

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER 16 85
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Tours sur Marne (France)

LAURENT-PERRIER ROSÈ 140
Pinot Noir - Tours sur Marne (France)

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERE 120
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%

PROSECCO

PROSECCO DOC BRUT - VILLA SANDI 9 38
Crocetta del Montello (TV)

FRANCIACORTA METODO CLASSICO

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT 12 50
Chardonnay 85% Pinot Nero 15% - Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT MIGNON 0,375 28
Chardonnay, Pinot Nero - Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 ROSÈ 13 58
Chardonnay 30% Pinot Nero 70% - Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 NATURE 70
Chardonnay, Pinot Nero - Borgonato di Corte Franca (BS)

Vini Bianchi

Calice Bottiglia

CHARDONNAY "CAMARA"- TENUTE MAZZOLINO 9 40
Corvino San Quirico (PV) - Chardonnay 100%

GEWURZTRAMINER - ST. MICHAEL EPPAN 52
Appiano (BZ) - Gewurztraminer 100%

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 9 45
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)

VERMENTINO LIGURE "LVNAE" ETICHETTA GRIGIA ... 10 48
Colli di Luni (SP)

PIGATO - VILLA CAMBIASO 45
Bastia (SV)

CHABLIS - DOMAINE DES HATES 65
Maligny (France) - 100% Chardonnay

Vini Rosati

Calice Bottiglia

MIRAVAL - CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 65
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

BANDOL ROSÉ DOMAINES OTT COEUR DE GRAIN CHÂTEAU ROMASSAN 90
Mourvèdre - Cinsault - Grenache

DONNADELE - ALBERTO LONGO 9 43
Nerello Mascalese 100%

Vini Rossi

Calice Bottiglia

PINOT NERO "NOIR" - TENUTE MAZZOLINO 62
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero

PINOT NERO TERRAZZE 9 45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero

BARBERA D'ALBA - ALBERTO BALLARIN 48
La Morra (CN) - Barbera 100%

NEBBIOLO LANGHE - ALBERTO BALLARIN 10 52
La Morra (CN) - Nebbiolo 100%

BAROLO CLASSICO - ALBERTO BALLARIN 75
La Morra (CN) - Nebbiolo 100%

LAGREIN - ST. MICHAEL EPPAN 9 46
Settequerce (TN) - Lagrein 100%

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

VINI DOLCI DA DESSERT

PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" - DONNAFUGATA (HALF) 13 56

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

BIRRE

IN BOTTIGLIA

PERONI NASTRO AZZURRO (cl 33) 8

NOAM LAGER NON FILTRATA - GERMANIA (cl 33) 9

RAFFO NON FILTRATA (cl 33) 8

PERONI NASTRO AZZURRO 0,0% (cl 33) 8

CORONA (cl 33) 8

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 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.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne la qualità, freschezza e disponibilità

CAFFETTERIA

Espresso Arabica Giamaica Caffè2.5

Espresso Arabica decaffeinizzato2.8

Doppio espresso5

Caffè americano3.5
con acqua calda servita a parte

Cappuccino3.5
espresso con crema di latte

Cappuccino di soia4

Marocchino Pandenus3.5
con crema di nocciole

Latte macchiato3.5
con espresso arabica servito a parte

AGGIUNTA DI PANNA0.5

AGGIUNTA DI SOIA0.5



Tea5.5

English Breakfast

Early Grey

Tè verde Gunpowder

Frutti rossi

DOLCI DA COLAZIONE

Croissant liscio2.8

Croissant Marmellata di albicocca2.9

Croissant Cioccolato3

Croissant Pistacchio3

Croissant Special4

Yogurt e Granola con frutti rossi7

Macedonia di frutta6

Fetta di Torta del giorno8

DRINKS

Soft Drinks5

Acqua in vetro 0,75l5

Spremuta di arancia6

UOVA

Scegli una preparazione



Strapazzate
(1, 3, 7)



