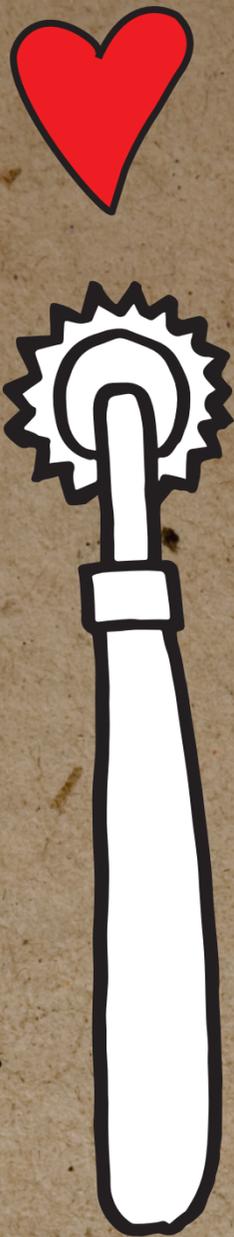


I'M
THE
STAR
HERE



Rosinitta

TABÉAU 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 Sulfites 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.*

MENU



PANELENTU

Spécialités de la cuisine sarde

PANELENTU - CARASAU - PÂTES FRAÎCHES MAISON

via delle Grazie 20 - Nuoro (NU)

tel. +39 392 97 81 617

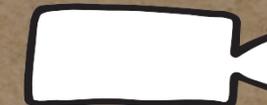
www.panelentu.it - info@panelentu.it



N. B.: Certains ingrédients peuvent s'épuiser et être remplacés



PANELENTU



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 Panelentu (1-7)	6,50 €
Jambon de pays et fromage rôti (1-7)	8,00 €
Pulled Pork (1-8)	12,00 €
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 €

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 €

PÂTES ARTISANNALES

Malloreddos (1)	10,00 €
Maccarones de busa (1)	12,00 €
Ravioli à la ricotta et aux épinards (1-3-7)	11,00 €
Ravioli au fromage (1-7)	11,00 €

Culurgiones

ravioli farci de pommes de terre, fromage et menthe servi avec une sauce tomate (1-7)

	14,00 €
--	---------

Pane frattau

sauce tomate, fromage de brebis, œuf (1-3-7)

	10,00 €
--	---------

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 €
Formagè rôti e (7)	9,00 €

ACCOMPAGNEMENT

Légumes de saison	5 €
Salade composée	5 €

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 €

VINS ROUGES

VINS ROUGES DE LA MAISON

Au Verre	3,00 €	1/4 l	5,00 €
1/2 l	6,00 €	1 l	10,00 €

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)	23,00 €
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 €
------------------------	--------

Fromage végétalien	+2,00 €
Panelentu sans gluten	+3,5 €
Ajouts ou modifications	De + 1 € à + 4 €

COUVERT 2,00 €



DESSERT



PANELENTU

DESSERT

Sebada (1-3-7)	5,50 €
Crème de ricotta et miel avec garniture au chocolat et noisettes hachées (7-8)	4,50 €
Crème de ricotta et miel avec garniture au caramel et amaretto (7-8)	4,50 €
Crème de ricotta et miel façon tiramisù (1-3-7)	5,00 €
Amaretto (<i>Biscuit à base d'amande</i>) servi avec un <i>Malvasia di Bosa</i> ou un vin liquoreux (3-8)	5,50 €
Flan vegan au chocolat (6-8)	5,00 €
Crème de ricotta et miel façon tiramisù sans gluten (3-7)	5,00 €



CAFFÈ

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



DIGESTIVI

Liqueur de Myrthe	3,00 €
Liqueur de Mandarine	3,00 €
Liqueur de Fenouille	3,00 €
Liqueur à la Réglisse	3,00 €
Crème de Myrthe	3,00 €
Eau de vie	3,00 €