



Menù

Antipasti di Mare

Antipasti di Terra

Primi di Mare

Piatti della Tradizione

Primi di Terra

Secondi di Mare

Secondi di Terra

Appetizer, Contorni, Insalate

Panini

Bevande

Vini



Antipasti di Mare



Plateau di mare (2 persone) - Piatto su prenotazione

Ostriche, gamberi rossi di Sicilia, scampi, fasolari, salmone, pesce spada. (2-4-14)

€ 38

Tris di tartare di pesce crudo

Tonno, salmone, gambero rosso di Sicilia. (2-4)

€ 22

Capesante spadellate

Capesante, cipollotti, pomodoro del Piennolo del Vesuvio. (1-14)

€ 20

Insalata di polpo

Polpo, patate e olive taggiasche, pomodorini datterini, cipolla rossa, capperi. (12-14)

€ 20

Moscardini “alla Luciana” con polenta morbida

Moscardini e ciuffetti, pomodoro del Piennolo, capperi, olive nere, polenta di mais. (1-12-14)

€ 20

Insalata di mare tiepida

Scampi, gamberi, polpo, calamari, moscardini, cozze. (2-14)

€ 20





Antipasti di Terra



Tartare di manzo gourmet

Manzo 150 gr., burrata, puntarelle, taralli sbriciolati. (1-7-12)

€ 22

Nidi di bresaola al caprino con mirtilli e pepe rosa

Bresaola, caprino, mascarpone, mirtilli, pepe rosa. (7)

€ 16

Quiche alle verdure

Quiche con cicoria ripassata piccante e crema di porri. (1-3-7)

€ 16

Uovo “poche”

Uovo “poche” su polenta, con funghi porcini e fonduta di formaggio. (1-3-7)

€ 15

Parmigiana di melanzane

Melanzane, mozzarella, provola, passata di pomodoro, Grana Padano. (7-12)

€ 15

Tagliere salumi exclusive (2 persone)

Prosciutto crudo, salame nostrano, coppa piacentina, mortadella, brisaola della Valchiavenna, pancetta piacentina, tigelle con lardo di Colonnata. Servito con gnocco fritto e giardiniera. (1-7-12)

€ 30

Selezione formaggi da pascoli di alta montagna (2 persone)

Formaggi pregiati, italiani e francesi, serviti con confetture e miele. (7-12)

€ 30

Tagliere salumi e formaggi (2 persone)

Prosciutto crudo, salame nostrano, coppa piacentina, mortadella, formaggi pregiati italiani e francesi, gnocco fritto, miele. (1-7)

€ 34





Riso al nero di seppie con polpa di riccio di mare

Riso carnaroli riserva, nero di seppie, seppie, polpa di riccio di mare, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, ricotta salata. (7-14)

€ 24

Tagliatelle al sugo e polpa di granchio

Pasta di grano tenero all'uovo, granchio, cipolla, pomodorini del Piennolo del Vesuvio. (1-2-3-9)

€ 24

Risotto agli agrumi e crudité di gamberi rossi

Riso carnaroli riserva, agrumi, bisque di crostacei, burro, gamberi rossi. (2-7-9)

€ 19

Paccheri alla mediterranea

Pasta di semola di grano duro, spezzatino di pesce fresco, cipolla, pomodorini del Piennolo del Vesuvio. (1-4-9)

€ 19

Spaghettoni alle vongole veraci e bottarga

Pasta di semola di grano duro, vongole veraci. (1-4-12-14)

€ 19

Spaghettoni del Pescatore

Pasta di semola di grano duro, cipolla, code di scampi, cozze, vongole, seppie, calamaretti, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, peperoncino. (1-2-4-14)

€ 19

Linguine gamberi e lime

Pasta di semola di grano duro, gamberi, lime, rucola. (1-2)

€ 18



Piatti della Tradizione

Risotto alla Monzese

Riso carnaroli riserva, zafferano, burro, Grana Padano, salsiccia "luganega". (7-9)

