



 Pandenus

 Pandenus

GAE AULENTI
Piazza Gae Aulenti, 12

RISORGIMENTO
Corso Concordia, 11

MELZI D'ERIL
via Francesco Melzi d'Eril, 3

VETRA
Piazza Vetra, 19/A

MERCATO
via Mercato, 24

GARIBALDI
Largo la Foppa, 5

TADINO
via Alessandro Tadino, 15

LOCANDA
 Pandenus

MERCATO
via Mercato, 24

GARIBALDI
Largo la Foppa, 5

  [PANDENUS.IT](https://www.pandenus.it)

BISTROT

Created by Chef Enrico Bartolini

BISTROT

Created by Chef Enrico Bartolini

ANTIPASTI

- Tartare di manzo Piemontese**
salsa senape e miele, chips di pane alle noci
e tuorlo d'uovo grattato. (3, 6, 10, 11) 15
- Tartare di salmone**
avocado, salsa al mango,
curcuma e passion fruit. (2, 4, 5, 6, 8, 11) 16
- Melanzana arrosto** 🌱
pomodori confit, fonduta di grana e basilico. (7, 8) 12

PRIMI PIATTI

- Risotto classico alla milanese**
ragout bianco di manzo. (1, 7, 9) 14
- Maccheroncino fresco cacio e pepe**
lime e grue di cacao. (1, 3, 7) 14
- Spaghettoni alla chitarra trafilato al bronzo
con pomodoro San Marzano** 🌱
stracciatella di Andria e basilico. (1, 3, 7) 13
- Cous cous vegetariano** 🌱
ratatouille di verdure. (1, 9) 10
CON AGGIUNTA DI POLLO E SALSA AL POMODORO (1, 9) ... 14
- Crema di zucca**
crostini di pane al rosmarino. (1, 8) 12

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di vitello**
rucola, pomodorini e patatine fritte. (1, 3) 18
- Galletto arrosto**
con patate al forno. (6, 7) 18
- Pollo al curry** (1, 7, 9, 11) 14
- Polpo arrosto**
crema di broccoli, colatura di alici
e cipolla rossa in agrodolce. (4, 14) 18
- Seppia in bianco alle olive**
crema di ceci e dragoncello. (2, 4, 6, 14) 18

DOLCI

- Cheesecake ai frutti rossi** (1, 3, 5, 7, 8) 7
- Tiramisù** (1, 3, 7, 8) 7
- Frutta di stagione** 6

🌱 Vegetariano 🌿 Vegano ❄️ Materia prima congelata o surgelata all'origine

SIMPLE & CLASSIC

- Avocado Toast** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 12
pane alle noci tostato con spinacino, avocado, cetriolo e lime.
CON AGGIUNTA DI SALMONE (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11) 16
- Club Sandwich** (1, 3, 7, 10, 11) 16
fontina, petto di pollo, bacon, insalata lollo, pomodoro,
maionese e uovo sodo.
- Patatine fritte** (1, 7) 5
- Hamburger di manzo con patatine fritte** (1, 3, 7, 9, 10, 11)
pane di produzione propria, bacon e cheddar. 16

INSALATE

- Insalata all'avocado** ✓
spinacino, avocado, cetriolo e lime. 12
CON AGGIUNTA DI SALMONE (4,7) 16
- Insalata Nizzarda**
spinacino, olive taggiasche, pomodori, noci,
zucchine, cetriolo, uovo sodo e tonno. (3, 4, 8) 14
- Insalata Caesar**
lattuga romana, pane alle noci, petto di pollo, parmigiano
reggiano e salsa Caesar alla Pandenus*. (1, 3, 7, 8)
* yogurt, aceto, maionese e sale. 14

LE NOSTRE BOWLS



- POKE POLPO** (4, 6, 8, 11, 14) ❄️ 14
basmati, edamame, alghe piccanti, salsa spicy,
cavolo marinato, avocado e sesamo nero.
- POKE POLLO** (1, 3, 4, 6, 7, 11) 12
riso rosso, pomodorini, ananas, edamame,
avocado, cipollotto crispy, cavolo rosso e salsa spicy.
- POKE VEGETARIANO** (6, 8, 11) 🌱 ✓ 10
riso rosso, pomodorini, zucchini, finocchio,
tofu, salsa spicy, mandorle, edamame,
ananas e sesamo nero.

PIZZA

Attraverso una minuziosa ricerca di materie prime eccellenti, farine biologiche e integrali macinate a pietra, abbiamo realizzato una Pizza unica nel suo genere, con personalità, dal sapore rustico, fragrante e molto digeribile.



