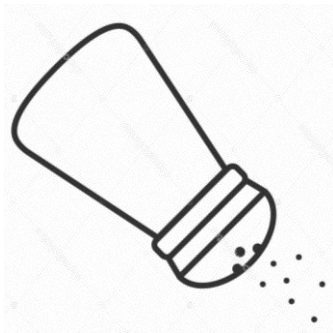
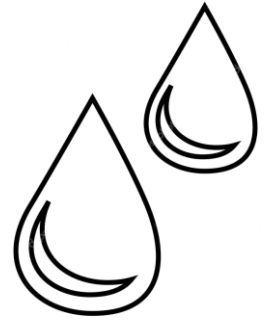


Non c'è cosa più divina...

Acqua



Sale

e

Farina



Il Panigaccio è un prodotto indefinibile simile ad un pane, a una focaccia, una pasta sfoglia, una piadina... Ma niente di tutto questo.

Viene preparato con farina, acqua e sale e cotto in piccoli testi di terracotta, preriscaldati a temperatura molto elevata e poi impilati l'uno sopra l'altro con in mezzo la pastella.

Un prodotto gustoso che può essere consumato in svariati modi.



Panigaccio actually is an undefinable product: we could compare it to bread, to focaccia, to wraps... But it is nothing like that.

Made of flour, water and salt, the Panigaccio is baked in the traditional way, in terracotta dishes. The dishes are previously heated on a fire at very high temperatures and then placed one above the other with the

Panigaccio paste in the middle.

A savory product that can be tasted in many ways.

~ *Primi* ~

PANIGACCI BOLLITI

La porzione è composta da tre panigacci

The portion consists of three panigacci



“TRIS ITALIA” € 8

(con ragù di carne o funghi, pesto e olio e parmigiano)

(with meat or mushroom sauce, Genovese pesto sauce and Parmesan cheese)

Allergeni: 2 – 3 – 9 – 12 – 13



“VERDE” € 7

(con pesto alla genovese)

(with Genovese pesto sauce)

Allergeni: 2 – 3 – 9



“ROSSO” *(con ragù di carne)* € 7

(with meat sauce)

Allergeni: 3 – 9 – 12



“ROSSO” *(con sugo di funghi)* € 9

(with mushroom sauce) *Allergeni: 3 – 9 – 12 – 13*



“BIANCO” *(con olio extravergine di oliva e parmigiano)* € 7

(with extra virgin olive oil and Parmesan cheese) *Allergeni: 9 – 3*



“BIANCO” *(infuso di olio extravergine di oliva e tartufo)* € 9

(with extra virgin olive oil and Truffle sauce) *Allergeni: 9 – 3*



“AGLIO OLIO e PEPERONCINO” € 7

(infuso di olio, aglio, peperoncino e aromi)

(imixture of oil, garlic, chilli pepper and other spices)

Allergeni: 9 – 3



“QUATRIS” € 9,50

(con ragù di carne, sugo di funghi, pesto alla Genovese e olio extravergine di oliva e parmigiano)

(with meat sauce, mushroom sauce, Genovese pesto sauce and extra virgin olive oil and Parmesan cheese)

Allergeni: 2 – 3 – 9 – 12 – 13

~ *Secondi* ~

PANIGACCI SECCHI



"CLASSICO" € 10

con salumi misti (prosc. crudo, pancetta, salame e coppa) e formaggi (stracchino e gorgonzola)

Panigacci with mixed cold cuts (ham, bacon, salame, coppa) and soft cheeses (stracchino cheese and blue cheese)

Allergeni: 9 - 3



"RUSTICO" € 10

con: biroldo, soppressata, lardo e formaggi (stracchino e gorgonzola)

with biroldo, soppressata, lard, cream of lard and soft cheeses (stracchino cheese and blue cheese)

Allergeni: 9 - 3



"CHIDO" € 9

carne di maiale macinata e insaporita con spezie, cotta nel testo

minced pork meat seasoned with spices, cooked and served in the traditional way, in terracotta dishes.



