

Pandenus
OSTERIA

Curato dallo Chef ENRICO BARTOLINI

DA CONDIVIDERE

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ZUCCHINE* - 24

Fried Calamari, prawns and zucchinì

(1, 4, 5, 14)

COZZE GRATINATE - 14

Mussels au gratin

(1, 2, 4, 14)

CROSTINI DI PANE CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO
E BURRO SALATO - 16

Spanish anchovies with salty butter on toasted bread

(1, 4, 7)

ALICETTE FRITTE - 15

Deep fried anchovies

(1, 4, 5, 9)

MONDEGHILI DI BOLLITO DELL'OSTERIA - 14

Breaded fried meat balls

(1, 3, 5, 7)

CARPACCIO DI PESCATO
CON PETALI DI RAVANELLO E LIMONE - 20

Catch of the day carpaccio

(4)

INSALATA DI MARE CON POLPO,
SEPIOLINE, VERDURE CROCCANTI
E CIPOLLA IN AGRODOLCE* - 20

Sea salad with octopus, squid, crunchy veggies and sweet onion

(2, 4, 9, 14)

PIZZA AL PADELLINO CON STRACCIATELLA
POMODORINO CONFIT E BASILICO - 15

Oven tray pizza with stracciatella cheese,
confit tomatoes and basil

(1, 7)

PIZZA AL PADELLINO CON MOZZARELLA DI BUFALA
PROSCIUTTO CRUDO PIACENTINO - 16

Oven tray pizza with Buffalo Mozzarella and Piacenza Ham

(1, 4, 10)

MOZZARELLA DI BUFALA E INSALATA DI POMODORI
SAN MARZANO MARINATI - 17

Buffalo Mozzarella with Red Tomatoes and fresh basil

(7)

TARTARE DI TONNO CON VINAIGRETTE
AGLI AGRUMI E VERDURE CROCCANTI** - 24

Red Tuna Tartare with Crunchy vegetables

(4, 9)

FILETTI DI BACCALÀ FRITTI
CON CREMA DI PISELLI - 19

Fried Cod Fish fillets on cream of green pees

(1, 4, 5)

VITELLO TONNATO
CON RICCIOLI DI SEDANO E CAPPERI - 18

Veal Fillet in Tuna sauce with celery curls and cappers

(3, 4, 5, 9, 10)

