HIGH QUALITY FOOD

PANIN HEART

HIGH QUALITY FOOD

HIGH QUALITY FOOD

MENÙ

Seguici anche sui social

INDICE *clicca sulla pagina per scoprire i nostri piatti*

1. MENÙ TERRA

ANTIPASTI — Pagina 4

PRIMI — Pagina 5

SECONDI — Pagina 6

2. MENÙ MARE

ANTIPASTI — Pagina 8

PRIMI — Pagina 9

SECONDI — Pagina 10

3. I VEGETARIANI

INSALATE E PRIMI — Pagina 12

SECONDI E PANINI — Pagina 13

4. CONTORNI — Pagina 14

5. I NOSTRI PANINI *Preparati con Amore* — Pagine 17, 18 e 19

6. BEVANDE — Pagina 21

“Non esiste amore più sincero
di quello per il cibo.
(George Bernard Shaw)”

TORNA ALL’INDICE

MENÙ TERRA

ANTIPASTI

BRUSCHETTE GOURMET
bruschetta con formaggio fresco, pomodorini, basilico e olive taggiasche
bruschetta con tartare di manzo di Chianina IGP e salsa ***(1-7)*** — € 9

TARTARE DI CHIANINA
manzo di Chianina IGP 180 gr, servita con salsa verde, bagnetto piemontese e giardiniera di produzione artigianale ***(3)*** — € 20

TAGLIERE SALUMI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE SELEZIONATI
prosciutto crudo stagionato oltre 26 mesi, pancetta, salame, lardo, coppa, bresaola chiavennasca servito con confetture e sottolii di produzione artigianale ***(12)*** — € 18

TAGLIERE SALUMI EXCLUSIVE
pancetta affumicata e mantecata al miele, salame muletta, prosciutto crudo "fiocco", coppa, salame, salame con filetto, spalla cotta affumicata e mantecata al miele con confetture e sottolii di produzione artigianale ***(12)*** — € 24

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA
prosciutto crudo stagionato 26 mesi e bufala campana DOC ***(7)*** — € 14

INSALATA CAPRESE
fette di mozzarelle di bufala campana Doc, pomodoro ***(7)*** — € 10

SELEZIONE FORMAGGI TOSCANI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
pecorino semi stagionato, pecorini stagionati, al tartufo, alle pere, servito con miele e confetture artigianali ***(7-12)*** — € 16

SELEZIONE FORMAGGI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
formaggi freschi, semistagionati e stagionati serviti con miele e confetture di produzione artigianale ***(7-12)*** — € 14

TORNA ALL'INDICE

PRIMI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CHIANINA
pasta all'uovo con ragù di manzo di Chianina IGP tagliata a punta di coltello ***(1-3-9)*** € 14

MARUBINI AL RAGU' DI CHIANINA
pasta all'uovo ripiena di carne, prosciutto crudo 24 mesi e parmigiano con ragù di manzo di chianina IGP tagliata a punta di coltello ***(1-3)*** € 14

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI
pasta all'uovo e funghi porcini ***(1-3)*** € 14

SPAGHETTONI POMODORO E BASILICO
pasta di semola, pomodorini del piennolo, basilico ***(1)*** € 12

TORTELLI DI ZUCCA
pasta all'uovo con ripieno di zucca, ricetta mantovana ***(1-3)*** € 12

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI
pasta all'uovo con ripieno di ricotta e spinacii ***(1-3)*** € 12

TORNA ALL'INDICE

SECONDI

HAMBURGER DI MANZO BLUE BELGA
hamburger di manzo Blue Belga IGP 180 gr. con salsa verde, bagnetto piemontese e giardiniera di produzione artigianale ***(12)*** € 18

TAGLIATA DI MANZO
ricoperta con scaglie di grana padano, servita con salsa verde, bagnetto piemontese e giardiniera di produzione artigianale ***(7)***
varietà BLUE BELGA € 23
varietà CHIANINA IGP € 20

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI
servito con funghi porcini ***(12)***
varietà BLUE BELGA 200gr € 26
varietà CHIANINA IGP 200gr € 24

COTOLETTA ALLA MILANESE A "ORECCHIO D'ELEFANTE"
fetta di vitello con osso 400 gr. "vestita" con rucola e pomodorini ***(1-3)*** € 26

TAGLIATA DI POLLO NOSTRANO ALLA GRIGLIA
tagliata di petto di pollo servito con verdure grigliate € 16

TORNA ALL'INDICE

“Si dice che l’appetito vien mangiando,
in realtà viene a star digiuni!
(Totò)”

TORNA ALL’INDICE

MENÙ MARE

ANTIPASTI

BRUSCHETTE GOURMET
bruschetta con salmone, zucchine julienne e menta
bruschetta con code di gambero marinate al lime ***(2-4)*** — € 9

POLPO ALLA GENOVESE
polpo, patate e olive taggiasche, olio Evo ***(4)*** — € 15

INSALATA DI MARE TIEPIDA
seppie, calamari, gamberi, vongole, moscardini ***(2-4-14)*** — € 15

SOUTÈ DI VONGOLE VERACI
vongole veraci, fette di pane integrale calde ***(1-14)*** — € 15

