

IL VIAGGIO NEL PANINO ITALIANO

PANEM

— Slow Food + Served Fast —

IL VIAGGIO NEL GUSTO

Qui da Panem vi proponiamo un viaggio sensoriale attraverso un'accurata selezione delle migliori eccellenze Italiane, scelte dal Signor Panem durante il suo viaggio di scoperta attraverso la nostra Italia.

Il Signor Panem ha deciso di raccontare l'Italia, le sue specialità ed i suoi sapori attraverso il **PANINO**:

1 panino per ogni regione italiana con un'ampia selezione di **vini autoctoni** delle varie regioni italiane. Inoltre il **panino km0** tipico di ogni sede ed il **panino Italia**, che racchiude in sé gli ingredienti più conosciuti della tradizione italiana.

Il pane è creato all'interno della nostra panetteria con differenti tipi di farine biologiche e regionali.

Un racconto che vi sarà trasmesso dai nostri ragazzi che delizieranno le vostre degustazioni narrandovi storia, caratteristiche e giusti accostamenti per ogni prodotto.

Una bottega dei sapori con ogni tipo di soluzione per le vostre esigenze: dalla **Colazione** al **Pranzo**, per un **Aperitivo** e per **Cena**, per un **Caffè** tra amici, per i **Dolci** della nostra Pasticceria, per il tuo **Pane Regionale**, i Salumi e i Formaggi da asporto.

Fai una visita alla nostra **parte Shop**: puoi acquistare e portare a casa tutto quello che mangi o che avresti voluto mangiare.

.....

 **Crostini**

 **Taglieri**

 **Panini Regionali**

 **Insalate**

 **Dolci**

 **Bevande**

Coperto € 2

CROSTINI

Crostini di Salumi

€ 2,5 (ordine minimo 2 pz)



Porchetta e Carciofi

- ◇ Porchetta di Ariccia, crema di Pecorino e Carciofi sott'olio



Burrata e 'Nduja

- ◇ 'Nduja calabrese piccante, Burrata, Cipolla rossa in agrodolce e Basilico



Coppa di Testa e Ricotta

- ◇ Coppa di Testa, Ricotta e Melanzana sott'olio



Tomino e Salsa Tartufata

- ◇ Salsa tartufata, Tomino Piemontese, Prosciutto Cotto alla brace e Rosmarino

Crostini di Pesce

€ 3 (ordine minimo 2 pz)



Tonno e Pistacchio

- ◇ Pesto di Pistacchio, Battuta di Tonno, Arance e Finocchio



Acciughe e Primo Sale

- ◇ Primo Sale, Acciughe, Olive nere e Rucola

Crostini Vegetariani

€ 2,5 (ordine minimo 2 pz)



Provola e Friarielli

- ◇ Provola affumicata, Friarielli e Pomodorino del Piennolo



Olive e Pomodoro

- ◇ Patè di Olive nere, Mozzarella di Bufala, Basilico e Pomodoro Secco



Zucchine e Gorgonzola

- ◇ Pestato di Zucchine, Gorgonzola DOP, Miele e Noci



Caponata e Ricotta Salata

- ◇ Caponata Fratelli Burgio, Ricotta salata e Basilico

- ◇ *Tutti i crostini vengono preparati con pane di nostra produzione. La granella di pistacchio può contenere tracce di gusci.*

OGNI NOSTRO PANINO CONTIENE

SOTT'OLIO E CONSERVE

Funghi, carciofi,
olive e friarielli
dalle 20 regioni italiane

FRUTTA SECCA

Caratteristica di ogni regione:
specialità come il pistacchio
di Bronte e nocciola piemontese

INSALATE

Rucola, pomodori
e radicchio per
rendere il nostro panino
più leggero



PANE

Pane di nostra produzione
creato con farine
biologiche regionali.

