



PANTAREI

restaurant

MENÛ

LUNCH

Antipasti

Crudo di pesce	35
Salmone, tonno, scampi e gambero rosso ^(2,4)	
Tiepido di mare	16
Polpo, seppie, trombette nostrane e pomodorini confit ⁽¹⁴⁾	
Cozze alla marinara	15
Al profumo di Vermentino e aglio di Vessalico ^(12,14)	
Poke bowl	14
Riso, tonno, avocado, mango, ravanelli, e soncino ⁽⁴⁾	
Crudo e melone	14
Con crudo di Parma D.O.P. ⁽⁸⁾	
Caprese di bufala	14
Pomodoro cuore di bue e bufala D.O.P. ⁽⁷⁾	
Cesar salad	12
Insalata, pollo grigliato, bacon, grana padano, crostini, salsa ^(1,7)	
Battuta di manzo	12

Primi

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci	18
Con aglio di Vessalico ^(1,14)	
Tagliolini caserecci alla pescatora	18
Con vongole veraci, cozze, calamari e gamberi ^(1,2,14)	
Calamarata di Gragnano terra e mare	16
Con calamari, trombette nostrane e bottarga di tonno ^(1,4,14)	
Trofie al pesto	12
Con basilico di Prà ^(1,7,8)	
Maccheroncini al pomodoro	10
Con pomodoro S.Marzano D.O.P. ⁽¹⁾	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore di temperatura, conforme al regolamento CE n.853/2004

LUNCH

Secondi

 Misto mare		35
Con calamari, scampi e gambero rosso ^(2,14)		
Fritto misto del Golfo		18
Con calamari, gamberi e paranza del Mediterraneo ^(2,4,5,14)		
 Spiedo di gamberi		18
Con gambero rosso ⁽²⁾		
 Trancio di pesce spada	⁽⁴⁾	18
 Tagliata di Angus		18
 Tentacolo di polpo rosticcato		15
Con soffice di patate ⁽¹⁴⁾		
Guanciaie burger		13
Fassona piemontese, insalata, pomodoro, cheddar, guanciaie ^(1,7,11)		
Cheese burger		12
Fassona piemontese, insalata, pomodoro, cheddar ^(1,7,11)		
Panta burger		11
Fassona piemontese, insalata, pomodoro ^(1,11)		
Nuggets con patatine	^(1,3,5)	10
 Patate rosticciate		7
Patate fritte	⁽⁵⁾	6



Il forno Josper, specifico per la cottura alla brace, è studiato per lavorare ad alte temperature conferendo ai cibi un sapore deciso e note affumicate

Dolci e frutta

Tris di frutta	15	Fragole con gelato	^(3,7)	7
Ananas, anguria, melone				
Cheesecake artigianale	7	Gelato alla crema		5
Con coulis di lamponi ^(1,3,7)		Gelato artigianale ^(3,7)		
Torta al limone artigianale	^(1,3,7)	7		

DINNER

Antipasti

Crudo di pesce Salmone, tonno, scampi e gambero rosso ^(2,4)	35
Tiepido di mare Polpo, seppie, trombette nostrane e pomodorini confit ⁽¹⁴⁾	16
Cozze alla marinara Al profumo di Vermentino e aglio di Vessalico ^(12,14)	15
Battuta di manzo	12

Primi

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci Con aglio di Vessalico ^(1,14)	18
Tagliolini caserecci alla pescatora Con vongole veraci, cozze, calamari e gamberi ^(1,2,14)	18
Calamarata di Gragnano terra e mare Con calamari, trombette nostrane e bottarga di tonno ^(1,4,14)	16
Trofie al pesto Con basilico di Prà ^(1,7,8)	12
Maccheroncini al pomodoro Con pomodoro S.Marzano D.O.P. ⁽¹⁾	10

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore di temperatura, conforme al regolamento CE n.853/2004

DINNER

Secondi

 Misto mare	35
Con calamari, scampi e gambero rosso ^(2,14)	
Fritto misto del Golfo	18
Con calamari, gamberi e paranza del Mediterraneo ^(2,4,5,14)	
 Spiedo di gamberi	18
Con gambero rosso ⁽²⁾	
 Trancio di pesce spada ⁽⁴⁾	18
 Tagliata di Angus	18
Turbante di branzino ripieno ⁽⁴⁾	15
 Tentacolo di polpo rosticcato	15
Con soffice di patate ⁽¹⁴⁾	
 Patate rosticciate	7
Patate fritte ⁽⁵⁾	6



Il forno Jospier, specifico per la cottura alla brace, è studiato per lavorare ad alte temperature conferendo ai cibi un sapore deciso e note affumicate

Dolci e frutta

Cheesecake artigianale	7	Fragole con gelato ^(3,7)	7
Con coulis di lamponi ^(1,3,7)			
Torta al limone artigianale ^(1,3,7)	7	Gelato alla crema	5
		Gelato artigianale ^(3,7)	

CHAMPAGNE ⁽¹²⁾

Salmanazar 9L Contadi Castaldi	500
Dom Pérignon	240
Moët & Chandon NIR	140
Ruinart Blanc de Blancs	130
Ruinart Rosè	130
Moët Ice	120
Moët Imperial	120

Vermentino D.O.C. Poggio dei Gorleri	30	Gewürztraminer Abazia di Novacella	30
Rosé Alie Frescobaldi	30	Kados Duca di Salaparuta	30
Pigato D.O.C. Poggio dei Gorleri	30	Franciacorta brut Contadi Castaldi	30
Ribolla gialla Volpe Pasini	30		

Il ristorante rispetta le normative igienico sanitarie in vigore, ed in base al nuovo regolamento comunitario, informa il consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici: si invita il cliente ad esporre le proprie esigenze. Gli alimenti o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

- | | |
|--|--|
| 1 - Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti |
| 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 - Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 - Uova e prodotti a base di uova | 10 - Senape e prodotti a base di senape |
| 4 - Pesce e prodotti a base di pesce | 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO |
| 6 - Soia e prodotti a base di soia | 13 - Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, | |

*In assenza di reperimento di prodotto fresco, avvisiamo la clientela, che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati, mediante procedimento di abbattimento della temperatura, di uguale o superiore qualità.



PANTAREI

restaurant

pantarei-dianomarina.com