TORNA ALL'INDICE

PRIMI

CALAMARATA CON CREMA DI ZUCCHINE E SEPPIE
pasta di semola, zucchine, seppie e nocciole sbriciolate ***(1-4)*** € 16

CALAMARATA MEDITERRANEA
pasta di semola, pesce spada, melanzane, pomodorini, basilico ***(1-4)*** € 16

SPAGHETTONI CON VONGOLE VERACI
pasta di semola, vongole veraci ***(1-14)*** € 15

PACCHERI AL SUGO E POLPA DI PESCE
pasta all'uovo, pescato del giorno, gamberi, seppie, pomodorini del piennolo ***(1-2-4)*** € 16

TAGLIOLINI AL SALMONE NORVEGESE
pasta all'uovo, salmone norvegese, fiocchi di burrata ***(1-4-7)*** € 14

TORNA ALL'INDICE

SECONDI

FILETTI DI ORATA ALLA PESCATORA
filetti di orata, vongole, gamberi, seppie ***(2-4-14)*** € 24

MOSCARDINI ALLA "LUCIANA"
moscardini, pomodorini del piennolo, capperi, olive ***(4)*** € 16

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
fetta di pesce spada ***(4)*** € 16

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
filetti di branzino, pomodorini del piennolo, capperi, olive ***(4-12)*** € 24

TORNA ALL'INDICE

“L’entusiasmo è per la vita
quello che la fame è per il cibo.
(Bertrand Russel)”

TORNA ALL’INDICE

MENÙ VEGETARIANO

INSALATE

GRECA
rucola, olive taggiasche, pomodori secchi, feta greca *(7)* — € 12

ESOTICA
ceci, fagioli, carote, edarmer, quinoa *(7)* — € 12

PRIMI

PENNE AL SUGO DI VERDURE
pasta di semola, sugo di pomodori, melanzane, zucchine *(1)* — € 12

TORTELLONI CON RIPIENO DI VERDURE DI STAGIONE
pasta all'uovo con ripieno di verdure e formaggi *(1-3-7)* — € 12

TORNA ALL'INDICE

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE
melanzane, pomodoro e provola ***(7)*** — € 12

POLPETTE DI ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA
zucchine, formaggi, uova e pomodori ***(1-3-7)*** — € 12

COMPOSIZIONE DI FUNGHI PORCINI E UOVA
funghi porcini, uova ***(3-12)*** — € 14

FRITTATA DI PATATE E CIPOLLE
uova, patate, cipolle e parmigiano ***(3-7)*** — € 12

PANINI

SPIRITOSO
fette di melanzane fritte, pomodori secchi sott'olio, burrata e basilico ***(1-7-11-12)*** — € 12

AMOREVOLE
frittata, zucchine grigliate e provola sciolta ***(1-3-7-11)*** — € 12

TORNA ALL'INDICE

CONTORNI

PATATINE FRITTE patate e aromi	€ 5
PATATE AL FORNO patate e aromi	€ 5
VERDURE GRIGLIATE melanzane, zucchine o verdure di stagione	€ 6
FUNGHI PORCINI spadellata di funghi porcini ***(12)***	€ 8
MELANZANE A FUNGHETTO melanzane, pomodorini e basilico	€ 6
INSALATA MISTA lattuga ieberg, misticanza, pomodori e carote	€ 6

COPERTO € 2

TORNA ALL'INDICE

“ Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene.

(Virginia Woolf) ”

TORNA ALL’INDICE

I PANINI

PANIN HEART

preparati con amore

TORNA ALL'INDICE

ANTIPASTI

TORTILLAS CON SALSE
tortillas, salsa chestnut o salsa harissa ***(1-12)*** — € 7

STUZZICHERIE FRITTI
pepite di pollo, bastoncini di mozzarella, verdurine e patate fritte ***(1-3-7)*** — € 10

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI
salumi e formaggi di produzione artigianale ***(7-12)*** — € 18

PANINI

AMABILE
prosciutto cotto, fontina, insalata, pomodoro, maionese ***(1-3-7)*** — € 10

CORDIALE
prosciutto crudo 26 mesi, mozzarella di bufala campana, pomodoro ***(1-7)*** — € 12

APPETITOSO
prosciutto crudo 26 mesi, fette di melanzane fritte, pomodoro, crema balsamico, scaglie di parmigiano ***(7-12)*** — € 12

BELLICOSO
mortadella, provola filante, zucchine grigliate, granella di pistacchio ***(1-7-8)*** — € 10

PASSIONALE
doppia fetta di pane integrale lievito madre, con prosciutto cotto, fontina e melanzane sott'olio ***(1-7-12)*** — € 11

FASCINOSO
prosciutto crudo 26 mesi, provola filante, parmigiana di melanzane ***(1-7)*** — € 11

TORNA ALL'INDICE

I PANINI “GRIGLIATI”