All'occhio di bue
(1, 3)



Omelette
(1, 3, 7)



Uova sode
(1, 3)

Scegli come accompagnarle



CON AVOCADO
E PANE TOSTATO
(1, 3, 7)

14



CON BACON
AVOCADO
E PANE TOSTATO
(1, 3, 7)

16



CON SALMONE
AFFUMICATO
BACON, AVOCADO
E PANE TOSTATO
(1, 3, 7)

18



Pane, burro e marmellata

(1, 3, 7, 8)

10



Toast Classico
Prosciutto cotto e fontina
(1)

8



Pancakes
con sciroppo d'acero
(1, 3, 7, 8)

8

AGGIUNTA EXTRA FRUTTI ROSSI

4

CENTRIFUGA

Green Cleanse
cetriolo, sedano, arancia e limone

7

Mela,
Carote, Zenzero

7

PIZZE



La Margherita

Salsa al pomodoro San Marzano e fior di latte15
(1, 7, 8, 12, 11)

La Prosciutto Crudo

Focaccia bianca e prosciutto crudo18
(1, 8, 11, 12)

La Tre Pomodori

Salsa pomodoro San Marzano, datterino rosso
e giallo confit, stracciatella vaccina,
pesto di basilico e origano22
(1, 7, 6, 8, 11)

La Marinara

Salsa al pomodoro San Marzano, origano e olio
extravergine d'oliva13
(1, 8, 11, 12)

SANDWICHES

Avocado toast

con salmone e patatine fritte22
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)

Club Sandwich

pane al latte, pollo al vapore, rucola, maionese spicy,
pomodori, bacon, senape, uovo sodo e fontina24
(1, 3, 7, 11, 12)

Hamburger di manzo 180 gr

con scamorza, insalata lollo, pomodoro,
salsa pandenus e bacon croccante
(servito con patatine fritte)26
(1, 3, 7, 9, 10, 11)

PRIMI PIATTI

Tagliolini al pomodoro e basilico fresco16
(1, 3, 9)



Spaghetti con Vongole

lime e bottarga di muggine*25
(1, 4, 14)

Spaghetti alla Nerano

con zucchine e Provolone del Monaco20
(1, 7, 5)

Trofie Santa Margherita Ligure
al pesto ligure18
(1, 8, 9)



Tartare di manzo con i suoi condimenti (3, 8, 10)20

Tartare di tonno con i suoi condimenti (2, 4, 8, 9, 14)22

Orata al forno con patata al cartoccio, crème fraîche
e salsa agli agrumi (4, 7, 2, 14)28

CONTORNI

Patate fritte Pandenus* (1, 5)7

Verdure di stagione saltate12

Insalatina mista (10)9

Caponatina di verdure (5, 8, 9, 12)12

Coperto5

INSALATE



Insalata Nizzarda

lattuga romana, olive taggiasche, pomodorini,
uovo sodo, patate, tonno sott'olio
e dressing all'acciuga18
(3, 4, 8)

Insalata greca

con feta, cetrioli, pomodori, cipolla agrodolce,
olive nere e origano16
(7, 9)

Caesar Salad

con lattughino baby, pollo scottato, scaglie di
grana, pomodorini, bacon, crostini di pane e
salsa Caesar16
(1, 3, 7, 8, 9)



Gran Cruditè di verdure miste
al pinzimonio

24

(3, 9, 10)

SECONDI

Insalata di mare* con polpo, seppioline,
vongole e gamberi* (2, 4, 9, 14)21

Alicette marinate (2, 4, 14)20

Mozzarella di bufala e insalata
di pomodori San Marzano marinati (7)16

Frittura di Calamari, Gamberi
e verdure di stagione* (1, 4, 5, 14)26

Insalata di polpo, patate, olive taggiasche
e pomodorini confit* (2, 4, 9, 14)22

Bollicine

Calice Bottiglia

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER 16 85
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier – Tours sur Marne (France)

