BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

VALGANNA DAL 1877

MAESTRI DEL LUPPOLO
DAL 1877

PANORAMICA

RISTORANTE PIZZERIA

MENU'

01119453022

CORSO SICCARDI 15BIS, TORINO

www.panoramicatorino.it

ESPERIENZA PANORAMICA

Percorso degustazione di 5 portate

- **tris di starters o un conetto fritto o una montanarina fritta**
- **un trancio di pizza con impasto classico**
- **un trancio di pizza con impasto al carbone vegetale**
- **un trancio di pizza con impasto multicereale**
- **un nostro dolce con impasto fritto**

30 EURO A PERSONA

(bevande escluse)

il percorso degustazione e' da intendersi per tutto il tavolo (min 4 persone)

Pairing 3 calici di vino 15 Euro

Pairing 2 birre artigianali 15 Euro

PIZZERIA

STARTERS

CROCCHE' DI PATATE 3 €
patata gialla, provola affumicata, prezzemolo, parmigiano

SUPPLI' 3 €
risotto al pomodoro, basilico, parmigiano, mozzarella fiordilatte

FRITTATINA DI PASTA 4 €
spaghetti, besciamella, parmigiano, prosciutto cotto, noce moscata, pepe

TRIS 8 €
crocchè di patate, supplì e frittatina di pasta

CONI FRITTI

MURAZZI 8 €
crema di parmigiano, peperoni grigliati, salsiccia di bra

VALENTINO 8 €
stracciatella, cipolla caramellata, mortadella, granella di pistacchio

BODONI 8 €
fonduta di castelmagno, porcini, granella di nocciole

MONTANARINE FRITTE

CLASSICA 6 €
pomodoro san marzano, parmigiano, basilico

URCA 8 €
crema di parmigiano, prosciutto crudo, granella di cipolla croccante, polvere di olive

MARE 8 €
pomodoro san marzano, origano, acciughe del mar cantabrico, frutto del cappero

PIZZE GOURMET

PANORAMICA 16 €
impasto classico, stracciatella, pomodorini rossi semi dry, salsiccia di bra, acciughe del mar cantabrico

GRAN MADRE 20 €
impasto al carbone vegetale, crema di datterini gialli, stracciatella, gambero rosso *, perla di aceto balsamico, zeste di limone

PORTA NUOVA 16 €
impasto multicereale, prosciutto cotto alla brace, stracciatella, melanzane fritte, pomodorini rossi semi dry

PIAZZA VITTORIO 16 €
impasto al carbone vegetale, stracciatella, salmone affumicato, crema di zucchine

CROCETTA 16 €
impasto classico, stracciatella, mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio

VEGGY GOURMET 16 €
impasto multicereale, vellutata di zucca, spinaci saltati all'olio, funghi porcini, polvere di olive, pinoli tostati

PIZZE SPECIALI

POCAHONTAS 14 €
crema di datterini gialli, mozzarella fiordilatte, stracciatella, prosciutto crudo, crema di pistacchio, granella di pistacchio

LA BELLA E LA BESTIA 13.5 €
mozzarella fiordilatte, stracciatella, cipolla caramellata, mortadella, granella di pistacchio

ECCELLENZE DOP 14 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di parma, burrata campana dop (125 gr)

SHREK 14 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, friarielli, salsiccia di bra, bocconcini di bufala

MAESTRALE 13.5 €
crema di datterini gialli, stracciatella, pomodorini rossi semi dry, acciughe del mar cantabrico, frutto del cappero, polvere di olive

FRUTTI DI MARE 14 €
pomodoro san marzano, misto frutti di mare *, zeste di limone

CALABRA 13 €
pomodoro san marzano, salsiccia, 'nduja, crema di parmigiano

DIAVOLA INDIAVOLATA 13.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, 'nduja, pomodorini rossi semi dry

SAPORITA 13.5 €
crema di datterini gialli, mozzarella fiordilatte, peperoni grigliati, salsiccia, provola affumicata

LI MORTAZZI TUA 13.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia, wurstel, spianata calabra, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla di tropea

SANT'ANASTASIA 14 €
pomodoro san marzano, pomodorini gialli semi dry, bocconcini di bufala, scaglie di parmigiano

PARMIGIANA 13.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico

MOSTARDELLA 13.5 €
stracciatella, prosciutto crudo di parma, mostarda di fichi

TARTUFATA 14 €
mozzarella fiordilatte, crema di tartufo, prosciutto cotto alla brace, funghi champignon

PIZZE ROSSE

VALTELLINA 13.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, bresaola, scaglie di grana, rucola

PARMA 13.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di parma, scaglie di parmigiano, rucola

SPECK E ZOLA 12 .5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, speck

VEGETARIANA 12 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane e zucchine grigliate, cipolle di tropea, pomodorini rossi semi dry

FAVOLOSA 12.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spianata calabra, cipolle di tropea

CAPRICCIOSA 12.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, spianata calabra

4 STAGIONI 12 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini

BUFALA 12 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, bufala campana

AMERICANA 10 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte

MARINARA 2.0 10 €
pomodoro san marzano, acchiughe del mar cantabrico, capperi, pomodorini rossi

