



*...la tradizione fa la differenza...*

### **Menù Panigo**

(1.7.8.9) Tris di panigacci bolliti conditi

(1.8) Panigacci con salumi, stracchino e verdure di stagione\*

(1.3.7.8) Panigacci con Nutella e la nostra crema Pasticcera

**( 15 € )**

### **Menu Degustazione**

(1.3.7.8.9) L'antipasto del giorno

(1.3.7.8.9) Tris di panigacci bolliti conditi o, plin di melanzane,  
Pomodorini al forno e gambuccio

(7.9) Lo stinco di vitello brasato con patate al rosmarino o  
il galletto alle erbe aromatiche, frigitelli e verdure

**( 25 € )**

### **Menu Bambini**

(1.7.5) Il Paniburger (panigacci farciti con Hamburger di  
manzo, formaggio, pomodoro, insalata e salse)

Patatine fritte \*

(1.3.7.8) Panigacci con Nutella

Bibita o Acqua

**( 10 € )**

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,

consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

### **Dalla Cucina:**

#### **Antipasti**

- (1.3.7.8) Sformato di zucchine nostrali, pomodorini piccanti e spalla cotta di San Secondo ( **9 €** )
- (1.7) La **Scherpada** condita all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano ( **7€** )
- (1.9) Panzanella di coniglio ( **8 €** )
- (1.3.7.8.9) **Antipasto misto della casa** ( **13 €** )

#### **Primi piatti (pasta fresca fatta in casa):**

- (7.8.9) Risotto mantecato al pomodoro, burrata e olio al basilico ( **10 € min. due persone** )
- (1.3.7) Gnocchi di patate al ragù del "CAMPO" ( **8 €** )
- (1.3.7.8) Plin di melanzane, pomodori al forno e gambuccio ( **9 €** )
- (1.3.7.9) Ravioli caserecci al ragù ( **9 €** )

#### **Secondi piatti:**

- Bistecca disossata di manzo (250 g), misticanza e verdure di stagione ( **16 €** )
- (5.7) Stinco di vitello brasato, patate al rosmarino ( **13 €** )
- (5) Galletto arrostito alle erbe, peperoni frigitelli e verdure ( **9 €** )
- (5) Filetto di manzo al Lambrusco con contorno di verdure estive ( **18 €** )
- Costata dell' Aveyron ( **35 € al Kg** )
- Fiorentina dell' Aveyron ( **40 € al Kg** )

#### **Contorni:**

- Patate arrosto ( **3 €** )
- Patatine Fritte\* ( **3 €** )
- Verdure di Stagione ( **3 €** )

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,  
consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

**Dai testi:**

(1.7.8.9) Tris di panigacci bolliti conditi ( 6 € )

(1.7) Panigacci con salumi, stracchino e  
verdure di stagione ( 11 € )

(1) Panigacci con la selezione gourmet del Panìgo

(dell' Azienda Alimentare Fratelli SIRI di Felino PR)

**Salame Felino, Coppa Piacentina, Guanciale,  
Fiocco e Coppa cotta ( 14 € )**

(1.7) Panigacci Vegetariani con verdure di stagione\*, stracchino e  
gorgonzola ( 10 € )

**Il Chiodo di Salsiccia di pignone ( 8 € )**

**Il Chiodo di Salsiccia di pignone, condito ( 9 € )**

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,  
consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

**In aggiunta:**

**Azienda Alimentare fratelli SIRI di Felino PARMA ( 7 € )**

**SALAME FELINO**

**COPPA PIACENTINA**

**GUANCIALE**

**FIOCCO DI PROSCIUTTO**

**COPPA COTTA**

Crudo di parma	( 6 € )
Lardo di Colonnata	( 5 € )
Salumi misti tradizionali	( 6 € )
Stracchino	( 3 € )
Gorgonzola	( 3 € )

**Panigacci e dolci:**

(1.3.7.8) Panigacci dolci con Nutella ( 1 € )

(1.3.7.8) Panigacci dolci con Nutella e  
la nostra crema pasticceria ( 2 € )

Sorbetti Artigianali ( 3,50 € )

(1.3.7.8) Dolci della casa ( 4,50 € )

(1.3.7.8) Crostate caserecce di marmellata ( 3,50 € )

Coperto ( 1,00 € )

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,  
consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

## **Le Bottiglie Del Panigo**

### **- Azienda Agricola "Santa Caterina"**

Colle di Luni DOC" Vermentino" ( **16 €** )

Liguria di Levante IGT bianco Tocai "Giuncaro" ( **17 €** )

Liguria di Levante IGT rosso Merlot e Cilieggiolo  
"Fontananera" ( **15 €** )

### **- Azienda Agricola "La Margherita" di Vernasca (PC)**

Malvasia Brut ( **11 €** )

Ortugo dei colli Piacentini ( **12 €** )

Incanto "Surlie" senza solfiti ( **12 €** )

Gutturnio Superiore ( **13 €** )

Gutturnio Frizzante ( **12 €** )

### **- Azienda Agricola "Federici"**

Solaris Vermentino DOC Colli di Luni ( **15 €** )

Eutichiano rosso DOC Colli di Luni ( **14 €** )

*...dulcis in fundo...*

**LAMBRUSCO SCURO "IL PARMIGIANO" ( 11 € )**

**RIGOLETO DOC BIOLOGICO CASTELLO COLLE MASSARI  
13,5% Vol. ( 14 € )**

**Chianti classico Castel Greve D.O.C.G. 13,5% vol. ( 15 € )**

**Rosso di Montalcino Castello Banfi 13,5% vol. ( 18 € )**

**Il Bruciato Bolgheri D.O.C. Guado al Tasso ( 30 € )  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)**

\*prodotti surgelati

N.B I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,

consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

### **Le Bevande Del Panìgo**

Acqua Naturale Mineralizzata	( 1,50 € )
Acqua Frizzante Mineralizzata	( 1,50 € )
Acqua S.Fermo Naturale 1l	( 2 € )
Acqua S.Fermo Frizzante 1l	( 2 € )
Bibite in lattina	( 2,50 € )

### **La Nostra Spina**

#### **Il Vino “Azienda Agricola Federici”**

S. giovese e Merlot **Rosso**  
Vermentino e Trebbiano **Bianco**

**1/4 (2,50 Euro)**

**1/2 (4 Euro)**

**1l (8 Euro)**

### **La Birra**

HERRNBRAUN TRADITIONAL 5,6% **BIONDA**

0,2l (2,50 € )

0,4l (4,50 € )

1l (9 € )

HERRNBRAUN PANTER 7,1% **ROSSA**

0,33l ( 3.50 € )

### **La Birra in Bottiglia**

HERRNBRAUN 5,4% **WAISS**

0,5l ( 5 € )

MENABREA PREMIUM LAGER 4,8% **BIONDA**

0,33l ( 3 € )

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,

consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



*...la tradizione fa la differenza...*

### **Caffè**

**1 €**

**1.50 € (corretto)**

### **Le Grappe Di Marolo**

Tradizionali ( **3,50 €** )

Invecchiate ( **5 €** )

Amari ( **3 €** )

**RHUM HABANERO INVECCHIATO 12 ANNI (4 Euro)**

\*prodotti surgelati

**N.B** I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,

consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina



...la tradizione fa la differenza...

## Elenco Allergeni

### *Sostanze o prodotti che provocano allergie o Intolleranze*

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato  
D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\*prodotti surgelati

**N.B I numeri indicati all'inizio di ogni piatto indicano gli allergeni presenti ,**

**consultare l'elenco riportato nell'ultima pagina**