PRIMI PIATTI

RISOTTO AIRONI MANTECATO ALLE ERBE

CON CALAMARI, COZZE E PESTO DI RUCOLA (2, 3, 4) 28

Risotto creamed with herbs, with Squid, Mussels, Arugula Pesto

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI,

LIME E BOTTARGA DI MUGGINE (1, 4, 14) 23

Spaghetti with clams, bottarga and lemon scent

TONNARELLO FRESCO CACIO E PEPE E TARTARE

DI GAMBERO DI SANTA MARGHERITA* (1, 2, 3, 7) 26

Home made Tonnarelli with cacio e pepe with Santa Margherita prawns

SPAGHETTI ALLA NERANO (1,5,7) 20

CON PROVOLONE DEL MONACO

Spaghetti with fried zucchinì, melted provolone cheese and basil

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

AL POMODORO FRESCO E BASILICO (1, 3) 15

Home made Tagliolini with fresh tomato sauce



SECONDI PIATTI

POLPO ALLA CATALANA CON PESTO DI SEDANO (7, 9) 28

Catalan style Octopus with celery pesto, tomatoes and red onions

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE

CON CROSTONI DI PANE (1, 4, 14) 26

Clams and mussels sautè with bread croutons

FILETTO DI OMBRINA CON FAGIOLINI E CREMA DI PATATE (4) 32

Umbrina Fillet with Green Beans and Potato Cream

POLLETTO CROCCANTE AL MATTONE (5, 3) 25

Crispy chicken leg quarter

COSTOLETTA ALLA MILANESE (1, 2, 3, 5, 7) 35

Veal Milanese with cherry tomatoes and arugula

TEGAME DI FINOCCHI GRATINATI CON MANDORLA,

MELOGRANO E CREMA DI CAPRINO (7, 8) 19

Pan of Fannel au gratin with almonds, goat cheese and pomegranate

FUORI MENÙ

CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA
I FUORI MENÙ DELLO CHEF

*Ask the Dining Room Staff
for the Chef's Off-Menù Specials*

CONTORNI

INSALATA AL TAGLIO (10) 13

Mix salad with crunchy veggies

PATATE FRITTE PANDENUS (1, 5) 7

French fries

VERDURE DI STAGIONE SALTATE 10

Sauted vegetables

ACQUA SURGIVA PER PANDENUS

Surgiva Water for Pandenus

5



COPERTO 5

Table service

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. SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES: (1) Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof; (2) Crustaceans and products thereof; (3) Eggs and products thereof; (4) Fish and products thereof; (5) Peanuts and products thereof; (6) Soybeans and products thereof; (7) Milk and products thereof (including lactose); (8) Nuts; (9) Celery and products thereof; (10) Mustard and products thereof; (11) Sesame seeds and products thereof; (12) Sulphur dioxide and sulphites; (13) Lupin and products thereof; (14) Molluscs and products thereof.

* In mancanza di prodotto pescato fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine. ** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato 3, sez 8, cap 3, lettera D, punto 3. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In the absence of fresh-caught products, frozen products at the source may be used. ** Fish intended to be consumed raw or nearly raw has undergone preventive purification treatment, in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex 3, Section 8, Chapter 3, Letter D, Point 3. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation, which will be provided upon request by the staff on duty.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne la qualità, freschezza e disponibilità

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation, which will be provided upon request by the staff on duty. Some fresh products are stored at low temperatures to ensure their quality, freshness, and availability.

BOLLICINE

	Calice Glass	Bottiglia Bottle	Magnum Magnum
FRANCIACORTA			
BERLUCCHI EXTRA BRUT '61	12	50	
Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)			
BERLUCCHI '61 NATURE	70		
Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)			
BERLUCCHI PALAZZO LANA 2011	110		
Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)			
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	65		
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco – Erbusco (BS) a			
TRENTINO			
PERLÉ – FERRARI	65		
100% Chardonnay – Trento (TN)			
MAXIMUM BRUT - FERRARI	12	50	120
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)			
MAXIMUM ROSÉ – FERRARI	13	56	
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)			
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2012	280		
100% Chardonnay – Trento (TN)			

	Calice Glass	Bottiglia Bottle	Magnum Magnum
PROSECCO			
BISOL JEIO DOCG SUPERIORE			
DI VALDOBBIADENE BRUT	9	38	
Valdobbiadene (TV)			

	Calice Glass	Bottiglia Bottle	Magnum Magnum
CHAMPAGNE			
LAURENT-PERRIER	16	85	180
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier – Tours sur Marne (France)			
LAURENT-PERRIER ROSÉ	140		
Pinot Noir – Mesnil-sur-Oger (France)			
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	100		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier – Ay (France)			
LE MESNIL GRAND CRU BLANC DE BLANCS	115		
100% Chardonnay – Mesnil-sur-Oger (France)			
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERE	120		
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%			
DOM PERIGNON 2012	340		
Chardonnay, Pinot Noir – Epernay (France)			

