



• MENU' •

PANORAMICA 53

FRITTI E SEIZI PANORAMICA 53

FRITTATINA CLASSICA	3,00
FRITTATINA GENOVESE	3,00
FRITTATINA CARBONARA	3,00
FRITTATINA PANORAMICA 53	3,00
FRITTATINA CACIO E PEPE	3,00
TRIS DI MONTANARINE	5,00
Pomodoro e scaglie di parmigiano, mortadella e pistacchio, pancetta e pomodoro secco	6,00
CROCCHÈ CON FONDUTA 3PZ	6,00
Crocchè di patate, fonduta di parmigiano reggiano	6,00
CROCCHETTONE CON PROSCIUTTO	
Crocchè di patate, prosciutto cotto, fonduta di parmigiano reggiano	6,00
CROCCHETTONE CON MORTADELLA	
Crocchè di patate, mortadella IGP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio	6,00
GNOCCHI FRITTI RIPIENI	
Provola di agerola, mortadella IGP, crema di pistacchio.	6,00
MINI PORZIONE MESSICANA IN COCOTTA	6,00

PATATINE

CHIPS	4,00
PATATINE STICK	4,50
PATATINE DIPPERS	5,00
PATATINE STICK DOLCI	6,00

TAGLIERE PANORAMICA 53	18,00
Con salumi e formaggi DOP e IGP.	

PANORAMICA 53

PIZZA FRITTA NAPOLETANA

FRITTA CLASSICA

8,00

Provola di agerola, crema di ricotta di bufala, cicoli, pepe.

FRITTA STORICA

8,50

Povola di agerola, crema di ricotta di bufala, cicoli, pepe,
Pomodoro San Marzano DOP.

FRITTA COMM VUO' TU

Si possono scegliere i prodotti del menù.

PIZZE

• LE CLASSICHE •

MARINARA

4,50

Pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio
di sulmona, olio EVO del frantoio PREGIO.

MARGHERITA

5,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di agerola, basilico,
olio EVO del frantoio PREGIO.

COSACCA

5,00

Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano,
pecorino romano , olio EVO del frantoio PREGIO.

RIPIENO AL FORNO

9,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di agerola,
prosciutto cotto , crema di ricotta, olio EVO del frantoio
PREGIO.

PANORAMICA 53

PIZZE

• LE INVERNALI •

IMMANCABILE

7,50

Provola di agerola, salsiccia, friarielli, olio EVO del frantoio PREGIO.

ZUCCOSA

9,00

Provola d'Agerola, crema di zucca, funghi porcini, chips di parmigiano reggiano, olio EVO del frantoio PREGIO.

MESSICANA

10,00

Fior di latte di agerola, salsiccia di maialino nero, fagioli alla messicana, olio EVO del frantoio PREGIO.

GENOVESE

10,00

Provola di agerola, trito di genovese con pezzetti di manzo, scaglie di parmigiano reggiano, olio EVO del frantoio PREGIO.

RAGU' NAPOLETANO

9,50

Fior di latte di agerola, ragù napoletano con polpettine di manzo, basilico, olio EVO del frantoio PREGIO.

VELLUTATA

10,00

Provola di bufala, pancetta paesana, nduja, burrata pugliese, crema di friarielli, tarallo sbriciolato, olio EVO del frantoio PREGIO.

COTTO ARROSTO

10,00

fior di latte di Agerola, crema di carciofi, prosciutto cotto arrosto, pomodorini semi-dry, pecorino Bagnolese a scaglie, olio EVO del frantoio PREGIO.

PANORAMICA 53

PIZZE

• LE SPECIALI •

TRE POMODORI SAPORI DI CORBARA

8,50

Fior di latte di agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, pomodorino verde, olio EVO del frantoio PREGIO.

HONEY BACON

10,00

Fior di latte di agerola, honey bacon, melanzane arrostate, caciocavallo del priore a scaglie, olio EVO del frantoio PREGIO

CALZONE IN CROSTA

Provola di agerola, scarola cruda, capperi di salina, alici di cetara, olive nere caiazzane, parmiggiano reggiano DOP in crosta.

9,00

TRONCHETTO

9,00

Ripieno di crema ai 4 formaggi, scaglie di parmiggiano reggiano, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, glassa di aceto balsamico, olio EVO del frantoio PREGIO.

PIZZA ARICCIA

9,00

Porchetta di Ariccia, provola di Agerola, patate al forno, cheddar, olio EVO del frantoio PREGIO.

PUTTANESCA 2.0

Pomodorini gialli e rossi, olive verdi e nere denocciolate, capperi, fior di latte di Agerola, olio EVO del frantoio PREGIO.

9,00

FILETTO DI TONNO DI CETARA

12,00

Fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea caramellata, filetti di tonno di Cetara, erba cipollina, fiori alpini, olio EVO del Frantoio PREGIO.