- MARGHERITA** (1, 7, 8) 10
pomodoro siciliano, fior di latte irpino e basilico fresco.
- MORTADELLA** (1, 7, 8) 13
mortadella, fior di latte, burrata e pistacchio.
- BUFALA** (1, 7, 8) 12
filetti di pomodoro S. Marzano, basilico, grana
padano 36 mesi, mozzarella di bufala DOP.

BIRRE

- Ichnusa non filtrata** 0,4 L ... 6 0,3 L ... 4,5
- Moretti baffo d'oro** 0,3 L ... 6 0,3 L ... 4,5
- Menabrea** 5
- Corona** 5

Coperto week-end e dopo le ore 18:00 3 € (festività incluse)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

CHAMPAGNE

Calice Bottiglia

- Palmer & Co Brut Réserve** 14 65
Reims (FRANCE)
Chardonnay 50-55%, Pinot Noir 35-40%,
Pinot Meunier 10-15%, Reserve wines 25-35%

BOLLICINE ITALIANE

- PROSECCO** Calice Bottiglia
- Fiol Extra Dry - Fiol** 6 25
Treviso (TV) - Glera
- METODO CLASSICO** Calice Bottiglia
- Ferrari Maximum Brut** 8 35
Trento (TN) - Chardonnay 100%
- Ferrari Maximum Rosé** 9 40
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
- Franciacorta Cuvée 22
Blanc de Blancs** 8 35
Castello Bonomi - Coccaglio (BS) - 100% Chardonnay

BIANCHI

Calice Bottiglia

- Chardonnay Camarà** 6 25
Tenuta Mazzolino - Oltrepò Pavese (PV) - 100% Chardonnay
- Gewurztraminer "Damian"** 7 30
In purezza
Settequerce (BZ) - Kornell
- Pinot Grigio Collio** 6 25
In purezza
Plessiva (GO) - Isidoro Polencic
- Lugana "Prestige"** 6 25
Trebiano di Lugana
Desenzano del Garda (BS) - Ca' Majol
- Ribolla Gialla "Alturis"** 7 30
Cividale del Friuli (UD) - Ribolla Gialla 100%

ROSÉ

Calice Bottiglia

- Chiaretto Roseri** 7 30
Groppello, Marzemino, Sangiovese
Desenzano del Garda (BS) - Ca' Maiol

ROSSI

Calice Bottiglia

- Pinot Nero** 7 30
Caldaro (BZ) - Kettmeir
- Lagrein "Greif"** 7 30
In purezza
Settequerce (BZ) - Kornell
- Sangiovese Sassoregale** 6 25
Sangiovese
Civitella Paganico (GR) - Tenuta Sassoregale
- Primitivo Passo del Cardinale** 6 25
Primitivo di Manduria
San Donaci (BR) - Paolo Leo



 Pandenus

 Pandenus

MERCATO
via Mercato, 24

RISORGIMENTO
Corso Concordia, 11

MELZI D'ERIL
via Francesco Melzi d'Eril, 3

VETRA
Piazza Vetra, 19/A

GAE AULENTI
Piazza Gae Aulenti, 12

GARIBALDI
Largo la Foppa, 5

TADINO
via Alessandro Tadino, 15

LOCANDA
 Pandenus

MERCATO
via Mercato, 24

GARIBALDI
Largo la Foppa, 5

  [PANDENUS.IT](https://www.pandenus.it)

BISTROT
Dinner

Created by Chef Enrico Bartolini

BISTROT Dinner

Created by Chef Enrico Bartolini

ANTIPASTI

- Tartare di manzo Piemontese**
salsa senape e miele, chips di pane alle noci
e tuorlo d'uovo grattato. (3, 6, 10, 11) 15
- Tartare di salmone**
avocado, salsa al mango,
curcuma e passion fruit. (2, 4, 5, 6, 8, 11) 16
- Melanzana arrosto** 🌱
pomodori confit, fonduta di grana e basilico. (7, 8) 12

PRIMI PIATTI

- Risotto classico alla milanese**
ragout bianco di manzo. (1, 7, 9) 14
- Maccheroncino fresco cacio e pepe**
lime e grue di cacao. (1, 3, 7) 14
- Spaghettoni alla chitarra trafilato al bronzo
con pomodoro San Marzano** 🌱
stracciatella di Andria e basilico. (1, 3, 7) 13
- Cous cous vegetariano** 🌱
ratatouille di verdure. (1, 9) 10
CON AGGIUNTA DI POLLO E SALSA AL POMODORO (1, 9) ... 14
- Crema di zucca**
crostini di pane al rosmarino. (1, 8) 12