PANIN HEART hamburger Chianina IGP, cheddar bacon, cipolla rossa caramellata, pomodoro, insalata, maionese ***(1-3-7-12)***	€ 15
STUZZICANTE hamburger Chianina IGP, fontina, rucola, pomodoro, maionese ***(1-3-7)***	€ 15
GODURIOSO hamburger Chianina IGP, provola, bacon, pomodoro, insalata, maionese ***(1-3-7)***	€ 15
CLAMOROSO hamburger Chianina IGP, fontina, friarielli ***(1-7-12)***	€ 15
STREPITOSO doppio hamburger Chianina IGP, doppio cheddar, bacon, insalata e pomodoro ***(1-3)***	€ 18
EMOZIONANTE hamburger Chianina IGP, provola, melanzane a funghetto, prosciutto crudo ***(1-3)***	€ 15
SIMPATICO hot dog, crauti, senape ***(1-10-11)***	€ 10

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH COTTO prosciutto cotto, bacon, scamorza, rucola, maionese ***(1-3-7)***	€ 13
CLUB SANDWICH POLLO pollo, maionese, zucchine grigliate, formaggio spalmabile, pomodoro ***(1-3-7)***	€ 13
CLUB SANDWICH SALMONE salmone fresco, formaggio spalmabile ***(1-4-7)***	€ 14

TORNA ALL’INDICE

INSALATONE

TONNO
tonno, insalata, carote, pomodorini, parmigiano, crostini ***(3-4)*** — € 13

POLLO
pollo, pomodoro, insalata, guanciale, salsa yogurt, senape, bocconcini di bufala ***(1-7-10)*** — € 14

CAESAR SALAD
pollo, insalata, parmigiano, olio, crostini ***(1-3)*** — € 14

DOLCE

CHURROS
bastoncini di frittelle dolci con caramello o cioccolato ***(1)*** — € 7

TORNA ALL'INDICE

“Ho dei gusti semplicissimi;
mi accontento sempre del meglio
(Oscar Wilde)”

TORNA ALL’INDICE

BEVANDE

VINI AL CALICE

ROSSI

Barbera d'Asti DOCG Superiore, Monferrato (Piemonte)
Garda Merlot DOC, Basso Garda (Lombardia)
Lagrein (Trentino) **€ 7,00**
Morellino di Scansano, Scansano (Toscana)
Rouché DOCG di Castagnole, Monferrato (Piemonte)
Valpolicella Ripasso, Bassa Atesina (Alto Adige)

BIANCHI

Chardonnay, Basso Garda (Lombardia)
Cortese Frizzante DOC, Monferrato (Piemonte)
Gewurztraminer (Alto Adige) **€ 7,00**
Lugana, Basso Garda (Lombardia)
Passerina (Marche)
Offida Pecorino DOCG (Marche)
Sauvignon (Alto Adige)

PROSECCHI

Valdobbiadene Althea extra dry - Flut **€ 7,00**
Prosecco Superiore Villa Sandi, Valdobbiadene (Veneto) - Flut **€ 7,00**

SPUMANTI

Passerina (Marche) - Flut **€ 7,00**
Dry Millesimato da Uve Voigner, Monferrato (Piemonte) - Flut **€ 7,00**

BIRRE ALLA SPINA

Menabrea bionda classica 20 cl	**€ 3,50**
Menabrea bionda classica 40 cl	**€ 6,00**
Menabrea Weiss 20 cl	**€ 4,50**
Menabrea Weiss 40 cl	**€ 8,00**

BEVANDE

ACQUA

Valverde Naturale 50 cl	**€ 1,80**
Valverde Frizzante 50 cl	**€ 1,80**
Valverde Naturale 1 Litro	**€ 3,50**
Valverde Frizzante 1 Litro	**€ 3,50**

BIBITE

Coca Cola 33 cl	**€ 3,50**
Coca Cola 0 33 cl	**€ 3,50**
Estathé Limone/Pesca	**€ 3,50**
Sprite 33 cl	**€ 3,50**
Feever Tree Acqua tonica 33 cl	**€ 3,50**

AMARI

Averna	**€ 5,00**
Braulio	**€ 6,00**
Brancamenta	**€ 6,00**
Montenegro	**€ 6,00**
Amaro del Capo	**€ 6,00**
Unicum	**€ 6,00**
PASSITO Malvasia DOC	**€ 6,00**
SAMBUCA Molinari	**€ 6,00**
LIMONCELLO	**€ 5,00**

CAFFÉ

Caffé Musetti	**€ 1,80**

TORNA ALL'INDICE

GLI ALLERGENI

GLUTINE — 1
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

UOVA E DERIVATI — 3
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

ARACHIDI E DERIVATI — 5
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

LATTE E DERIVATI — 7
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

SEDANO — 9
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SESAMO — 11
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

LUPINI — 13
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

CROSTACEI — 2
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

PESCE — 4
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA — 6
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO — 8
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SENAPE — 10
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI — 12
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

MOLLUSCHI — 14
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività

NOTE

Quando vedi indicato un piatto con questo simbolo significa che è adatto ai VEGETARIANI

HIGH QUALITY FOOD
PANIN HEART
HIGH QUALITY FOOD

PaninHeart
Via Bartolomeo Zucchi, 8, 20900 Monza MB
039 218 2704

Seguici sui social

TORNA ALL'INDICE