PANORAMICA 53

PIZZE

• LE SPECIALI •

GOLOSA

10,00

Fior di latte di agerola, burratina pugliese, mortadella IGP, pesto di pistacchio, granella di pistaccio, olio EVO del frantoio PREGIO.

NOCINA

10,00

Provola di agerola, funghi porcini, speack del Trentino Alto Adige IGP, crema di noci, olio EVO del frantoio PREGIO.

PIZZA

VIOLETTA

9,50

Fior di latte di agerola, Crema di patata viola, salsiccia di maialino nero, chips di patate, pecorino bagnolese a scaglie, olio EVO del frantoio PREGIO.

PANORAMICA 53

9,00

Fior di latte di agerola, crema di pecorino, crocchè, bacon croccante, olio EVO del frantoio PREGIO.

PORCINA

10,00

Fior di latte di agerola, funghi porcini, salsiccia, provolone del monaco DOP a scaglie, olio EVO del frantoio PREGIO.

DOPPIA COTTURA (FRITTA E AL FORNO)

14,00

DOPPIA COTTURA 1: stracciata pugliese, pomodoro San Marzano arrosto, alici di Cetara, polvere di olive nere, fiori delle Alpi.

DOPPIA COTTURA 2: pomodoro San Marzano stracotto, provola di Agerola, pepe, cacio ricotta cilentana a scaglie.

12,00

PIZZA COMM VUO' TU

Si possono scegliere i prodotti del menù.

PIZZA DEL MESE

Novita' del mese.

PANORAMICA 53

PANINI

CLASSICO

8,50

Porchetta di Ariccia, provola di Agerola, patate al forno, cheddar

GALLETTO

8,50

Cotoletta di pollo inpanata corn flakes, provola di agerola, icerbeg, patate dolci, maionese.

AMERICANO

9,00

Hamburger della casa 200gr, cheddar, bacon, cipolla caramellata, provola di agerola, salsa barbecue.

PISTACCHIOSO

9,50

Hamburger della casa 200gr, mortadella IGP, patate al forno, provola di agerola, crema pistacchio, granelli di pistacchio.

PANINO COMM VUO' TU

Si possono scegliere i prodotti del menù.

PANINO DEL MESE

Novità del mese.

PANORAMICA 53

PANINI

TERRONE

12,00

Hamburger della casa 200gr, provola di agerola, nduja, crema di friarielli, pancetta paesana, burratina pugliese.

PANORAMICA 53

9,50

Porchetta di Arriccìa, provola di agerola, bacon croccante, crochè, fonduta di pecorino

HONEY BACON

10,00

Salsiccia di maialino nero, provola di agerola, honey bacon, melanzane arrostate, caciocavallo del priore a scaglie.

PURO

10,00

Hamburger della casa 200gr, melanzane grigliate, prosciutto crudo di Parma DOP, bocconcini di bufala, rucola.

TORNADO

12,00

Hamburger della casa 200gr, trito di genovese con pezzetti di manzo, provola di agerola, patate al forno, crema di parmigiano reggiano.

CARNI

HAMBURGER DELLA CASA 250GR

10,00

TAGLIATA

18,00

Con rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini.

ENTRECOTE

19,00

PANORAMICA 53

BIRRE

• BIRRE ALLA SPINA •

STELLA ARTOIS	20cl	3,00
	40cl	5,00
LEFFE BLOND	33cl	5,50
LEFFE ROUGE	33cl	6,00
FRANZISKANER	30cl	4,00
	50cl	6,00
TENNENT'S	1/2 pinta	3,50
	1 pinta	6,00

• BIRRE IN BOTTIGLIA •

AGRICOLA AMBRATA 33CL	5,00
RIEGELE PRIVAT 33CL	5,00
AGRICOLA 50CL	6,00
NUDA E CRUDA 33CL	5,00
SPITFIRE 33CL	4,00
LANDBIER 50CL TAPPO MECCANICO	6,00
HOBGOBLIN IPA 50CL	7,00
BIRRA SENZA GLUTINE	7,00
RIEGELE ANALCOLICA	6,00
RIEGELE AUGUSTUS 50CL	7,00
LUPULUS BLOND 75CL	17,00

PANORAMICA 53

WINE SELECTION

PROPOSTE AL CALICE

FIANO IGT 2 TENUTE	TORRE VARANO	5,00
ROSATO IGT 2 TENUTE	TORRE VARANO	5,00
AGLIANICO IGT 2 TENUTE	TORRE VARANO	5,00

BOLLICINE

075 CARATI SPUMANTE PIERA MARTELLOZZO	20,00
UVE:CLERA CHARDONNAY 12%	
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT PIERA MARTELLOZZO	25,00
UVE: RIBOLLA GIALLA12%	
FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG AMBROSINI	35,00
UVE: CHARDONNAY 12%	

