

LUNCH

OSTERIA Pandenus

MILANO

Insalate

CAESAR DI POLLO (1, 3, 7, 8, 9, 14) - 16

con pollo sfilacciato, croutons e parmigiano reggiano

INSALATA NIZZARDA (3, 4, 8) - 17

con tonno scottato, dressing di acciuga, uovo sodo

INSALATA GRECA (7, 12) - 14

pomodorini, feta, cetrioli,
cipolla rossa in agrodolce, olive e origano

PER INIZIARE

Carpaccio di tonno (3, 4, 9, 12) - 17

salsa ponzu, sesamo nero e erba cipollina

Vitello tonnato (3, 4, 9, 12) - 18

con sedano croccante e fiore di capperi

Tartare di Fassona Piemontese (3, 8) - 18

e nocciole tostate

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese (3, 7, 12) - 16

Maccheroncini alla Nerano (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 20

con provolone del monaco

Fusilli freddi (1, 3, 7, 8, 9, 10) - 16

pesto di sedano, stracciatella, olive taggiasche
e concassè di pomodorini

Tagliolini al pomodoro e basilico (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 14

CONTORNI

Verdure ripassate in padella (9) - 7

Patate fritte Pandenus (8) - 7

Spinaci al burro (7) - 8

Caponata di verdure (9, 12) - 8

FUORI MENÙ

CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA I FUORI MENÙ DELLO CHEF

Pizzino a Pranzo

STRACCIATELLA (1, 6, 7, 12) - 15

stracciatella, pomodorino confit e basilico fresco

PIZZINO FIORE DI ZUCCA (1, 4, 12, 7, 8) - 16

ricotta al limone, acciughe e fiori di zucca

PIZZINO BUFALA (1, 6, 7, 11, 12) - 17

farcita con: crudo piacentino, bufala,
lattuga romana e pomodori secchi

PIATTI PRINCIPALI

Scaloppina di pollo al limone (1) - 20

e asparagi croccanti

Frittura di calamari e zucchine (1, 8, 14) - 26

Costoletta alla Milanese (1, 3, 7, 8, 10) - 30

con pomodorini, rucola e scaglie grana

Club Sandwich (1, 3, 7, 10) - 22

fontina, petto di pollo, bacon, insalata lollo,
pomodoro, maionese e uovo sodo

Tegamino di Verdure di stagione (9) - 12

riso pilaf e avocado

Avocado Toast Salmone (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12) - 20

pane alle noci tostato con spinacino, avocado,
cavolo marinato, cetriolo e lime

DOLCI

Tiramisù (1, 3, 7) - 8

Panna cotta (1, 3, 7, 8) - 8

Macedonia di stagione - 8

Mousse al cioccolato (1, 6, 7, 8) - 8

Gelato artigianale (3, 7) - 10

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.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato prodotto surgelato o congelato all'origine.

COPERTO 3 €

WINE LIST

OSTERIA Pandenus

MILANO

CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
Ayala Brut Majeur	15	75
Ay (France) - 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Gaston Burtin Brut	15	75
Epernay (France) - 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO

	Calice	Bottiglia
Fiol Extra Dry - Fiol	8	35
Treviso (TV) - Glera		

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut	10	45
Trento (TN) - Chardonnay 100%		
Ferrari Maximum Rosé	12	48
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%		

FRANCIACORTA

Berlucchi '61 Extra Brut	10	45
Borgonato di Corte Franca (BS) - Chardonnay 85% Pinot Nero 15%		

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Chardonnay "Camarà" – Tenute Mazzolino	8	35
Oltrepò Pavese (PV) - Chardonnay 100%		
Lugana – Otella	9	40
San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana		
Pinot Grigio Collio – Isidoro Polencic	8	35
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%		
Ribolla Gialla – Alturis	9	40
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		