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di vitello**
rucola, pomodorini e patatine fritte. (1, 3) 18
- Galletto arrosto**
con patate al forno. (6, 7) 18
- Pollo al curry** (1, 7, 9, 11) 14
- Polpo arrosto**
crema di broccoli, colatura di alici
e cipolla rossa in agrodolce. (4, 14) 18
- Seppia in bianco alle olive**
crema di ceci e dragoncello. (2, 4, 6, 14) 18

DOLCI

- Cheesecake ai frutti rossi** (1, 3, 5, 7, 8) 7
- Tiramisù** (1, 3, 7, 8) 7
- Frutta di stagione** 6

DA CONDIVIDERE



- Pane alle noci, burro
e acciughe del Cantabrico** (1, 4, 7) 12
- Tagliere misto
di salumi e formaggi** (1, 4, 8, 16) 16
- Bruschetta al pomodoro, basilico
e prosciutto di Parma 24 mesi** (1, 8) 14
- Tempura
di pesce e verdure miste** (1, 4, 5, 8, 11, 12) 16
- Tacos salmone e avocado** (1, 6, 7, 8) 10
- Bigné di Parmigiano
con polvere di paprika** (3, 7, 8) 🌱 7

SIMPLE & CLASSIC

- Avocado Toast** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 🌱 12
pane alle noci tostato con spinacino, avocado, cetriolo e lime.
CON AGGIUNTA DI SALMONE (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11) 16

- Club Sandwich** (1, 3, 7, 10, 11) 16
fontina, petto di pollo, bacon, insalata lollo, pomodoro,
maionese e uovo sodo.

- Patatine fritte** (1, 7) 🌱 ❄️ 5

- Hamburger di manzo con patatine fritte** (1, 3, 7, 9, 10, 11)
pane di produzione propria, bacon e cheddar. 16

CUBOTTI

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA,
FARINA DI GRANO SARACENO.

Salsa alla senape di Dijon, lardo di Colonnata,
rosmarino e pepe nero di Sarawak
(1, 6, 7, 8, 11, 12)

7

Guacamole, salmone selvaggio affumicato
e fili peperoncino
(1, 4, 6, 7, 8, 11, 12)

9

Ricotta al limone di Sorrento
e acciuga del Cantabrico
(1, 4, 6, 7, 8, 11, 12)

9

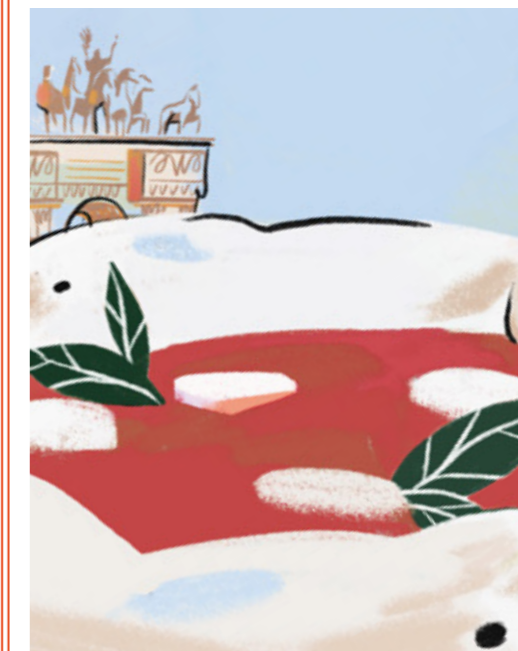
Coperto week-end e dopo le ore 18:00 3 € (festività incluse)

🌱 Vegetariano ✓ Vegano ❄️ Materia prima congelata o surgelata all'origine

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

PIZZA

Attraverso una minuziosa ricerca di materie prime eccellenti, farine biologiche e integrali macinate a pietra, abbiamo realizzato una Pizza unica nel suo genere, con personalità, dal sapore rustico, fragrante e molto digeribile.



MARGHERITA (1, 7, 8) 🌱 12
pomodoro siciliano, fior di latte irpino e basilico fresco.

MORTADELLA (1, 7, 8) 14
mortadella, fior di latte, burrata e pistacchio.

BUFALA (1, 7, 8) 13
filetti di pomodoro S. Marzano, basilico, grana padano 36 mesi, mozzarella di bufala DOP.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

I NOSTRI VALORI

“Pan e nus, mangia de spus”, afferma un vecchio detto milanese.

