



Dandovi il benvenuto

Vi ringraziamo per averci scelti.

*Isapori della tradizione mediterranea,
cucinati con amore.*

Siamo organizzati con prodotti senza
glutine, con antipasti, primi, secondi,
contorni e pizza.

Chiedete al personale per ogni esigenza.
Possibilità di sala privata, con musica ed
intrattenimento.

Su richiesta si organizzano:
Banchetti, cerimonie, battesimi, prime
comunioni, cresime, compleanni ed
eventi speciali, con menù dedicati per
ogni esigenza

RISTORANTE-PIZZERIA

PANIC

Via Principale 25/27 23879 Verderio (LC)

Antipasti di Mare

Antipasto Panico.....€18,00

Tartare di tonno rosso di Sicilia, insalata di mare, ostrica francese, moscardini alla luciana, capasanta grigliata, spiedino di mare

Tartare di Tonno.....€18,00

Tonno rosso di Sicilia, erba cipollina, olio, sale e pepe

Insalata di Mare.....€16,00

Cozze, vongole, calamari, gamberi e seppie

Cozze di Sardegna.....€12,00

Marinate (aglio e prezzemolo), impepate (bianche piccantine) o tarantine (rosse piccantine)

Moscardini alla Luciana.....€16,00

Moscardini, olive taggiasche, capperi, pomodorini rossi e crostini di pane grigliato

Ostrica francese.....€4,00/cad.

Capasanta gratinata.....€4,00/cad.

Gambero rosso di Mazara del Vallo.....€4,50/cad.

Scampo Mediterraneo.....€4,00/cad.

Antipasti terra

Tagliere di salumi e formaggi.....€ 16,00

Crudo di Parma stagionato 24 mesi, salame nostrano, pancetta piacentina, salamino piccante, formaggio bergamasco, taleggio, stracciatella pugliese, miele Millefiori

Tris di bruschette.....€ 8,00

Classica: pomodorini, aglio e basilico

Caprese: crudo, mozzarella e pesto

Saporita: mortadella e stracciatella

Involtini leggeri.....€ 12,00

Zucchine grigliate con ripieno di stracciatella pugliese

La bufala.....€ 15,00

Bufala Campana DOP 200 gr., crudo di Parma stagionato 24 mesi, gnocco fritto

Primi di Mare

Scialà Panic.....€ 18,00

Scialatielli freschi fatti in casa con il sapore del nostro mare

Spaghetti alle vongole Veraci.....€ 16,00

Spaghetti la Molisana, vongole Veraci. aglio e prezzemolo

Risotto alla Pescatora.....€ 18,00/cad.

Riso Carnaroli, gambero, scampo, calamari, cozze, vongole, pomodoro, pomodorini e prezzemolo (min. per 2 persone nel fine settimana)

Paccheri al Granchio.....€ 22,00

Paccheri di Gragnano, mezzo granchio, pomodoro, pomodorini e prezzemolo

Primi di Terra

Tagliatelle ai funghi porcini.....€ 15,00

Tagliatelle fresche con funghi porcini, pomodorini e prezzemolo

Rigatoni alla carbonara.....€ 14,00

Rigatoni con guanciale, uova e pecorino romano

Il Vero Risotto alla Milanese.....€ 22,00

Riso Carnaroli con zafferano e ossobuco di vitello (circa 400 gr.)

Secondi di Mare

Grigliata di Pesce.....€ 24,00

Gambero, scampo, salmone, tonno, spada, capasanta , spiedino di mare e salsa dello chef

Fritto di calamari.....€ 15,00

Calamari e ciuffetti

Fritto misto.....€ 19,00

Calamari, ciuffetti, pesciolini, gamberetti e gamberone

I filetti.....€ 18,00

Filetto di orata o di branzino alla griglia

I filetti.....€ 22,00

Filetto di orata o di branzino con cottura a piacere alla mediterranea/livornese/verdure di stagione

Pesce spada.....€ 18,00

Trancio di pesce spada ai carciofi o con funghi porcini

Secondi di Terra

Tagliata di Scottona.....€17,00

Tagliata di Scottona cotta alla griglia

Controfiletto.....€23,00

Controfiletto di Scottona con rucola e grana o ai funghi
porcini

Costata di manzo.....€24,00

Costata Bavarese con osso cotta alla piastra (circa
400 gr.)

