



Menù

Asporto/Delivery

Antipastí / Starters

<i>Sandwich di cereali con salmone e avocado (1,3,4,7,8,11)</i> <i>Cereal sandwich, salmon and avocado</i>	12 euro
<i>Fonduta, uovo fondente e tartufo nero (3,7,8)</i> <i>Fondue, egg and black truffle</i>	12 euro
<i>Rollè di coniglio di fattoria, terrina di peperoni di Carmagnola e porri di Cervere (10)</i> <i>Rabbit rollè, Carmagnola's peppers and Cervere's leek</i>	15 euro
<i>Steak tartare classica di "garonnese", crosta di polenta di Beura (3,4,5,10)</i> <i>"Garonnese" Steak tartare, Beura polenta crust</i>	15 euro
<i>Crema di cannellini, pasta soffiata e scampi del Quarnaro (1,2,4,7,9,12,14)</i> <i>Quarnaro's scamps, cannellini cream, puffed pasta</i>	18 euro
<i>Midollo di vitello arrostito, crudo di gamberi rossi del Mediterraneo, cipollina e limone marinato (2,4,12,14)</i> <i>Roasted veal marrow, Mediterraneo red prawns, onion and marinated lemon</i>	18 euro
<i>Foie gràs d'anatra in terrina, spugna di noccioia, mostarda di fichi e insalatina d'autunno (1,8,9,10)</i> <i>Foie gràs, hazelnuts sponge, fig mustard and autumn salad</i>	18 euro

Prímí / First Courses

<i>Zuppa di patate, castagne, ricci di mare e olio nuovo (2,4,7,14)</i> <i>Potatoes soupe, chestnuts, sea urchins and oil</i>	12 euro
<i>Tortellone di casoeula (1,3,7,9)</i> <i>Tortellone stuffed with cassoeula</i>	12 euro
<i>Ravioloni di Pecorino di Fossa, pepe nero e guanciaie (1,3,7)</i> <i>Ravioloni with Pecorino di Fossa, black pepper and bacon</i>	13 euro
<i>Riso al salto alla milanese, filetti di persico al burro e salvia (4,7,9)</i> <i>Milanese style rice cake, perch fillets on butter and sage</i>	15 euro
<i>Tortello di piccione e foie gras, riduzione al Porto (1,2,9,14)</i> <i>Tortello with pigeon and fois gras, Porto reduction</i>	15 euro



Secondi / Main Courses

<i>Triglia in olio cottura, bisque e cime di rapa (1,2,4,7,9,14)</i> <i>Red mullet fish, bisque and turnip greens</i>	20 euro
<i>Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo, radicchio di Treviso e cardoncelli grigliati (2,4,7,9,11,14)</i> <i>Mediterranean red tuna ventresca, Treviso's radicchio and grilled cardoncelli</i>	20 euro
<i>Braciola di maiale Mangalica, crauto viola all'aceto e pera Madernassa (5,8,9,10,12)</i> <i>Mangalica pork chop, violet craute with vinegar and Madernassa pear</i>	20 euro
<i>Ganassino di vitello 68x24, purè di patate di Cantello e porcini trifolati (7,9)</i> <i>Veal cheek, Cantello's potatoes and sautéed porcini</i>	20 euro

Dessert

<i>Mousse meringata di cioccolato fondente e arancio (3,7,8)</i> <i>Chocolate mousse and orange</i>	8 euro
<i>Millefoglie, crema alla vaniglia Bourbon e mango (1,3,7,9)</i> <i>Millefoglie with Bourbon vanilla cream and mango</i>	8 euro
<i>Crème brûlée al passion fruit e caramello salato (3,7)</i> <i>Crème brûlée with passion fruit and salted caramel</i>	8 euro

Fuori menù

<i>Lepre in salmi (9,12)</i>	20 euro
<i>Costoletta di vitello, alta, alla milanese (1,3,7)</i>	20 euro
<i>Pernice in casseruola (1,7,8,9)</i>	25 euro

*Il menu delivery è prenotabile nelle seguenti modalità
entro le ore 18:30*

*Telefono/WhatsApp: 3477657205
Mail: info@ristorantepanoramagolf.it*



Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Frozen products - The dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.*

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Raw materials / products frozen on site - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>