“Pane e noci, cibo da sposi”. Ed è dall'amore per il pane che nasce l'idea di creare un posto dove poter trascorrere il tempo, gustando cose buone e la compagnia di chiunque voglia fermarsi.

ITALIANITÀ



Stile italiano inconfondibile nella sua interezza e nei dettagli.

CLASSICITÀ



L'eleganza si trova nella discrezione di un design che non ostenta.

CONDIVISIONE



Il piacere semplice di godersi il tempo, oggi vero lusso della contemporaneità.



MERCATO
via Mercato, 24
T +39 02 8693391

GAE AULENTI
Piazza Gae Aulenti, 12
T +39 02 653805

TADINO
via Alessandro Tadino, 15
T +39 02 29528016

VETRA
Piazza Vetra, 19/A
T +39 02 78625903



GARIBALDI
Largo la Foppa, 5
T +39 02 65560824

RISORGIMENTO
Corso Concordia, 11
T +39 02 9176 0875

MELZI D'ERIL
via Francesco Melzi d'Eril, 3
T +39 02 33611071

PANDENUS.IT

MERCATO
via Mercato, 24
T +39 348 2547803

GARIBALDI
Largo la Foppa, 5
T +39 02 65560824



BRUNCH

Tutti i sabati e le domeniche – dalle ore 12:00 pm

Created by

Chef ENRICO BARTOLINI

SPECIALS

☛ PANCAKES CON SCIROPPO D'ACERO

(1, 3, 7)

- 6 -

Per i topping del giorno chiedere al ns personale di sala

Extra - 1 -

LABORATORIO DI TORREFAZIONE

Giamaica Caffè

Gianni Frasi, un punto di riferimento mondiale parlando di caffè. Un "cacciatore di chicchi", come amava definirsi. Tecnica, qualità e artigianalità. Solo le migliori materie prime per i suoi cru di caffè.

I Caffè di Pandenus, Oro ad Oriente e Arabica Naturale sono macinati di fresco.

Via Merighi, 5 - Verona



CAFFETTERIA

Espresso Arabica Giamaica Caffè	2.5
Espresso Arabica Decaffeinato	2.5
Doppio espresso Arabica Giamaica Caffè	3
Caffè Americano	3
con acqua calda servita a parte	
Cappuccino	3
Espresso con crema di latte	
Marocchino Pandenus	3.5
Crema di nocciole, espresso, crema di latte, cacao	
Latte macchiato	3.5
con Espresso Arabica servito a parte	
Latte in crema di latte	2.5
Cioccolata densa servita in tazza	6
Segue stagionalità	
con panna	7
Panna montata nel bicchierino	2
Aggiunta di panna	1
Aggiunta di soia	0,5

PREPARAZIONI FREDDI

Espresso "leccese"	5
Espresso al ghiaccio e sciroppo di mandorla nel bicchiere	
Caffè shakerato con zucchero e vaniglia	4.5
aggiunta di Baileys	6

Caffè e Cereali Tostati in Filtro

(METODO MELITTA)

Giamaica Caffè Arabica naturale	3
Orzo integrale tostato, in tazza	3

TE E INFUSI INTEGRALI IN FOGLIE

English Breakfast	5
Earl Grey	5
Tè verde Gunpowder	5
Frutti Rossi in piramide di seta	5

BAKERY

Mentre la città dorme ancora, i nostri fornai sono già al lavoro per studiare la perfetta combinazione fra le ricette del passato e le esigenze di oggi.



Mignon	1
Mignon farcita	1.3
Vuota	1.7
Crema di cioccolato	2
Crema	2
Marmellata	2

Per ulteriori proposte chiedere al nostro personale di sala.

Crostatina di marmellata di frutta (1, 3, 7, 8)	4
Torta Brownie (1, 3, 7, 8)	5
Segue stagionalità	
Cheesecake frutti di bosco	7
Tiramisù	7
Dolci del giorno (1, 3, 7, 8)	6
Monoporzione (1, 3, 7, 8)	6

FRUTTA E YOGURT

Macedonia di frutta fresca	5
Yogurt e granola (7, 8)	6

DRINKS

Spremuta di arancia o pompelmo	5
Succo di frutta	5
Bibita	5
Birra Menabrea o Corona	6
Birra Noam	7
Acqua naturale o frizzante	3