FORMAGGI

Provola, pecorino, mozzarella,
ricotta e tanti altri di cui non
si immagina l'esistenza

SALUMI

Bontà e gusti tipici:
Porchetta romana, salami di
ogni genere, prosciutti,
capicollis e mortadelle

CREME E SALSE

Crema di parmigiano reggiano,
Salsa tartufata e crema di
melanzane per condire
e dare il tocco finale

PANINI REGIONALI

	Panino Italia	◊ Pane cafone con Prosciutto crudo di Parma, Mozzarella di bufala, Pesto di basilico genovese, Pomodoro fresco e Insalata riccia	€ 13,5
	Riva del Garda km0	◊ Carne salada (<i>cruda marinata</i>), Casolet alle noci, Mela golden, Insalata riccia, Aceto balsamico Trentino	€ 11
	Trentino Alto Adige 45 Km	◊ Speck Alto Adige, Formaggio al Cumino, Tortel di patate, Cetriolo, Cavolo cappuccio e Salsa bolzanina	€ 11
	Lombardo 172 Km	◊ Mortadella d'Oca, Gorgonzola DOP, Mostarda di Zucca e Mele, Mandorle tostate e Soncino	€ 11
	Veneto 199 Km	◊ Soppresa Veneta, Monte Veronese DOP, Cipolla Rossa in agrodolce, Radicchio sott'olio e Insalata riccia	€ 9
	Emiliano 214 Km	◊ Prosciutto Crudo di Parma, Scquacquerone, Crema di Parmigiano Reggiano, Rucola e Glassa di Aceto Balsamico di Modena	€ 12
	Ligure* 299 Km	◊ Focaccia, Pesto alla genovese, Formaggio Primo Sale, Olive Taggiasche, Fagiolini, Pomodoro fresco e Insalata riccia	€ 9,5
	Toscano 301 Km	◊ Focaccia con Salame Finocchiona, Lardo di Colonnata, Crema di Pecorino, Funghi porcini sott'olio, Pesto di cavolo nero e Insalata riccia	€ 12,5
	Piemontese 304 Km	◊ Arrosto di Manzo, Tomino piemontese, Fagiolini, Nocciole, Salsa Verde e Insalata riccia	€ 12
	Friulano 346 Km	◊ Prosciutto cotto alla brace, Frico, Pesto di aglio orsino, Cipolla rossa in agrodolce e Insalata riccia	€ 9,5
	Valdostano 348 Km	◊ Pane in cassetta di segale con Prosciutto cotto alla brace, Fontina DOP, Burro salato alle erbe e Insalata riccia	€ 8,5

* Panino vegetariano

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni (Reg. CE 1169/2011) è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



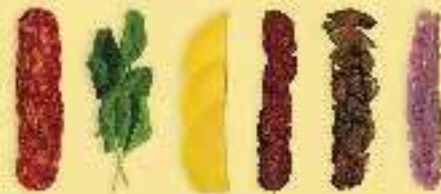
RIVA DEL GARDA



EMILIANO



LAZIALE



CALABRESE



	Marchigiano 439 Km	◇ Salame ciauscolo, Casciotta di Urbino, Salsa tartufata, Uovo sodo, Olive verdi e Insalata riccia	€ 9
	Umbro 449 Km	◇ Crudo di Norcia, Ricotta fresca, Salsa tartufata, Funghi porcini, Noci e Insalata riccia	€ 11
	Laziale 571 Km	◇ Porchetta di Ariccia, crema di Pecorino, Funghi sott'olio, Carciofi e Insalata riccia	€ 13,5
	Abruzzese 607 Km	◇ Coppa di testa, Crema di Pecorino, Salsa tartufata, Funghi sott'olio, Soncino e Nocciole	€ 10
	Molisano 740 Km	◇ Pampanella Molisana, Ricotta Fresca, Peperone alla brace e Insalatina di Cavolo cappuccio allo Yogurt	€ 10
	Campano 770 Km	◇ Salsiccia al finocchietto, Friarielli, Provola affumicata, Patè di olive nere, Pomodorino del Piennolo e Basilico	€ 11
	Lucano 870 Km	◇ Pancetta ai peperoni di Senise IGP, Ricotta fresca, Melanzana sott'olio, Peperone Crusco e Rucola	€ 8,5
	Pugliese 882 Km	◇ Capocollo di Martina Franca IGP, Burrata, Cime di Rapa, Olive verdi di Cerignola, Insalata riccia e Vino Cotto	€ 13
	Sardo 958 Km	◇ Guanciaie, Crema di Pecorino, Carciofi, Uovo sodo, Spinacino fresco e Mandorle tostate	€ 10
	Calabrese 1155 Km	◇ 'Nduja e Spianata Calabra piccante, Caciocavallo Fresco, Cipolle Rosse di Tropea in agrodolce, Pestato di Zucchine e Spinacino fresco	€ 11
	Siciliano 1470 Km	◇ Tartare di Tonno, Pesto di Pistacchio, Crema di melanzane, Cappuliato di pomodori secchi e Insalatina di Arance, Finocchio e Capperi	€ 14