LAURENT-PERRIER ROSÈ 140
Pinot Noir – Tours sur Marne (France)

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERE 120
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%

PROSECCO

PROSECCO DOC BRUT – VILLA SANDI 9 38
Crocetta del Montello (TV)

FRANCIACORTA METODO CLASSICO

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT 12 50
Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT MIGNON 0,375 28
Chardonnay, Pinot Nero – Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 ROSÈ 13 58
Chardonnay 30% Pinot Nero 70% – Borgonato di Corte Franca (BS)

BERLUCCHI '61 NATURE 70
Chardonnay, Pinot Nero – Borgonato di Corte Franca (BS)

Vini Bianchi

Calice Bottiglia

CHARDONNAY "CAMARA" - TENUTE MAZZOLINO 9 40
Corvino San Quirico (PV) - Chardonnay 100%

GEWURZTRAMINER - ST. MICHAEL EPPAN 52
Appiano (BZ) - Gewurztraminer 100%

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 9 45
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)

VERMENTINO LIGURE "LVNAE" ETICHETTA GRIGIA 10 48
Colli di Luni (SP)

PIGATO - VILLA CAMBIASO 45
Bastia (SV)

CHABLIS - DOMAINE DES HATES 65
Maligny (France) - 100% Chardonnay

Vini Rossi

Calice Bottiglia

PINOT NERO "NOIR" – TENUTE MAZZOLINO 62
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero

PINOT NERO TERRAZZE 9 45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero

BARBERA D'ALBA – ALBERTO BALLARIN 48
La Morra (CN) - Barbera 100%

NEBBIOLO LANGHE – ALBERTO BALLARIN 10 52
La Morra (CN) - Nebbiolo 100%

BAROLO CLASSICO - ALBERTO BALLARIN 75
La Morra (CN) - Nebbiolo 100%

LAGREIN - ST. MICHAEL EPPAN 9 46
Settequerce (TN) - Lagrein 100%

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

VINI DOLCI DA DESSERT

PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" - DONNAFUGATA (HALF) 13 56

Vini Rosati

Calice Bottiglia

MIRAVAL - CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 65
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

BANDOL ROSÉ DOMAINES OTT COEUR DE GRAIN CHÂTEAU ROMASSAN 90
Mourvèdre - Cinsault - Grenache

DONNADELE - ALBERTO LONGO 9 43
Nerello Mascalese 100%

BIRRE

IN BOTTIGLIA

PERONI NASTRO AZZURRO (d.33) 8

NOAM LAGER NON FILTRATA - GERMANIA (d.33) 9

RAFFO NON FILTRATA (d.33) 8

PERONI NASTRO AZZURRO 0,0% (d.33) 8

CORONA (d.33) 8

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

DRINK LIST

SIGNATURE

BITTER MARTINI SPRITZ 15

Martini bitter, prosecco, soda

PATRON PALOMA 15

Tequila Patron Silver, agave syrup, soda pompelmo rosa galvanina

Bitter Negroni 15

Martini vermuth rosso, Bombay Sapphire gin, China Martini

MOCKTAILS

Analcolici dall'aspetto alcolico

BLOOMING 12

Vermouth Vibrante analcolico, Vermouth Floreale analcolico, Acqua tonica ai Profumi Mediterranei

LUBERON 12

JNPR diastillato di botanicals e ginepro analcolico, Sciroppo di Lavanda, Succo di Limoni Mediterranei, Organics Bitter Lemon

VIRGIN SPRITZ 12

Prosecco analcolico 0,0%, Sprz analcolico, soda

SPRITZZZZ

ST. GERMAIN SPRITZ 12

Prosecco Villa Sandi soda, bitter spritz

BITTER SPRITZ 12

Martini bitter, prosecco, soda

BIANCO SPRITZ 12

Martini bianco, prosecco soda

MAMMAMIA SPRITZ 12

Limoncello liquor, Prosecco, Soda water



Pandenus
OSTERIA
Santa Margherita Ligure

DA CONDIVIDERE



Gran Crudité di verdure miste al pinzimonio

24
(3, 9, 10)