€ 18

Risotto alla Milanese con l'ossobuco

Riso carnaroli riserva, zafferano, burro, Grana Padano, ossobuco di vitello 200 gr., sedano, cipolla, pomodori. (7-9)

€ 28

Ossobuco con polenta morbida

Ossobuco di vitello 200 gr., cipolla, sedano, farina, pomodori, polenta di mais. (1-9)

€ 28

Cotoletta alla Milanese a "Orecchio di Elefante"

Costoletta di vitello con osso 400 gr. "vestita" con rucola e pomodorini. (1-3-7)

€ 29

Primi di Terra

✓ **Risotto con funghi porcini e tartufo nero**

Riso carnaroli riserva, burro, Grana Padano, funghi porcini, tartufo nero. (7)

€ 28

✓ **Tagliatelle con funghi porcini e pesto di rucola**

Pasta di grano tenero all'uovo, funghi porcini, rucola. (1-3-7-9)

€ 19

Pappardelle al ragù di manzo

Pasta di grano tenero all'uovo, ragù di manzo. (1-3-9-12)

€ 16

Mezzi paccheri, crema di zucca, salsiccia e pecorino

Pasta di semola di grano duro, cipolla, zucca, salsiccia "luganega" e pecorino romano. (1-7)

€ 16

✓ **Paccheri ai tre pomodori**

Pasta di semola di grano duro, pomodoro ciliegino, datterino giallo e del Piennolo del Vesuvio. (1)

€ 14

✓ **Zuppa di cipolle**

Cipolle, carote, sedano, brodo vegetale, burro, pecorino, crostini di pane tostati. (1-7-9)

€ 14

✓ **Tagliatelle con crema di asparagi**

Pasta di grano tenero all'uovo, asparagi, fonduta di caprini, limone. (1-7)

€ 15



Secondi di Mare



Filetti di S.Pietro al forno alla mediterranea

Filetti di pesce S.Pietro, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, zucchine, carote, porri, patate, erbe aromatiche. (4)

€ 28

Filetti di rombo con carciofi, zucchine e patate

Filetti di pesce rombo, carciofi, patate, erbe aromatiche. (4)

€ 28

Rana pescatrice al pompelmo rosa e mandarini

Trancio di coda di rospo 200 gr. pompelmo, mandarino. (4)

€ 28

Filetti di branzino al forno con funghi porcini e patate

Filetti di branzino, funghi porcini, patate, erbe aromatiche. (4)

€ 28

Sautè di mare

Vongole veraci, cozze, fasolari, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, fettine di pane abbrustolito. (1-14)

€ 24

Pesce spada alla griglia

Pesce spada, erbe aromatiche. (4)

€ 23

Filetto di branzino in crosta di patate

Branzino, patate, uovo, burro, aceto, vino. (3-4)

€ 22

Calamaro in due consistenze

Calamaro saltato in padella, carpaccio di calamaro crudo, crema di piselli, porro croccante. (1-9-14)

€ 22





Secondi di Terra



Filetto di manzo con contorno

- Filetto di manzo 200 gr. con funghi porcini.
- Filetto di manzo 200 gr. al pepe verde. (1-7-10-12)

€ 28

€ 28

Tagliata di manzo con contorno

- Tagliata di manzo 200 gr. con verdure grigliate.
- Tagliata di manzo 200 gr. con patate al forno.

€ 24

€ 24

Hamburger di manzo con contorno

Hamburger di manzo 200 gr., con purè di patate e verdure grigliate. (7)

€ 19

Costata di manzo alla griglia

Costata di manzo 450 gr. con patate al forno.