ROSSI

	Calice	Bottiglia
Lagrein "Greif" – Kornell	9	40
Settequerce (TN) – Lagrein 100%		
Pinot Nero "Terrazze" – Tenute Mazzolino	10	45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero		
Passo del Cardinale – Paolo Leo	8	35
San Donaci (BR) – Primitivo 100%		
Valpolicella Ripasso – Bertani	9	40
Grazzana (VR) – Corvina 85%, Merlot 10%, Rondinella 5%		

ROSÉ

	Calice	Bottiglia
"Donnadele" Negramaro Rosé – Alberto Longo	9	45
San Severo – Negramaro 100%		

BIRRE

ALLA SPINA

Nasto Azzurro Premium Lager	(0,4cl) 7(0,3cl) 5
Peroni non Filtrata	(0,4cl) 7(0,3cl) 5

IN BOTTIGLIA

Noam Lager non Filtrata - Germania	(cl.33) 8
Asahi Super Dry - Giappone	(cl.33) 8
S. Stefanus Abbazia Blond Ale - Belgio	(cl.33) 8
Pilsner Urquell Pilsner - Repubblica Ceca	(cl.33) 7
Nasto Azzurro Zero	(cl.33) 6
Corona	(cl.33) 6

Per i vini del mese selezionati per voi chiedi al nostro personale

VINI

Calice
GlassBottiglia
Bottle

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur	15	75
Ay (France) - 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Gaston Burtin Brut	15	75
Epernay (France) - 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO

Fiol Extra Dry - Fiol	8	30
Treviso (TV) - Glera		

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut	10	45
Trento (TN) - Chardonnay 100%		
Ferrari Maximum Rosé	12	50
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%		

FRANCIACORTA

Berlucchi Extra Brut '61	10	45
Borgonato di Corte Franca (BS) - Chardonnay 85% Pinot Nero 15%		

BIANCHI

Chardonnay "Camarà" - Tenute Mazzolino	8	35
Oltrepò Pavese (PV) - Chardonnay 100%		
Lugana - Otella	9	40
San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana		
Pinot Grigio Collio - Isidoro Polencic	8	35
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%		
Ribolla Gialla - Alturis	9	40
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		

ROSSI

Lagrein "Greif" - Kornell	9	40
Settequerce (TN) - Lagrein 100%		
Pinot Nero "Terrazze" - Tenute Mazzolino	10	45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero		
Passo del Cardinale - Paolo Leo	8	35
San Donaci (BR) - Primitivo 100%		
Valpolicella Ripasso - Bertani	9	40
Grazzana (VR) - Corvina 85%, Merlot 10%, Rondinella 5%		

ROSÉ

"Donnadele" Negramaro Rosè - Alberto Longo ..	9	40
San Severo - Negramaro 100%		

BIRRE

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO PREMIUM LAGER - 0,3 CL 5 - 0,4 CL 7
PERONI NON FILTRATA - 0,3 CL 5 - 0,4 CL 7

IN BOTTIGLIA 33 CL

NOAM LAGER - Germania - 8
ASAHI SUPER DRY - Giappone - 8
S. STEFANUS ABBAZIA BLOND ALE - Belgio - 8
PILSNER URQUELL - Repubblica Ceca - 7
NASTRO AZZURRO ZERO - 6
CORONA - 6



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.

WWW.PANDENUS.IT

BRUNCH



CURATO DALLO CHEF ENRICO BARTOLINI

Tutti i sabati e le domeniche - dalle ore 12:00 PM

SPECIALS

● PANCAKES CON SCIROPPO D'ACERO

(1, 3, 7)

- 7 -

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

CAFFETTERIA



Espresso Arabica Giamaica Caffè	2.5
Espresso Arabica Decaffeinato	2.5
Doppio espresso Arabica Giamaica Caffè	3
Caffè Americano	3
<i>con acqua calda servita a parte</i>	
Cappuccino	3
<i>Espresso con crema di latte</i>	
Marocchino Pandenus	3.5
<i>Crema di nocciole, espresso, crema di latte, cacao</i>	
Latte macchiato	3.5
<i>con Espresso Arabica servito a parte</i>	
Latte in crema di latte	2.5
Cioccolata densa servita in tazza	6
<i>Segue stagionalità</i>	
con panna	7
Panna montata nel bicchierino	2
Aggiunta di panna	1
Aggiunta di soia	0.5

PREPARAZIONI FREDE

Espresso "leccese"	5
<i>Espresso al ghiaccio e sciroppo di mandorla nel bicchiere</i>	
Caffè shakerato con zucchero e vaniglia	4.5
<i>aggiunta di Baileys</i>	
	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	5.5
Earl Grey	5.5
Tè verde Gunpowder	5.5
Frutti Rossi in piramide di seta	5.5

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.