**Frittura di Calamari, Gamberi
e verdure di stagione*26**
(1, 4, 5, 14)



Alicette marinate20
(2, 4, 14)

Alicette fritte con maionese al lime15
(1, 4, 5, 9)

**Ceviche di Pesce del giorno
con avocado peperoncino fresco, cipolla rossa
e salsa al mango spicy ^22**
(4)

Mondeghili di Bollito dell'Osteria*15
(1, 3, 5, 7)

**Insalata di Mare
con polpo, sepioline, vongole e gamberi*21**
(4, 14, 2, 9)

**Tacos di tonno
con guacamole spicy e cavolo marinato18**
(1, 2, 3, 4, 9, 14, 11)

**Mini Buns con tartare di gamberi*
rucola e maionese al lime18**
(1, 2, 3, 7, 4, 14, 12)

Tris di mini cheese burger18
(1, 3, 7, 9, 12, 11)

**Mozzarella di bufala e insalata
di pomodori San Marzano marinati16**
(7)

**Vitello tonnato
con riccioli di sedano e capperi18**
(3, 4, 5, 9, 10)



PIZZE



**La Margherita
Salsa al pomodoro San Marzano e fior di latte15**
(1, 7, 8, 12, 11)

**La Marinara
Salsa al pomodoro San Marzano, origano e olio
extravergine d'oliva13**
(1, 8, 11, 12)

**La Prosciutto Crudo
Focaccia bianca e prosciutto crudo18**
(1, 8, 11, 12)

**La Tre Pomodori
Salsa pomodoro San Marzano, datterino rosso e
giallo confit, stracciatella vaccina, pesto di
basilico e origano22**
(1, 7, 6, 8, 11)

PASTA

Risotto Aironi con crudo di gamberi e maionese al lime*28
(2, 3, 4, 7, 14)



Spaghetto alle vongole, lime e bottarga di muggine*25
(1, 2, 4, 14)



Spaghetto alla Nerano con zucchine e provolone del Monaco20
(1, 5, 7)

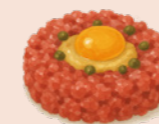
Gnocchetti di patate con Scampi e pomodori datterini*26
(1, 2, 3, 4, 9, 14)



Tagliolini fatti in casa al Pomodoro e basilico16
(1, 3)



CARNE



Costoletta alla Milanese35
(1, 2, 3, 5, 7)

Polletto croccante al mattone26
con insalata di fagiolini
(3, 5)

**Tartare di Manzo
con i suoi condimenti20**
(8)

PESCE



**Gamberoni alla griglia
con caponatina di verdure e vinaigrette al limone30**
(2, 4, 7, 9, 14, 10)

**Polpo croccante
con patate schiacciate, asparagi e limone26**
(2, 4, 9, 14)

**Orata al forno
con patata al cartoccio, crème fraîche
e salsa agli agrumi28**
(4, 7, 2, 14)

CONTORNI

Patate fritte Pandenus*7
(1, 5)

Verdure di stagione saltate10

Insalatina mista9
(10)

Caponatina di verdure12
(5, 8, 9, 12)



Tiramisù10
(1, 3, 7)

Cannoncini alla crema pasticceria12
(8, 3, 7, 1)

Cheesecake ai frutti rossi12
(1, 3, 7, 8, 5)

DOLCI



Torta morbida con crema al limone12
(1, 3, 5, 7, 8)

Sorbetto di frutta o Gelato del giorno10
(1, 3, 5, 7, 8)

Plateau di frutta mista16

Coperto5 **Acqua DA 0,755**

**FUORI MENÙ CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA
I FUORI MENÙ DELLO CHEF**

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 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. Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne la qualità, freschezza e disponibilità.