Guancetta di vitello.....€18,00

Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con
riduzione al vino rosso, accompagnata da patate al
profumo di rosmarino

Contorni

Patatine Fritte.....€4,00

Insalata verde.....€4,00

Patate al forno.....€5,00

Verdure grigliate.....€5,00

Zucchine spadellate.....€5,00

Insalata mista.....€5,00

Menù Bambini

Pasta al pomodoro.....€6,00

Pasta al pesto.....€7,00

Pasta all'ò zafferano.....€7,00

Cotoletta di pollò con patatine fritte.....€8,00

Le Nostre Pizze baby

<i>Margherita</i>	€ 6,00
<i>Prosciutto cotto</i>	€ 7,00
<i>Patatosa</i>	€ 7,00
<i>Wurstel e patatine</i>	€ 7,50

le nostre pizze

<i>Margherita</i>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella e basilico	
<i>Capricciosa</i>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi e olive taggiasche	
<i>Diavola</i>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
<i>5 formaggi</i>	€ 11,00
Mozzarella, zola, taleggio, brie e grana in cottura	
<i>Bufalina</i>	€ 12,00
Pomodoro, bufala campana DOP, basilico e pomodorini	
<i>Gioiella</i>	€ 14,00
Pomodoro, crudo di Parma, burrata pugliese e pomodorino confit	
<i>Cetara</i>	€ 13,00
Pomodoro, cotto a bassa temperatura, filetti di acciughe, pomodorini secchi, stracciatella, spolverata di grana in cottura e prezzemolo	

Guanciaiè..... €13,00

Mozzarella, guanciaiè, patate al forno, brie e funghi
porcini

Nduja..... €13,00

Pomodoro cotto a bassa temperatura, 'nduja calabra,
stracciatella, cipolla rossa e basilico cristallizzato

Norvegese..... €13,00

Mozzarella, salmone, brie e rucola

Pizza Panic..... €15,00

Pizzolo con salmone, stracciatella e granella di
pistacchio

Per altre pizze chiedere al personale

birre alla spina

Kroninger chiara piccola..... €3,00

Kroninger chiara media..... €5,00

Oberbrau rossa piccola..... €3,50

Oberbrau rossa media..... €6,50

Panachè piccola..... €3,00

Panachè media..... €5,00

Lager agricola bilanciata dissetante 0,5%..... €6,00

Lager ambrata corposa e avvolgente 6,5%..... €7,00

Ipa agrumata secca 4,8%..... €7,00

Gluten free golden Ale beverina 5%..... €7,00

Bollicine

<i>Valdobbiadene Brut - Perlage Canah.....</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Valdobbiadene Extra Dry.....</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Prosecco Treviso Brut.....</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Prosecco Treviso Extra Dry.....</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Franciacorta Satèn - Monte Delma.....</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Moet & Chandon.....</i>	<i>€ 70,00</i>

Vini Bianchi

<i>Lugana - Cà dei Fratí.....</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Roero Arneis.....</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Gewurztraminer - Girsan.....</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ribolla Gialla - Mosole.....</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Passerina - Bio.....</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Falanghina - Cantina Solopaca.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Grillo Sensale.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Vermentino di Sardegna - La Giara.....</i>	<i>€ 26,00</i>

Vini Rossi

<i>Ronchedone - Cà dei Fratí.....</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Lagrein.....</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Valdicella Ripasso - Recchia.....</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Primitivo di Manduria.....</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Barbera d'Asti - Il Pozzo.....</i>	<i>€ 22,00</i>

Vini Rosati

<i>Isola dei Nuraghi - La Giara.....</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Prosecco Dry Rosè.....</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Franciacorta Rose Brut.....</i>	<i>€ 40,00</i>

Vini della casa

<i>Vino bianco fermo 1/4.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Vino bianco fermo 1/2.....</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Vino bianco fermo 1 Lt.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vino rosso fermo 1/4.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Vino rosso fermo 1/2.....</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Vino rosso fermo 1 Lt.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vino bianco frizzante 1/4.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Vino bianco frizzante 1/2.....</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Vino bianco frizzante 1 Lt.....</i>	<i>€ 10,00</i>

Bevande

<i>Acqua Naturale o frizzante da 0,75 cl.....</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Bibite in lattina da 33 cl.....</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bibita piccola da 0,3 cl.....</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bibita media da 0,4 cl.....</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Bibita grande da 1l.....</i>	<i>€ 8,00</i>

Caffè

<i>Caffè liscio</i>	€ 1,50
<i>Caffè macchiato</i>	€ 2,00
<i>Caffè corretto</i>	€ 2,00
<i>Ginseng</i>	€ 2,00
<i>Ginseng corretto/macchiato</i>	€ 2,50
<i>Orzo</i>	€ 2,00
<i>Orzo corretto/macchiato</i>	€ 2,50
<i>Decaffeinato</i>	€ 1,50
<i>Decaffeinato corretto/macchiato</i>	€ 2,00

Distillati

<i>Grappa bianca</i>	€ 4,00
<i>Grappa barricata</i>	€ 4,00
<i>Jack Daniel's</i>	€ 5,00
<i>J&B</i>	€ 5,00
<i>Varí</i>	€ 7,00

Amarí

<i>Amaro del capo</i>	€ 4,00	<i>Braulio</i>	€ 4,00
<i>Montenegro</i>	€ 4,00	<i>Jagermeister</i>	€ 4,00
<i>Branca Menta</i>	€ 4,00	<i>Fernet Branca</i>	€ 4,00
<i>Baileys</i>	€ 4,00	<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Limoncello</i>	€ 4,00	<i>Meloncello</i>	€ 4,00
<i>Varí</i>	€ 4,00		