PROVOLA E PEPE 12 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, provola affumicata, pepe

DIAVOLA 9.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte , spianata calabra

SALSICCIA 9.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia

PROSCIUTTO 9.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità

SARDENAIRA 9.5 €
pomodoro san marzano, acciughe, capperi, olive taggiasche

GRECA 9 €
pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, olive taggiasche

CALZONE 9.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità

MARGHERITA 8 €
pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte

MARINARA 7.5 €
pomodoro san marzano, olio all'aglio

PIZZE BIANCHE

PIEMONTE 14 €
mozzarella fiorfilatte, toma, porri, salsiccia di bra, granella di nocciole

CROCCHE' 13.5 €
mozzarella fiordilatte, patata schiacciata, salsiccia, provola affumicata, pepe

GUSTOSA 13 €
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salsiccia, cipolle di tropea

MEDITERRANEA 13 €
mozzarella fiordilatte, tonno, olive taggiasche, cipolle di tropea

PATATOSA 13.5 €
mozzarella fiordilatte, friarielli, patata schiacchiata, olive taggiasche, pomodorini rossi semi dry

BOSCHETTO 13.5 €
mozzarella fiordilatte, fontina, funghi champignon, olive taggiasche, salsiccia di bra

5 FORMAGGI 13 €
mozzarella fiordilatte, fontina, gorgonzola, cheddar, scaglie di parmigiano

TREVISANA 13 €
mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck, noci

LIGURIA 12 €
mozzarella fiordilatte, patate schiacchiate, fagiolini, olive taggiasche, pinoli tostati

HULK 12.5 €
mozzarella fiordilatte, pesto, pomodorini gialli semi dry, pomodorini rossi semi dry

SALSICCIA E FRIARIELLI 12.5 €
mozzarella fiordilatte, friarielli, salsiccia

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO

RECCO 9 €
stracchino, olio e.v.o.

GENOVA 14 €
stracchino, stracciatella, mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio

LA SPEZIA 14 €
stracchino, crema di datterini gialli, stracciatella, pomodorini rossi semi dry, acciughe del mar cantabrico, frutto del cappero, polvere di olive

SAVONA 14 €
stracchino, stracciatella, prosciutto crudo di parma, mostarda di fichi

IMPERIA 14 €
stracchino, prosciutto cotto alla brace, stracciatella, melanzane fritte, pomodorini rossi semi dry

FARINATE E FOCACCE

FARINATA 5 €

FARINATA FARCITA 7 €
con verdure oppure con formaggi oppure con due ingredienti a scelta

ESTIVA 11 €
bocconcini di bufala, pomodorini rossi, rucola, olio e.v.o.

MIELE LARDO E NOCI 11 €
miele, lardo, noci sgusciate

MISTA 11 €
prosciutto crudo, speck e lardo

SABAUDA 15 €
crescenza, vitello tonnato con la sua salsa, fiore di cappero, granella di nocciole

FRITTI

CALZONE FRITTO 12.5 €
pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

CHIACCHERE FRITTE CON AFFETTATO 12 €
un affettato a scelta fra lardo, prosciutto crudo di parma o speck

CHIACCHERA NUTELLA E PISTACCHIO 11.5 €
nutella, crema di pistacchio, granella di pistacchio

CONO FRITTO DOLCE 8 €
ricotta di bufala con polvere di cacao, confettura di albicocca, granella di nocciole

MONTANARINA DOLCE 7 €
confettura di pesca, scaglie di cioccolato fondente, granella di amaretto

RISTORANTE

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA 15 €
con fonduta al castelmagno e nocciole del piemonte oppure con stracciatella e granella di pistacchio

PIEMONTE NEL PIATTO € 18
vitello tonnato - crostino con acciughe al verde, castelmagno e nocciole - tartare di fassona

VITELLO TONNATO 13 €
vitello tonnato con salsa alla vecchia maniera e frutto del cappero

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 14 €
selezione di salumi e formaggi con composte di frutta

SPADELLATA DI POLPO 16€
con patate, olive taggiasche, pomodorini rossi e gialli semi dry

BOCCONCINI DI SALMONE 15 €
in salsa di yogurt ed erbetta cipollina

LE COZZE 12€
alla diavola - alla marinara - impepate

IL GUAZZETTO DI MARE 15 €
con calamaretti, cozze, vongole e salsa di pomodoro san marzano

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI ALL'ANTICA LANGA 15 €
sugo d'arrosto, salsiccia, porcini e crema al tartufo

GNOCCHI SABAUDI 15 €
castelmagno e porcini

RISOTTO BELVEDERE 15 €
vellutata di zucca, fonduta di toma piemontese, salsiccia di bra e nocciole

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 12 €
ricetta della tradizione

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE 15 €

PACCHERI MEDITERRANEI 17 €
salsa di pomodoro san marzano, pesce spada*, pomodori secchi, olive taggiasche, capperi

SPAGHETTONE GAMBERO GOURMET 17 €
gambero rosso di sicilia*, pomodorini gialli semi dry, bottarga, zeste di limone