CENTRIFUGHE

Centrifugati classici su richiesta



GREEN CLEANSE (9)	piccolo	6
	grande	7
Cetriolo, sedano, ananas, arancia, prezzemolo, spinaci, limone		
Ottima per aumentare la lucentezza della pelle, purifica lo stomaco, brucia i grassi.		
VITA C BOOSTER	piccolo	6
	grande	7
Arancia, pompelmo, limone, zenzero		
Super iniezione vitaminica.		
CENTRIFUGA	piccolo	5
DEL GIORNO		

Cucina: Sabato 12:00 / 16:00 - Domenica 12:00 / 17:00 - Coperto 3€

Vegetariano

BRUNCH



Meatpacking

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE 170 GR

18

Pane di produzione propria farcito con insalata, pomodoro, salsa Pandenus**. Contorno di patate.

con aggiunta di bacon (1, 3, 7, 9, 10, 11)	1
con aggiunta di formaggio Cheddar (1, 3, 7, 9, 10, 11)	1

** Salsa Pandenus: Ketchup, maionese, senape, vino bianco, pomodoro, capperi, cipolla, peperone, sedano e carote.

Belgravia

20

Uova Benedict alla Pandenus con pane al latte tostato, prosciutto cotto, crema di formaggio, salmone affumicato e misticanza. (1, 3, 4).

Roma

22

Avocado Toast con pane alle noci, cetriolo, salmone, uovo all'occhio di bue e insalata spinacino. (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11).

Charlottenburg

18

Uova strapazzate servite con pancetta, salsiccia, tortino di patate e pane tostato. (1, 3, 7, 8).

Saint Germain

16

☛ Omelette vegetariana farcita con verdure miste, formaggio e servita con contorno di patate. (1, 3, 7).

16

Omelette classica farcita con prosciutto cotto, formaggio servita con contorno di patate. (1, 3, 7).

Baby*

14

Pane di produzione propria farcito con mini hamburger di manzo, formaggio cheddar e contorno di patate. Succo di frutta. Torta brownie. (1, 7).

* I bambini fino agli 8 anni compresi possono ordinare il menù baby

BISTROT

Sandwiches

Club sandwich (1, 3, 7, 10) 16
Pane al latte, pollo cotto al vapore, rucola, maionese, pomodori San Marzano, senape, bacon e fontina d'Alpeggio e uovo sodo.

Piatti

Risotto classico alla milanese (1, 7, 9) 14
Riso Carnaroli e zafferano in pistilli dell'Aquila.

☛ Paccheri con stracciatella di bufala (1, 7) 14
con pomodorini e basilico.

Cotoletta di vitello alla milanese (1, 3) 18
con patate fritte.

Tartare di manzo "Fassona" (6, 10, 11) 16
con patate fritte.

Insalate

Insalata Nizzarda (3, 4, 8) 15
Spinacino, olive taggiasche, pomodori, noci, zucchine, cetriolo, uovo sodo e tonno.

Insalata di pollo (1, 7, 8) 15
Pollo grigliato, finocchio, arance, noci, crostini salsa caesar a base di yogurt, aceto, capperi, maionese, sale e pepe.

☑ Insalata all'avocado (7) 12
Spinacino, avocado, cetriolo, lime.

CON AGGIUNTA DI SALOMONE 16

VINI AL CALICE

CHAMPAGNE

Palmer & Co Brut Réserve 15
Reims (FRANCE)
Chardonnay 50-55%, Pinot Noir 35-40%,
Pinot Meunier 10-15%, Reserve wines 25-35%

BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut 10
Trento (TN) - Chardonnay 100%

Ferrari Maximum Rosé 12
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

PROSECCO

Fiol Extra Dry - Fiol 7
Treviso (TV) - Glera

BIANCHI

Chardonnay Camarà - Tenute Mazzolino 7
Oltrepò Pavese (PV) - 100% Chardonnay

Pinot Grigio Collio - Isidoro Polencic 7
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%

Lugana "Prestige" - Ca' Majol 7
Desenzano del Garda (BS) - Trebbiano di Lugana

Ribolla Gialla "Alturis" 8
Cividale del Friuli (UD) - Ribolla Gialla 100%

Gewurztraminer "Damian" - Tenuta Kornell 8
Settequerce (BZ) - Gewurztraminer 100%

ROSSI

Pinot Nero - Kettmeir 8
Caldaro (BZ) - Pinot Nero 100%

Lagrein "Greif" - Tenuta Kornell 8
Settequerce (BZ) - In purezza

Sangiovese - Tenuta Sassoregale 7
Civittella Paganico (GR) - Sangiovese Maremmano

Primitivo "Passo del Cardinale" - Paololeo 7
San Donaci (BR) - Primitivo 100%