio, peperone crusco, rucola. **Tipo di pane:** tartaruga.



PUGLIESE 539km 13

Capocollo di Martina Franca IGP, burrata, cime di rapa, olive di Cerignola, mosto cotto, insalata riccia. **Tipo di pane:**



CAMPANO 588km 11

Salsiccia al finocchietto, pomodoro del Piennolo, provola affumicata, friarielli, pestato di olive nere, basilico.
Tipo di pane: ciabatta.



MOLISANO 664km 10

Pampanella, peperone alla brace, ricotta, carciofi, funghi sott'olio, mostarda di zucca, cavolo cappuccio allo yogurt.
Tipo di pane: tartaruga.



SARDO 674km 10

Guanciaie, crema di pecorino, carciofi, uovo sodo, spinaci, mandorle tostate.
Tipo di pane: ciabatta.



LAZIALE 789km 14

Porchetta Ariccia IGP, crema di pecorino, carciofi, funghi sott'olio, insalata riccia.
Tipo di pane: ciabatta.



ABRUZZESE 802km 10

Coppa di testa, crema di pecorino, salsa tartufata, funghi sott'olio, soncino, nocciole. **Tipo di pane:** ciabatta.



UMBRO 941km 11

Crudo di Norcia, ricotta, salsa tartufata, funghi porcini sott'olio, noci, insalata riccia. **Tipo di pane:** ciabatta.



MARCHIGIANO 958km 9

Ciauscolo IGP, casciotta, salsa tartufata, uovo sodo, olive verdi, insalata riccia.
Tipo di pane: ciabatta.



TOSCANO 1040km 12.5

Finocchiona, lardo di Colonnata, crema di pecorino, pestato di cavolo nero, funghi porcini sott'olio, insalata riccia.
Tipo di pane: focaccia.



EMILIANO 1146km 12

Crema di parmigiano reggiano, rucola, crudo di Parma, squacquerone, glassa di aceto balsamico. **Tipo di pane:** tartaruga.



LIGURE 1271km 9.5

Pesto alla genovese, primo sale, fagiolino, pomodoro cuore di bue, olive taggiasche, insalata riccia.
Tipo di pane: focaccia.



VENETO 1298km 9

Soppressa veneta, monte veronese DOP, cipolla rossa in agrodolce, radicchio grigliato, insalata riccia.
Tipo di pane: ciabatta.



LOMBARDO 1339km 11

Mortadella d'oca, mostarda di zucca, gorgonzola DOP, mandorle tostate, soncino. **Tipo di pane:** tartaruga.



TRENTINO 1408km 11

Speck, formaggio al cumino, cetriolo, salsa bolzanina, tortel di patate, cavolo cappuccio. **Tipo di pane:** ciabatta.



PIEMONTESE 1443km 11

Arrosti di manzo, tommino piemontese, salsa verde, fagiolini, nocciole, insalata riccia. **Tipo di pane:** tartaruga.



FRIULANO 1436km 9.5

Prosciutto cotto alla brace, pesto di aglio orsino, frico, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia. **Tipo di pane:** ciabatta.



VALDOSTANO 1524km 8.5

Pane in cassetta di segale, burro alle erbe, prosciutto cotto alla brace Saint Oyen 2473, fontina DOP, insalata riccia.
Tipo di pane: toast.

La formula del Signor Parem



CROSTINI

- 1 Provola affumicata, friarielli, 2.5
pomodoro del Piennolo.
- 2 Pestato di olive nere, mozzarella di bufala, 2.5
pomodoro secco, basilico.
- 3 Pestato di zucchine, noci, miele,..... 2.5
gorgonzola DOP.
- 4 Caponata Fratelli Burgio, ricotta salata, basilico.. 2.5
- 5 Nduja, cipolla rossa in agrodolce, 2.5
burrata, basilico.
- 6 Porchetta, crema di pecorino, carciofi..... 2.5
- 7 Prosciutto cotto alla brace, salsa tartufata, 2.5
tomino piemontese, rosmarino.
- 8 Coppa di testa, ricotta, melanzana sott'olio..... 2.5
- 9 Pesto di pistacchio, finocchio, 3
battuta di tonno, arance.
- 10 Tuma, acciughe, olive nere, rucola..... 3

◆ I crostini devono essere ordinati **minimo due per tipo**. ◆

INSALATE

- INSALATA MISTA** 6.5
Lattuga, radicchio, soncino, rucola, spinaci freschi.
- CATANESE** 8
Pomodoro Pachino, cipolla rossa marinata, crostini di pane, ricotta salata, basilico.
- MONTANARA** 10
Bresaola di bufala, blu di bufala, mele, noci, condimento all'aceto balsamico.
- CAMPAGNOLA** 8.5
Insalata mista, arance, finocchi, tuma, olive verdi, semi di zucca, condimento all'arancia.
- PAESANA** 9
Insalata mista, pomodoro secco, noci, carne salada, trentin grana, crostini di pane, condimento al balsamico.
- DI MARE** 9
Insalata mista, pomodoro fresco, acciughe, melanzana sott'olio, fagiolini, pane carasau.



TAGLIERI DEL

Signor Parem



ECCELLENZE ITALIA

5 salumi, 3 formaggi, sott'oli, confetture e frutta fresca di stagione

- PICCOLO** *Portata per 1 pers.
Antipasto per 2 pers.* 18
- GRANDE** *Portata per 2 pers.
Antipasto per 4 pers.* 32

ECCELLENZE SICILIA

5 salumi, 3 formaggi, sott'oli, confetture e frutta fresca di stagione

- PICCOLO** *Portata per 1 pers.
Antipasto per 2 pers.* 18
- GRANDE** *Portata per 2 pers.
Antipasto per 4 pers.* 32

*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011

Diamo spazio al tuo pensiero! Condividi la tua opinione o lascia un suggerimento qui sotto, per noi è un contributo prezioso:

.....

.....

Sei anche libero di portarmi con te! Posso essere un promemoria o un souvenir, portami a casa se vuoi. **Grazie per essere qui :)**