Brioche liscia	2
Brioche crema di cioccolato	2.3
Brioche crema	2.3
Brioche marmellata	2
Brioche Special	2.5
Krapfen	3

Per ulteriori proposte chiedere al nostro personale di sala

Monoporzione del giorno	6
✓ Plum cake vegano (1, 3, 5, 7, 8) <i>ai mirtili</i>	7

FRUTTA E YOGURT

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

DRINKS

Spremuta di arancia o pompelmo	5.5
Succo di frutta	5
Bibita	5
Acqua naturale o frizzante	3

CENTRIFUGHE

Centrifugati classici su richiesta



GREEN CLEANSE (9)	7
<i>Cetriolo, sedano, ananas, arancia, prezzemolo, spinaci, limone</i>	
<i>Ottima per aumentare la lucentezza della pelle, purifica lo stomaco, brucia i grassi.</i>	

VITA C BOOSTER	7
<i>Arancia, pompelmo, limone, zenzero</i>	
<i>Super iniezione vitaminica.</i>	

CENTRIFUGA DEL GIORNO	7
-----------------------	---

BRUNCH



MEATPACKING

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE 170 GR

20

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

<i>con aggiunta di Bacon</i> (1, 3, 7, 9, 10, 11)	2
<i>con aggiunta di formaggio Cheddar</i> (1, 3, 7, 9, 10, 11)	2

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

BELGRAVIA

23

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

ROMA

24

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).

BABY*

16

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*

CUCINA

SANDWICHES

Club Sandwich - servito con patate fritte (1, 3, 7, 10) 21
Pane al latte, pollo cotto al vapore, rucola, maionese, pomodori San Marzano, senape, bacon e fontina d'alpeggio e uovo sodo.

PIATTI

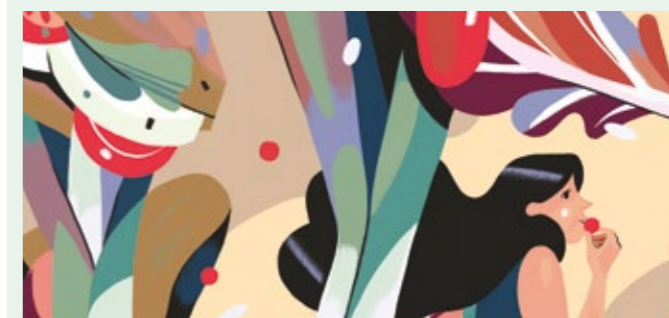
Risotto con pistilli di zafferano (1, 7, 9) 16
riso Carnaroli e zafferano in pistilli.

Paccheri con stracciatella di bufala (1, 7) 15
con pomodorini e basilico.

Spaghettoni alla chitarra al ragù tradizionale (1, 3, 9) 16

Cotoletta di vitello alla milanese (1, 3) 28

Tartare di manzo "Fassona" (6, 10, 11) 18



INSALATE

Insalata Caesar (1, 3, 4, 8) 16
insalata gentile e sedano, pane alle noci, petto di pollo, parmigiano reggiano, noci, crostini salsa Caesar alla Pandenus.*
** yogurt, aceto, maionese e sale*

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

Insalata all'Avocado (7) 16
spinacino, avocado, cetriolo, lime.
con aggiunta di Salmone 20

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7, 8) 8

Mousse al Cioccolato e Lamponi (1, 3, 7, 8) 9

Zuppa Inglese (1, 3, 7, 8) 9

Frutta fresca di stagione 7,5

COPERTO 3

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.