VINI BIANCHI

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
CHARDONNAY – KELLEREI BOZEN	9	40
Bolzano – 100% Chardonnay		
CHARDONNAY “KREUTH” – TERLAN	54	
Terlano (BZ) – Chardonnay 100%		
GEWURZTRAMINER – FRANZ HAAS	52	
Montagna (BZ) – Gewurtztraminer 100%		
SAUVIGNON – MEROI	46	
Buttrio (UD) – Sauvignon 100%		
CHARDONNAY “CIAMPAGNIS” – VIE DI ROMANS	65	
Mariano del Friuli (GO) – 100% Chardonnay		
VINTAGE TUNINA – JERMANN	120	
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit		
RONCO DELLE MELE SAUVIGNON – VENICA E VENICA	85	
Dolegna del Collio (GO) – Sauvignon 100%		
PINOT GRIGIO COLLIO – ISIDORO POLENCIC	8	38
Plessiva (GO) – Pinot Grigio 100%		
RIBOLLA GIALLA – ALTURIS	10	50
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		
VERMENTINO LIGURE “LVNAE” GRIGIA	9	44
Colli di Luni (SP)		
VERMENTINO “LA CAPPELLETTA”	68	
Portofino (GE)		
PIGATO – ENRICO DARIO	40	
Riviera Ligure di Ponente (SV) – Pigato 100%		
CINQUE TERRE DOC – SASSARINI	42	
Monterosso al Mare (SP) - Vermentino, Albarola, Bosco		
GAVI – LA RAIA	46	
Gavi (AL)		
ROERO ARNEIS DOCG – GIOVANNI ROSSO	9	45
Serralunga d'Alba (CN) – 100% Arneis		
ROSSJ BASS – LANGHE DOP – GAJA	160	
Barbaresco (CN) - Chardonnay 100%		
ETNA BIANCO “SUL VULCANO” – DONNAFUGATA	44	
Etna – Carricante 100%		
CHABLIS VIEILLES VIGNES – DOMAINE GEORGE	65	
Courgis (France) - 100% Chardonnay		
BARON DE L – BARON DE LADOUCKETTE	200	
Sauvignon 100%		
SAUVIGNON BLANC – CLOUDY BAY	65	
Nuova Zelanda		

GRAPPE

- Grappa Poli Sarpa Secca 7
- Grappa Poli Moscato Morbida 7
- Grappa Poli Sarpa ORO Barrique 7

VINI DOLCI DA DESSERT

- VERMENTINO PASSITO – COSTA TIROLO (HALF) 10 ... 45
- PASSITO DI PANTELLERIA – “BEN RYE” (HALF)13 ... 56

VINI ROSSI

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
PINOT NERO “NOIR” – TENUTE MAZZOLINO	62	
Corvino San Quirico (PV) – Pinot Nero		
PINOT NERO 2022 – KELLEREI BOZEN	9	45
Bolzano – Pinot Nero		
PINOT NERO – FRANZ HASS	55	
Montagna (BZ) – Pinot Nero		
BARBERA D'ALBA – PAOLO SCAVINO	48	
Castiglione Falletto (CN) – Barbera 100%		
NEBBIOLO LANGHE – GIOVANNI ROSSO	10	52
Serralunga d'Alba (CN) – Nebbiolo 100%		
BAROLO CLASSICO – GIOVANNI ROSSO	75	
Serralunga d'Alba (CN) – Nebbiolo 100%		
BARBARESCO DOCG – PRODUTTORI DI BARBARESCO	65	
Barbaresco (CN) – 100% Nebbiolo		
VERMENTINO NERO – LVNAE	40	
Colli di Luni (SP)		
LAGREIN “GREIF” – KORNEILL	9	45
Settequerce (TN) – Lagrein 100%		
SAN LEONARDO – TENUTE SAN LEONARDO	130	
Borghetto dell'Adige (TN) - Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot		
BOLGHERI “RUIT ORA” – CACCIA AL PIANO	48	
Bolgheri (LI) – Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah		
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA – ORNELLAIA	58	
Bolgheri (LI) – Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon		

BIRRE

- NOAM – 9
- Elegante Berlin Lager Leggera,
Non Filtrata e Rinfrescante.
- NASTRO AZZURRO ZERO – 8
- ANALCOLICA
- CORONA – 8
- PERONI CAPRI – 8
- NASTRO AZZURRO – 8
- PERONI NON FILTRATA – 8

VINI ROSATI

	Calice Glass	Bottiglia Bottle	Magnum Magnum
AIX VIN DE PROVENCE	10	50	120
MAISON SAINT AIX			
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan			
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ	65		
MIRAVAL			
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah			
BANDOL ROSÉ COEUR DE GRAIN	90		
CHÂTEAU ROMASSAN DOMAINES OTT			
Mourvèdre, Cinsault, Grenache			
M DI MINUTY - CÔTES DE PROVENCE	54		
GASSIN FRANCIA			
ETNA ROSATO	48		
DONNAFUGATA			
Nerello Mascalese 100%			