

*Prima di ordinare informateci di eventuali intolleranze o allergie*

## *Gli antipasti*

*Crostini misti 5.00 (1,4,6,11)*

*Caprese con Mozzarella di Bufala 10.00 (6)*

*Pierino il terribile Calabrese 11.00 (1)*

*Antipasto toscano (con qualche sconfinamento) 11.00 (1,4,6,11)*

*Antipasto del Giorno ...*

## *I primi piatti*

*NON usiamo paste industriali ma solo artigianali.*

*Sulla lavagnetta sono disponibili i primi piatti del giorno*

*Busiate alla Siciliana 9.50 (pomodoro melanzane e ricotta salata) (1,6)*

*Ragù di cinta su Pasta Dei Campi di Gragnano 12.50*

*Gnocchi su vellutata di porri e gamberetti \* 9.50 (1,2,6,11)*

*Amatriciana con i frutti di Mare 11.00 (1)*

*Ravioli al Formaggio Caprino e Melanzane 10.50 (1,3,6)*

*in salsa di ricotta, peperoncini e basilico*

*I tortelloni alla Panacea 10.50 (1,3,6,7) in sfoglia di zucca e ripieni di radicchio speck e ricotta, conditi con crema di noci ed olio al tartufo*

*Tagliolini al granchio fresco 9.00 \* (1,2,3,11)*

## *I SECONDI*

*Per garantire la bontà delle nostre tagliate, queste vengono ricavate direttamente dalla bistecca e di conseguenza sono servite con l'osso. Il peso non è (quasi) mai inferiore ai dieci hg. Le bistecche sono frollate almeno dai 35 - 40 giorni fino a 90. Il frigo posto all'ingresso è dotato di un abbattitore di cariche batteriche. I prezzi delle carni speciali sono indicati sul pezzo stesso.*

*Le tagliate vengono servite sulla costola per cui, anche in questo caso, il peso è difficilmente inferiore al chilogrammo.*

*BISTECCA SULLA COSTOLA 3.50 per hg*

*FIorentINA SUL FILETTO 4.20 per hg*

*FILETTO ALLA PIASTRA 17.50 (250-300 gr)*

*TAGLIATA con PINOLI, CILIEGINI E RADICCHIO 3.90 per hg (7)*

*TAGLIATA AI PORCINI\* 4.20 per hg*

*PESCE al Forno con patate e verdure miste 5.00 per hg (4,11)*

*BISTECCA di TONNO al Pistacchio 15.00 (5)*

*CALAMARI \* SPADELLATI con verdure 15.00 (4)*

*Secondo del giorno...*

## *I CONTORNI*

*Insalata mista 3.50*

*Patatine fritte\* 3.50*

*Patate Novelle al Forno 4.00 (1)*

*Contorni di stagione 4.00/5.00*

## *Le Pizze*

*Ognuno di noi ha dei difetti. Essere perfetti è impossibile. Noi in Panacea NON sappiamo preparare alcuni tipi di pizze. Tra queste la 'Wustel e Patatine' oppure la 'Bismark' e sicuramente nemmeno Hawaiana o meglio Prosciutto Cotto e Ananas. I taglieri si possono preparare in due gusti diversi, le pizze no. Le pizze si possono modificare di un ingrediente. Se volete la pizza personalizzata la facciamo ma ovviamente costerà un poco di più.*

*® Le pizze con l'impasto a lunghissima lievitazione sono preparate utilizzando un mix di farine di SOLA, RISO E FRUMENTO e lievitate utilizzando una 'madre' disidratata. Pesano quasi tre ettogrammi e sono di forma ovale a causa dell'alta idratazione che non consente di preparare la forma 'classica'.*

*Tutto ciò giustifica il fatto che costino 'ben' UN EURO in più.*

*Tutte le pizze sono di base Margherita. Le altre sono specificate come bianche.*

*Tutte le pizze hanno allergene (1 e 6) glutine e lattosio.*

*L'aggiunta della Mozzarella di Bufala costa 1.50*

	<i>Le Pizze</i>	<i>I Taglieri</i>
<i>Marinara (pomodoro, aglio, origano)</i>	<i>5.00</i>	<i>12.50</i>
<i>Margherita (pomodoro e mozzarella fior di latte)</i>	<i>6,00</i>	<i>13.00</i>
<i>Salsiccia oppure Tonno e Cipolla di Tropea</i>	<i>7.00</i>	<i>14.00</i>
<i>Carbonara bianca (Pancetta e Cipolla)</i>	<i>7.00</i>	<i>14.00</i>
<i>Ai Funghi Misti con Porcini *</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>
<i>Capperi (di Pantelleria) e Acciughe Cantabriche</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>
<i>Vegetariana (zucchine, melanzane, peperoni e carote)</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>
<i>Toscana (Salsiccia, olive nostraline, salame toscano)</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>
<i>Del Pastore (Porri - pecorino - rucola ciliegini)</i>	<i>7.50</i>	<i>16.00</i>
<i>Pinolina bianca (trevisano pinoli rucola salame toscano)</i>	<i>7.50</i>	<i>16.00</i>