* Le nocciole e il pesto di pistacchio possono contenere tracce di gusci

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni (Reg. CE 1169/2011) è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



L U C A N O



M O L I S A N O







P U G L I E S E





L I G U R E



INSALATE

	Insalata del Sig. Panem	◊ Insalata mista di Lattuga, Radicchio, Rucola, Soncino e Spinacino	€ 6,5
	La campagnola	◊ Insalata mista, Arance, Finocchi, Primo Sale, Olive verdi, Semi di zucca e condimento all'Aceto di mele	€ 8,5
	La paesana	◊ Insalata mista, Carne Salada, Noci, Trentin Grana, Pomodoro secco e Crostini di pane con condimento al balsamico	€ 9
	Sapore di mare	◊ Insalata mista, Pomodorini, Acciughe, Melanzana sott'olio, Fagiolini, Pane Carasau e condimento all'Aceto di mele	€ 9






TAGLIERI

	Tagliere Piccolo	◊ 5 salumi e 3 formaggi di eccellenza accompagnati da sottoli, mostarda e frutta di stagione (antipasto per 2 persone, pranzo per 1 persona)	€ 15
	Tagliere Grande	◊ 5 salumi e 3 formaggi di eccellenza accompagnati da sottoli, mostarda e frutta di stagione (antipasto per 4 persone, pranzo per 2 persone)	€ 28

* Tutte le insalate e i taglieri sono serviti con pane di nostra produzione

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni (Reg. CE 1169/2011) è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

DOLCI

	Torta caprese	◇ Torta caprese	€ 4,5
	Cannolo siciliano	◇ Cannolo siciliano alla ricotta con granella di pistacchio e cioccolato	€ 4,5
	Tiramisù	◇ Tiramisù tradizionale servito al bicchiere	€ 5
	Dolce del giorno	◇ Chiedere alla nostra guida del gusto	€ 5
	Torta al pistacchio	◇ Torta al pistacchio	€ 6

VINI DOLCI AL CALICE

	Moscato Rosa	◇ 	Trentino	€ 7
	Vino Santo	◇ 	Trentino	€ 7,5
	Recioto della Valpolicella	◇ 	Veneto	€ 7
	Malvasia delle Lipari	◇ 	Sicilia	€ 9

BEVANDE

Analcolico

Bibita

Galvanina 35,5 cl € 4,5

Cola Bio

Cola 0

Limonata

Gazzosa

Chinotto

Aranciata

Aranciata Rossa

Mandarino

Melagrana

Tea Limone

Tea Pesca

Succhi di Frutta

Succhi di Mela

di montagna Khol € 3

Mela Pinova

Mela Rouge

**Succo a base di mela
al gusto di:**

€ 3,5

Albicocca

Pera

Ribes Nero

Mirtillo Nero

Pesca

Acqua

Pejo 50 cl € 1,5

Pejo 75 cl € 2,6

Caffè

Caffè € 1,3

**Cedrata
Tassoni**

20 cl € 3

Tonica

20 cl € 4,1

Tonica al Mandarino Verde

Tonica Italiana

Tonica Mediterranea

Tonica Classica

Tonica Etna

Tonica Tassoni

**Per la carta dei vini e delle birre rivolgersi
al nostro personale.**

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
(Reg. CE 1169/2011) è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal
personale in servizio.*

Nota:

Alla cassa potete richiedere la scheda degli allergeni.

Coperto

€ 2

BENVENUTI DA PANEM



Con lo sguardo rivolto al futuro ma nel costante rispetto di tutte le tradizioni, il Signor Panem vi trasporterà all'interno di un tour del gusto che ripercorre le tappe e i prodotti da lui selezionati durante il suo viaggio attraverso l'Italia.

Il risultato finale del viaggio? Un panino, un vino rosso e uno bianco per ogni regione; gustosi ed invitanti taglieri di salumi, insalate, crostini e dolci delle differenti regioni italiane. Produzione di pani regionali, cornetti artigianali, pasticceria, caffetteria e WineBar.

Ma non è tutto: anche la possibilità di acquistare e portare con voi i prodotti che più vi hanno conquistato durante il vostro itinerario nel gusto.