

MENÙ



PANELENTU

I'M
THE
STAR
HERE



Rosinitta



PANELENTU
Wrap de pain typique sarde

| | |
|--|---------------|
| Purpuzza, Chair à saucisse de porc hachée (1) | 8,00 € |
| Fromage rôti (1-7) | 8,00 € |
| Purpuzza et Fromage rôti (1-7) | 9,00 € |
| Légumes (1) | 7,00 € |
| Pizza Paneleantu (1-7) | 6,50 € |
| Jambon de pays et fromage rôti (1-7) | 8,00 € |



| | |
|---|-----------------------|
| Steack haché de chèvre servi avec des courgettes grillées et des oignons caramélisés (1-3) | 9,50 € |
| Steack haché de mouton servi avec de la roquette et des tomates (1-3) | 8,50 € |
| Steack haché d'âne servi avec un crème de pommes de terre et des blettes (1-3) | 8,50 € |
| Petits poulpes sauce épicée et pomme de terre (1-4) | 9,50 € |
| Ton, tomates cerises et pesto (sauce à base de basilic, pignons de pin et fromage) (1-3-4-7) | 9,50 € |
| Chicorée rouge, fromage et noix (1-7-8) | 7,00 € |
| Roquette, tomates et merca (fromage au lait cru de brebis légèrement salé) (1-7) | 6,50 € |
| Epinard, lard et fromage (1-7) | 7,00 € |
| Roquette, tomates et Bresaola (viande de bœuf séchée) (1) | 7,50 € |
| Aubergines, sauce tomate et fromage (1-7) | 7,50 € |
| Mortadelle, tomates séchées, olives et ricotta fumé légèrement salé (1-7) | 8,50 € |
| Oeufs brouillés et lard grillé croustillant (1-3) | 8,00 € |
| Panelentu frattau (sauce tomate, fromage de brebis, œuf) (1-3-7) | 8,00 € |
| Panelentu sans gluten | +3,5 € |
| Ajouts ou modifications | De +1 € à +4 € |

PLANCHES DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

CHARCUTERIE ET FROMAGES (1-7)

Petit 15,00 € Moyen 20,00 € Grand 30,00 €

VÉGÉTARIEN (1-3-7)

Petit 15,00 € Moyen 20,00 € Grand 30,00 €

VEGAN (1-5-8-11)

Petit 20,00 € Moyen 30,00 € Grand 45,00 €



BROCHETTES

Brochettes de viande de mouton (pz) 2,00 €

Brochettes de viande d'âne (pz) 2,00 €

SALADE COMPOSÉE

Simple 7 €

Simple accompagnée de noix et de fromage de brebis (7-8) 8 €

Simple accompagnée d'épeautre
(céréale proche du blé) et fruits (1) 8 €

Simple accompagnée de Pain Carasau (pain typique sarde
fait de minces feuilles sèches et croustillantes) et de Casizzolu
(fromage à pâte molle au lait cru de vache) (1-7) 8 €

Simple accompagnée de figues séchées,
fromage de chèvre et raisins secs (7) 9 €

PÂTES ARTISANNALES

| | |
|--|---------|
| Malloreddos (1) | 9,00 € |
| Maccarones de busa (1) | 11,50 € |
| Ravioli à la ricotta et aux épinards (1-3-7) | 10,00 € |
| Ravioli au fromage (1-7) | 10,00 € |
| Culurgionés (1-7) | 13,00 € |
| <i>ravioli farci de pommes de terre, fromage et menthe servi avec une sauce tomate</i> | |
| Pane frattau (1-3-7) sauce tomate, fromage de brebis, œuf | 9,00 € |
| Ravioli à la pomme de terre servi avec de la chicorée rouge et de la ricotta (1) | 12,00 € |



PLAT

| | |
|--|---------|
| Steack haché de mouton et accompagnement (1-3) | 10,00 € |
| Steack haché d'âne et accompagnement (1-3) | 10,00 € |
| Steack haché de chèvre et accompagnement (1-3) | 12,00 € |
| Formage rôti e (7) | 9,00 € |



ACCOMPAGNEMENT

| | |
|-------------------|-----|
| Légumes de saison | 5 € |
| Salade composée | 5 € |

COUVERT 2 €

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Sebada (1-3-7) | 5,50 € |
| Crème de ricotta et miel (7-8) | 4,50 € |
| Crème de ricotta et miel façon tiramisu (7-8) | 5,00 € |
| Amaretto (Biscuit à base d'amande) servi avec un Malvasia di Bosa ou un vin liquoreux (3-8) | 5,50 € |
| Flan vègan au chocolat (6-8) | 5,00 € |

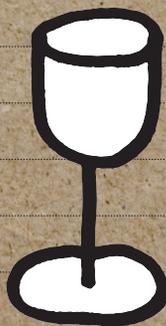
CAFÉ

| | |
|-----------|--------|
| Café | 1,00 € |
| Décaféiné | 1,30 € |
| Ginseng | 1,30 € |



DIGESTIFS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Liqueur Myrthe | 3,00 € |
| Liqueur de Mandarine | 3,00 € |
| Liqueur de Fenouille | 3,00 € |
| Liqueur à la Réglisse | 3,00 € |
| Vov (Liqueur à base de œuf) | 3,00 € |
| Eau de vie | 3,00 € |



VINS ROUGES

VINS ROUGES DE LA MAISON

Au Verre 3,00 €

1/4 ℓ 4,00 € 1/2 ℓ 5,00 € 1 ℓ 8,00 €

CAVE À VIN

Cigala Au Verre 4,00 € Bouteille (0,75 ℓ) 25,00 €

VINS BLANC

Costamolino Bouteille (0,375 ℓ) 9,00 €

Vi Mari Bouteille (0,75 ℓ) 20,00 €

Akenta Bouteille (0,75 ℓ) 25,00 €

Akenta (Au Verre) 4,00 €

Vi Mari (Au Verre) 4,00 €

BIÈRES

Ichnusa non filtrée (0,33 ℓ) 3,50 €

Bières artisanales (0,33 ℓ) 6,00 €

Bières artisanales (0,50 ℓ) 7,50 €

Bières artisanales (0,75 ℓ) 9,00 €

EAU

Minérale et Pétillante 2,00 €

TABLEAU DES ALLERGÈNES

- 1 Céréales contenant du gluten et autres produits à base de céréales (Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut);
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés;
- 3 Œufs et produits à base d'œufs;
- 4 Poisson et produits de la poisson ;
- 5 Arachides et produits à base d'arachides;
- 6 Soja et produits à base de soja;
- 7 Lait et produits laitiers ou à base de lait;
- 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia);
- 9 Céleri et produits à base de céleri;
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde;
- 11 Graines de sésame et produits à base de sésame;
- 12 Sulfités à des concentrations supérieurs à 10mg/kg;
- 13 Lupins et produits à base de lupins;
- 14 Produits à base de mollusques.

*Règlement (ue) no 1169/2011
du Parlement européen.*

PANELENTU

Spécialités de la cuisine sarde

PANELENTU - CARASAU - PÂTES FRAÎCHES MAISON

via delle Grazie 20 - Nuoro (NU)

tel. +39 392 97 81 617

www.panelentu.it - info@panelentu.it