PACCHERI ALLO SCOGLIO 18 €
salsa di pomodoro san marzano, frutti di mare misti*, pomodorini rossi

RISOTTO SOLE MARE 16 €
code di gambero, zucchine, zafferano e profumo di arancia

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 16 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI FASSONA 19 €
con radicchio rosso, cipolla caramellata e scaglie di parmigiano

FILETTO DI MAIALE 15 €
con riduzione al marsala, nocciole e fichi secchi

MAXI BURGER (300 GR) 15 €
servito con patate speziate e insalatina mista

LA FINISSIMA XXL 15 €
lonza di maiale impanata con patate fritte e insalata mista

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 25 €
orata*, salmone, pesce spada*, spiedino di calamari*, spiedino di gamberi*

PESCE SPADA ALLA SICILIANA 18 €
con pomodorini rossi, capperi, olive, pinoli e salsa di pomodoro san marzano

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI * 18 €

FRITTURA DI PARANZA *15 €

TRANCIO DI SALMONE 15 €
in salsa di miele all'arancia e pepe nero

LE INSALATONE

MISTA 5 €
insalata verde, radicchio, pomodorini rossi

DELLA CASA 10 €
insalata verde, radicchio, pomodorini rossi, olive taggiasche, uovo sodo, tonno, mais

FRESCA 10 €
valeriana, pomodorini, mozzarella, code di gambero

DELICATA 8 €
insalata verde, valeriana, radicchio, pomodorini rossi, scaglie di parmigiano

CONTORNI

PATATINE FRITTE 5 €

PATATE RUSTICHE CON BUCCIA 5 €

PATATE SPADELLATE AL ROSMARINO 5 €

SPINACI SPADELLATI ALL'OLIO 5 €

VERDURE GRIGLIATE 5 €

MENU' BAMBINI

PIZZA 10 €

baby margherita o baby americana o baby prosciutto cotto, patatine fritte, bibita in lattina o acqua

COTOLETTA 12 €

cotoletta, patatine fritte, bibita in lattina o acqua

HAMBURGER 12 €

hamburger, patatine fritte, bibita in lattina o acqua

WURSTEL 12 €

doppio wurstel, patatine fritte, bibita in lattina o acqua

DESSERT

TUTTO DI NOSTRA PRODUZIONE 5 - 6 €

chiedere al personale di sala

supplemento ingrediente 1 €

supplemento di prosciutto crudo, stracciatella, bufala, salsiccia di bra e salmone affumicato 2 €

supplemento burrata (125 gr) 3 €

supplemento impasto al carbone vegetale 1 €

supplemento impasto multicereali 1 €

coperto 2.5 €

i prodotti contrassegnati con * sono congelati all'origine. Alcuni nostri prodotti sono freschi e sono stati abbattuti a -18° ai sensi delle norme igienico sanitarie previste dal regolamento HACCP

BIBITE

ACQUA NATURALE 2.5 €

ACQUA FRIZZANTE 2.5 €

BIBITE VETRO 4 €

SUCCHI DI FRUTTA 3.5 E

VINO DELLA CASA

VINO ROSE' - BIANCO 1/4 LITRO 4€

VINO ROSE' - BIANCO 1/2 LITRO 6.5 €

VINO ROSE' - BIANCO 1 LITRO 12 €

VINO IN BOTTIGLIA E BIRRE ARTIGIANALI

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA LA CARTA DEDICATA

CAFFETTERIA

ESPRESSO 1.7 €

DECAFFEINATO 2 €

ORZO 2 €

CAFFEE' COFRRETTO 2.5 €

AMARI 4 €

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI L'ORIGINALE

Chiara e profumata.

5,0% alc. Vol - Contiene orzo

Piccola - € 3,50 / Media - € 5,50

GRIMBERGEN
DOUBLE AMBRÉE

Corposa e tostata.

6,5% alc. Vol - Contiene orzo

Piccola - € 4,00 / Media - € 6,50

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
9 LUPPOLI IPA

Intensa e agrumata.

5,9% alc. Vol - Contiene orzo

Piccola - € 3,50 / Media - € 6,00

1664
BLANC

Leggera e agrumata.

5,0% alc. Vol - Contiene orzo e frumento

Piccola - € 4,00 / Media - € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BROOKLYN
PILSNER

Croccante ed quilibrata.

4,8% alc. Vol - Contiene orzo

Bottiglia - € 5,00

TUCHER
WEIZEN

Maltata e speziata.

5,3% alc. Vol - Contiene orzo e frumento

Bottiglia - € 5,00

BROOKLYN
THE STONEWALL INN IPA

Agrumata e coraggiosa.

4,6% alc. Vol - Contiene orzo

Bottiglia - € 5,00

GRIMBERGEN
BLONDE

Morbida e fruttata.

6,7% alc. Vol - Contiene orzo e frumento

Bottiglia - € 5,00

BROOKLYN
SPECIAL EFFECTS

Sorprendente e luppolata.

0,4% alc. Vol - Contiene orzo

Bottiglia - € 5,00

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI SENZA GLUTINE

Chiara e profumata.

4,8% alc. Vol - Contiene orzo

Bottiglia - € 5,00