<i>Silana (provola affum. Salamino picc. Nduja se richiesta)</i>	7.50	16.00
<i>Nostra Bianca (zucchine melanz cipol cotto salamino picc)</i>	7.50	16.00
<i>Prosciutto cotto e champignons</i>	7.50	16.00
<i>Capricciosa o 4 Stagioni</i>	7.50	16.00
<i>Siciliana (salsiccia, zucchine, melanz. Grigliate)</i>	8.00	16.00
<i>Bufalina (Pomodorini, Basilico e mozz. Di Bufala)</i>	7.50	16.00
<i>Aurelia (Salamino picc. Salsiccia, pancetta)</i>	7.50	16.00
<i>Ai Quattro Formaggi</i>	7.50	16.00
<i>Crudo rucola e grana</i>	7.50	16.00
<i>Salmone e Mascarpone</i>	7.50	16.00
<i>Ai Frutti di Mare (non usiamo quelli dei barattoli)</i>	7.50	16.00
<i>Primavera Bianca (Ciliegi, rucola, grana, bufala)</i>	8.50	16.50
<i>Amalfitana (Prosc. Crudo, bufalal, ciliegini)</i>	8.50	16.50
<i>Panacea (Trevisano, noci, bufala, olio tartufato) (7)</i>	8.50	16.50
<i>Calzone (mozz. Prosc. Cotto, champignon se richiesti)</i>	7.50	
<i>Focaccia classica (Cotto e mozzareella)</i>	7.00	
<i>Focaccia dolomite (Speck, rucola, grana cilig. E mozz.)</i>	7.50	
<i>Focaccia Lamezia (mozz. Sal. Pic. Nduja, melanzane)</i>	7.50	
<i>Baby Margherita</i>	4.50	
<i>Baby Wustel</i>	5.00	
<i>Taglieri a due gusti</i>		16.50
<i>Pizza Gourmet</i>	12.50	

## *I Dolci della casa*

*Tiramisù al profumo di Anice Varnelli 4.50 (1,3,6) -*

*Panna cotta in varie salse 5.00 (6)*

*Semifreddo alla panna con mandorle tostate 4.50 (3,6,7)*

*La cassatina siciliana ghiacciata 4.50 (3,6)*

*- Cheese Cake 5,00(1,3,6)*

*Sorbetto al limone 3.50 (6) - sgroppino 4.50 (6)*

*Ananas 4.0*

*Tartufo di Pizzo Calabro 6.00 (6)*

*Dolce del giorno ...5.00*

*Vin Santo Toscano 2.50*

*Vin Santo Calappiano del Chianti 3.50*

*Passito di Pantelleria Ben Ryé 4.50*

*Acqua 2.00*

*Birra Moretti o Coca Cola piccola 3,00*

*Birra o Coca Cola media 4.00*

*Lattine 2.50*

*Caffè 1.50 Corretto 2.00 Ponce 2.50*

*Coperto 2.00 Servizio (se applicato 10%)*

‡ *Dal momento in cui si mangia insieme di norma si paga insieme. Comunque se è possibile riusciamo a fare i conti o i resti separati.*

‡ *Le fatture si richiedono Prima del conto.*

‡ *WI-FI TELECOM - Password - 3EKYAYAK3F scritto così com'è*

# Scheda Allergeni

Il Regolamento 1169 del 2011 recita di elencare nelle proprie preparazioni tutti gli ingredienti utilizzati compresi gli allergeni cioè tutte quelle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Si fa presente che nella nostra cucina possono essere presenti e utilizzati nella preparazione gli allergeni sotto vistati. Tutte le indicazioni saranno inoltre elencate nel ricettario in consultazione in sala. Si prega, comunque, in caso di dubbio, di chiedere ulteriori spiegazioni al personale addetto a Vs disposizione.

## Elenco allergeni presenti in cucina

- 1) Cereali** contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, Kamut, o i loro ceppi ibridati).
- 2) Crostacei** o prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova** e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 5) Arachidi** e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia (es.: lectina).
- 6) Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- 7) Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati.
- 8) Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 9) Senape** e prodotti a base di senape.
- 10) Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 11) Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 12) Lupini** e prodotti derivati.\*
- 13) Molluschi** e prodotti derivati.

### \*Elenco degli alimenti che contengono o possono contenere lupini e suoi derivati:

Farine e concentrati proteici mescolati a farina di frumento o usati come emulsionanti, pane, pasta, crackers, insaccati, carne in scatola, prodotti per celiaci.

Inoltre il lupino ha un impiego potenziale in:

sostituti del latte, yogurt e formaggi, gelati, creme spalmabili (es.: maionese), bevande.