€ 6 / hg





Appetizer



- ✓ **Sciatt su base di cicoria ripassata e fonduta** € 14
Sciatt, cicoria, formaggio. (1-7-12)
- ✓ **Crostone con crema di zucchine, quartirolo e pesto di mandorle** € 12
Pane, zucchine, quartirolo, crema di mandorle. (1-7-8)



Contorni



- ✓ **Puré di patate** € 8
Patate, burro, latte, noce moscata. (7)
- ✓ **Verdure grigliate** € 8
Melanzane, zucchine, peperoni.
- Puntarelle condite** € 8
Puntarelle, olio, acciughe. (4)
- ✓ **Patatine fritte** € 7
Patate, erbe aromatiche, spezie.
- ✓ **Patate al forno** € 7
Patate, erbe aromatiche.
- ✓ **Insalata mista** € 7
Insalatina novella, rucola, pomodorini, cipolla rossa, carote.



Insalate



- Insalata Panin Heart** € 16
Salmon marinato agli agrumi, insalata novella, finocchi, arancia. (4)
- Condita di pollo con mele e maionese** € 16
Insalata novella. pollo, mele, maionese. (3)
- ✓ **Insalata greca** € 14
Insalata, olive taggiasche, feta, pomodorini secchi. (7-12)



Panini



Golosi

Amabile

Pane, prosciutto cotto, fontina Valdostana DOP, insalata, pomodoro, maionese. (1-3-7-10)

€ 14

Cordiale

Pane, prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana, pomodoro. (1-7)

€ 14

✓ Spiritoso

Pane, fette di melanzane fritte, pomodori secchi sott'olio, burrata, basilico. (1-7-12)

€ 13

Amorevole

Pane, salmone fresco marinato agli agrumi, avocado, formaggio spalmabile, salsa tzatziki. (1-3-4-6-7-9-10)

€ 16

Grigliati

Panin Heart

Pane bun, hamburger di manzo 200 gr., burro, cheddar, bacon, cipolla rossa caramellata, pomodoro, lattuga, maionese. (1-3-7-10-12)

€ 16

Godurioso

Pane bun, hamburger di manzo 200 gr., burro, provola, bacon, pomodoro, insalata, maionese. (1-3-7-10)

€ 16

Strepitoso

Pane bun, doppio hamburger di manzo 300 gr., burro, doppio cheddar, bacon, lattuga, pomodoro, uovo fritto "occhio di bue", anelli di cipolla grigliati, salsa bbq. (1-3-7-10-12)

€ 20

Bellicoso

Pane bun, hamburger di manzo 200 gr., burro, rucola, funghi porcini, cipolle, panna, crema di mandorle. (1-7-8-12)

€ 18

Stuzzicante

Pane bun, hamburger di manzo 200 gr., burro, confettura extra di ciliege, formaggio di pecora, lattuga, pomodoro. (1-7-12)

€ 16

Emozionante

Pane bun, hamburger di manzo 200 gr., burro, salsiccia, cime di rapa, burrata. (1-7-12)

€ 16

Appetitoso

Pane bun, salmone alla griglia, limone, aneto, panna, rucola, salsa tzatziki. (1-4-7)

€ 16

Basco

Pane bun, petti di pollo, burro, peperoni rossi e gialli, pomodori, cipolle, peperoncino, salsa teriyaki. (1-3-4-6-7-9-10)

€ 16

Bevande

Birre alla Spina

Menabrea classica classica 20 cl	€ 5,00
Menabrea classica classica 40 cl	€ 8,00
Ichnusa Non Filtrata 50 cl	€ 8,00
Pagus Weissbier 40 cl	€ 10,00

Long Drinks

Aperol / Campari Spritz	€ 9
Gin Tonic / Gin Lemon	€ 9
Margarita Classic / alla Fragola	€ 10

Acqua

Valverde Naturale 50 cl	€ 2,00
Valverde Frizzante 50 cl	€ 2,00
Valverde Naturale 1 Litro	€ 4,00
Valverde Frizzante 1 Litro	€ 4,00

Bibite

Coca Cola 33 cl	€ 4,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 4,00
Kinley Acqua tonica 20 cl	€ 4,00
Sprite 33 cl	€ 4,00
Aranciata Fanta 45 cl	€ 4,00
Lemon Soda 20 cl	€ 3,00
Estaté Pesca / Limone 40 cl	€ 4,00