FRIZZANTI

GRAGNANO SELEZIONE DOC PENISOLA SORRENTINA MARIANO	19,00
SABATINO UVE:PIEDIROSSO,SCIASCINOSO,AGLIANICO 11%	
FALANGHINA SELEZIONE IGT FRIZZANTE MARIANO	19,00
SABATINO UVE: FALANGHINA 12%	

ROSE

ROSATO IRPINIA DOC BIO IL CORTIGLIO	18,00
UVE: AGLIANICO 13%	
ROSATO IGP 2 TENUTE	18,00
UVE: AGLIANICO 13%	
ROSATO ATHEMIS FLUMEN TRENTO DOC	20,00
ALDENO UVE TEROLDEGO, LAGREN 12,5%	
MUNAZEI ROSATO VESUVIO DOC CASA SETARO	22,00
UVE: PIEDIROSSO 12,5%	

BIANCHI CAMPANIA

MUNAZEI LACRIMA CRISTI VEASUVIO DOC CASA SETARO	20,00
UVE: CAPRETTONE 13%	
CAMPANELLE FALANGHINA IGP CASA SETARO	20,00
UVE: FALANGHINA 13%	
TRIARI GRECO DI TUFO DOCG MACCHIE SANTA MARIA	20,00
UVE:GRECO 13%	
FIANO IGP 2 TENUTE TORRE VARANO	18,00
UVE:FIANO 13%	
FALANGHINA IGP 2 TENUTE TORRE VARANO	18,00
UVE:FALANGHINA 13%	

PANORAMICA 53

BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA

TERRE MAGRE PINOT GRIGIO DOC PIERA MARTELLOZZO	22.00
UVE:PINOT GRIGIO 13%	
TERRE MAGRE SAUVIGNON DOC PIERA MARTELLOZZO	23.00
UVE:SAUVIGNON 13%	
TERRE MAGRE CHARDONNAY DOC PIERA MARTELLOZZO	25.00
UVE: CHARDONNAY 13%	
TERRE MAGRE RIBOLLA GIALLA DOC PIERA MARTELLOZZO	19.00
UVE: RIBOLLA GIALLA 13%	

ROSSI CAMPANIA

MUNAZEI LACRIMA CRISTI DOC VESUVIO CASA SATERO	20,00
UVE PIEDIROSSI 13%	
AGLIANICO BENEVENTANO 2 TENUTE IGP	18,00
UVE:AGLIANICO 14%	
CAMPI TAURASINI IRPINIA DOC IL CORTIGLIO	20,00
UVE:AGLIANICO 14%	

ROSSI PUGLIA

MOI PRIMITIVO IGP VARVAGLIONE UVE: PRIMITIVO 13%	19,00
NEGRO AMARO IGP VARVAGLIONE UVE: NEGROAMARO 13%	19,00

ROSSI ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP JASCI UVE:	
MONTEPULVIANO 13%	20,00

ROSSI TOSCANA

PASSERA MORELLINO DI SCANSANO DOCG POGGIO	20,00
TREVVALLE UVE: SANGIOVESE 14%	

ROSSI FRIULI

TERRE MAGRE MERLOT DOC PIERA MARTELLOZZO	19,00
TERRE MAGRE PINOT NERO DOC PIERA MARTELLOZZO	22,00

PANORAMICA 53

ROSSI VENETO

VOLPICELLA SUPERIORE DOC BRONZATO UVE: CORVINIA, CERVINONE, RONDINELLE 14%	22,00
RIPASSO DOC BRONZATO UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA 14%	24,00
AMARONE DOCG BRONZATO UVE: CORVINA, CORVINONA, RONDINELLA 16,5%	42,00

SPAGNA

SANGRIA ESPANOLA ORIGINAL	
LOLA MOLA ROSSA	18,00
LOLA MOLA ROSÈ	18,00

DRINKS

ACQUA IN VETRO	2,00
COCA COLA IN VETRO	2,50
COCA COLA ZERO IN VETRO	2,50
FANTA IN VETRO	2,50
SPEZI 33 CL	3,00

PANORAMICA 53

• MENU' •

DESSERT

CHEESECAKE

Frutti di bosco, caramello.

5,00

TIRAMISU'

5,00

RICOTTA E PERA E CIOCCOLATO

5,00

RICOTTA E FICHI

5,00

SINFONIA NOCCIOLE E CARAMELLO

5,00

FETTA AL LATTE

5,00

PECCATI DI GOLA

nocciola e caramello

5,00

CINQUE SENSI

nocciola, gianduia con soffice pan di Spagna al cacao e cioccolato fondente.

5,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

4,00

AFTER DINNER

LIQUORI

Limoncello, meloncello, liquirizia.

2,50

AMARI

Amaro del capo, Jegermaister, Unicum.

2,50

AMARI

Jefferson, Don Carlo

4,00

JACK DANIEL'S

5,00

GRAPPA

3,50

GRAPPA BARRICATA

4,00

RUM

Zacapa 23

6,00

RUM

Diplomatico.

5,00