

IL VIAGGIO NEL PANINO ITALIANO

PANEM

— Slow Food + Served Fast —

CARNE SALADA

chef GIANLUIGI MANDICO

PRIMO
Erster Gang First course

Vellutata di patate della Val di Gresta
con uovo in crosta e salsa tartufata

Cremesuppe mit Kartoffeln aus dem Val di Gresta
mit knusprigem Ei und getrüffelter Sauce

Velouté of potatoes from Val di Gresta
with crispy egg and truffle sauce

SECONDO
Zweiter Gang Main course

Involtino di carne salada in crosta
di polenta grezza, mele e Casolet alle noci

Carne Salada-Roulade in Polenta Grezza-Kruste,
mit Äpfeln und Casolet mit Walnüssen

Carne salada roulade in a crust of coarsely
ground polenta, apples and walnut-seasoned
Casolet cheese

DESSERT

Cremoso d'autunno

Herbstliche Creme

Autumn pudding

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 35,00