"OCCHIO AL CHIDO" € 10

Con uovo fritto con pancetta su carne di maiale cotta al testo.

With fried egg, bacon, minced pork meat seasoned with spices, cooked and served in the traditional way, in terracotta dishes.

Allergeni: 9 - 14



"OCCHIO DI BUE" € 7,50

Con uovo fritto, pancetta, sale e pepe.

With fried egg, bacon, salt and pepper.

Allergeni: 9 - 14

Panigacceria "LO SCALONE"



"VEGETARIANO*" € 8

con verdure miste alla griglia (melanzane, peperoni e zucchine)

with mixed grilled vegetables (aubergines, peppers and courgettes)

**prodotto surgelato*



"BRUSCHETTA" € 7

con pomodoro, sale e pepe, olio evo e basilico

with tomato, salt and pepper, extra virgin olive oil and basil

Allergeni: 9

- Prosciutto crudo (piatto): € 5,00
- Salame (piatto): € 5,00
- Soppressata - biroldo (piatto): € 5,00
- Lardo (piatto): € 5,00
- Acciughe marinate (piatto): € 4,00

~ Primi di pasta ~



Tagliatelle con ragù di carne - funghi porcini

- pesto alla Genovese € 8,50

Tagliatelle with meat sauce - porcini mushroom sauce

- Genovese pesto sauce

Allergeni: 14 - 3 - 12 - 9



Ravioli con ripieno di carne, con ragù di carne

- funghi porcini - burro e salvia € 9,50

Ravioli with meat filling, with meat sauce

- porcini mushroom sauce - butter and sage

Allergeni: 14 - 3 - 13 - 12 - 9

~ Dessert ~



PANIGACCIO con nutella € 3,50
(Panigaccio with hazelnut cream)



Coppa gelato (vari gusti) € 5,00
(Ice cream cup)



Macedonia € 4,00
(Fruit salad)



Macedonia con gelato o panna € 5,00
(Fruit salad with ice cream or cream)



Torta di carote con gelato € 4,00
(Carrots pie with ice cream)



Semifreddo ai pinoli € 4,00
(Ice cream with pine nuts)



Sorbetto al limone
..... € 3,50
(Lemon sorbet)



Tartufo alla crema o cioccolato € 4,00
(Cream or chocolate frozen tartufo cakes)

Tartufo alla crema o cioccolato affogato al caffè € 5,00
(Cream or chocolate truffle drowned in coffee)



Panna cotta € 4,00

~ *Bibite* ~

Acqua nat./gas. Lt. 1	€ 1,5
Acqua nat./gas. Lt. 0,5	€ 1
Birra grande alla spina	€ 4
Birra piccola alla spina	€ 2
Caraffa di Birra o di Vino Lt. 1	€ 8
Caraffa di Birra o di Vino Lt. 0,5	€ 4
Caraffa di Birra o di Vino Lt. 0,25	€ 2
Birra in bottiglia 0,66 lt (Moretti, Peroni, Beck's)	€ 3
Birra in bottiglia 0,33 lt (Corona – Tennent's)	€ 3
Birra in bottiglia 0,33 lt (Paulaner – Lowenbrau)	€ 2,5
Bibite in lattina (coca cola, fanta, sprite)	€ 1,8
Estathe	€ 1
Bibite in bottiglia da Lt. 0,33	€ 2
Succhi di frutta	€ 1,8
Amari	€ 2
Limoncino	€ 2
Grappa	€ 2,5
Grappette (mirtillino, fragolino, misto bosco ecc.)	€ 2
Baileys	€ 2,5
Whisky	€ 3,5
Vecchia Romagna	€ 2,5
Caffè, orzo, ginseng	€ 1
Caffè corretto	€ 1,3
Cappuccino	€ 1,2

ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGE'NE



“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”



“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”



“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”



“Cher visituer/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.”

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

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



SOIA

7

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



CROSTACEI



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

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



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

11

SEDANO



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

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14