Amari e Caffé

Amaro Braulio	€ 7,00
Jefferson	€ 8,00
Jägermeister	€ 7,00
Montenegro	€ 7,00
Amaro del Capo	€ 8,00
Di Saronno	€ 7,00
Lambro 41	€ 7,00
Camatti	€ 7,00
Baileys	€ 8,00

SAMBUCA Molinari	€ 7,00
LIMONCELLO	€ 7,00
MIRTO	€ 7,00

Caffé Musetti	€ 1,80
Caffé Musetti Corretto	€ 2,20

Coperto € 2,50



Carta dei Vini



Bottiglia Calice

Rossi

<i>Barolo DOCG "Alte Rocche Bianche"</i>	€ 45	€ 10
<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	€ 45	€ 10
<i>Nebbiolo d'Alba DOC "Cascina Serra Alba" (Cuneo)</i>	€ 38	€ 9
<i>Barbera d'Asti DOCG Superiore "Cantina Guasti Nizza Monferrato" (Asti)</i>	€ 36	€ 9
<i>Valpolicella Ripasso DOC "Cantina Aldegheri" (Verona)</i>	€ 34	€ 8
<i>Lagrein "Erste Neue Caldaro" (Bolzano)</i>	€ 38	€ 9
<i>Morellino di Scansano DOCG "Vigna Benefizio Scanzano" (Grosseto)</i>	€ 30	€ 8
<i>Chianti Classico DOCG "Cantina Lornano Lomano" (Siena)</i>	€ 34	€ 8
<i>Chianti Classico Riserva DOCG "Cantina Lornano Lomano" (Siena)</i>	€ 40	€ 9
<i>Perri DOC biologico "Cantina Perricone Mazara del Vallo" (Trapani)</i>	€ 32	€ 8
<i>Primitivo di Manduria DOC "Schenk"</i>	€ 34	€ 8
<i>Ros di Muri "Cantina Antonutti Colloredo di Prato" (Udine)</i>	€ 34	€ 8

Bianchi

<i>Gewürztraminer DOC "Cantina Erste Neue Caldaro" (Bolzano)</i>	€ 34	€ 8
<i>Sauvignon DOC "Cantina Antonutti Colloredo di Prato" (Udine)</i>	€ 34	€ 8
<i>Chardonnay Langhe DOC Bricco Capre "Cantina Rivetti Alba" (Cuneo)</i>	€ 34	€ 8
<i>Roero Arneis DOC "Cantina Guasti Nizza Monferrato" (Asti)</i>	€ 38	€ 9
<i>Pinot Bianco "Cantine Scolari Lago di Garda" (Brescia)</i>	€ 30	€ 8
<i>Lugana DOC biologico "Cantine Pasini Lago di Garda" (Brescia)</i>	€ 34	€ 8
<i>Passerina IGP "Tenuta Ulisse Crecchio" (Chieti)</i>	€ 34	€ 8
<i>Pecorino IGP "Tenuta Ulisse Crecchio" (Chieti)</i>	€ 34	€ 8
<i>Verdeca Alice "Produttori di Manduria" (Taranto)</i>	€ 34	€ 8
<i>Fiano Zin "Produttori di Manduria" (Taranto)</i>	€ 32	€ 8
<i>Catarratto Midor "Gorghi Tondi"</i>	€ 34	€ 8
<i>Vermentino di Gallura DOCG Julié "Cantina La Neula Telti" (Sassari)</i>	€ 34	€ 8

Proseccchi

<i>Prosecco Villa Sandi (Veneto)</i>	€ 32	€ 8
--------------------------------------	------	-----

Spumanti

<i>Franciacorta BRUT Influssi di Luna DOCG "Cantina Rivetti"</i>	€ 39	€ 9
<i>Cremant De Loire (Loira, Francia)</i>	€ 40	€ 9





PaninHeart

Via Bartolomeo Zucchi, 8, 20900 Monza MB

039 218 2704

www.paninheart.com

Seguici sui social

