



Terrazza
PANEVÒ





Antipasti

GAMBERONI SCOTTATI AL MANGO E PERLE DI CAVIALE AL BALSAMICO
FIORE DI ZUCCA FARCITO CON VERDURE IN VESTE CROCCANTE SU COULIS DI POMODORO
PROSCIUTTO DI SAURIS CON MELONE DOLCE E GELATO DI FICHI
FRISELLA DEL SALENTO CON GIARDINIERA E POMODORINO SCHIACCIATO
POLPO VERACE SU PATATA MORBIDA E SALSA ALLO ZENZERO
GAZPACHO CON FRAGOLE CANDONGA
CREMA DI ZUCCHINE CON SALSA YOGURT E CRESCIONE D'ACQUA

€ 15



Primi

PASTA COZZE E FAGIOLI CON CRUMBLE DI PANE CAFONE E 'NDUJA
SPAGHETTI DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE
RISOTTO MANTECATO AL PROFUMO DI BASILICO E RICCIOLI DI SEPPIOLINE
RAVIOLO DI MELANZANE E BASILICO SU DATTERINO DEL PIENNOLO
MEZZO PACCHERO AL PROFUMO DI LIMONE E RICOTTA AFFUMICATA

€ 18

Secondi di pesce

CALAMARI IN GRATICOLA SU TACCOLE CROCCANTI
TRANCIO DI MERLUZZO IN GUAZZETTO AI SAPORI MEDITERRANEI
GRAN FRITTO DI MARE CON MAIONESE DI CAPPERI DI PANTELLERIA E LIME
CARPACCIO DI RICCIOLA SCOTTATO CON POMODORO FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE

€ 24

Secondi di carne

GRIGLIATA DI CARNE CON VERDURE ALL'OLIO EVO *
COSTOLETTA DI VITELLO DELLA TRADIZIONE MILANESE
FILETTO DI FASSONE SU PESCHE ALL'AGRETTO E RIDUZIONE AL VINO ROSSO
SELLA DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE CON CIPOLLA DI TROPEA E CHUTNEY DI MELE

€ 24

* AGGIUNTA DI €5

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE STATI SOGGETTI A CONGELAMENTO

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI
BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. CE 853/2004

VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI INFORMARE IL PERSONALE IN SERVIZIO
DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



Appetizers

GRILLED PRAWNS WITH MANGO AND BALSAMIC CAVIAR

ZUCCHINI FLOWER STUFFED WITH VEGETABLES AND TOMATO SAUCE

SAURIS HAM WITH SWEET MELON AND FIGUES ICE-CREAM

FRISELLA BREAD FROM SALENTO WITH PICKLED VEGETABLES AND CRUSHED CHERRY TOMATOES

OCTOPUS ON SOFT POTATO AND GINGER SAUCE

GAZPACHO WITH CANDONGA STRAWBERRIES

CREAMY ZUCCHINI SOUP WITH YOGURT CREAM AND WATERCRESS

€ 15

First Courses

MUSSELS AND BEANS PASTA WITH BREAD CRUMBLE AND 'NDUJA

GRAGNANO SPAGHETTI WITH CLAMS AND GREY MULLET BOTTARGA

CREAMY BASIL-SCENTED RISOTTO WITH CURLS OF BABY CUTTLEFISH

RAVIOLI STUFFED WITH BASIL AND AUBERGINE WITH PIENNOLO TOMATO SAUCE

LEMON SCENTED MEZZO PACCHERO PASTA WITH SMOKED RICOTTA

€ 18

Main Dishes - Fish

GRILLED SQUID ON CRISPY SNOW PEAS

STEWED CODFISH WITH TRADITIONAL MEDITERRANEAN FLAVOURS

FRIED FISH WITH PANTELLERIA CAPERS AND LIME MAYONNAISE

SEARED AMBERJACK CARPACCIO WITH FRESH TOMATO AND TAGGIA OLIVES

€ 24

Main Dishes - Meat

MIXED GRILLED MEAT WITH VEGETABLES IN EVO OIL *

TRADITIONAL MILANESE STYLE VEAL CHOP

FASSONE BEEF FILLET ON SWEET-SOUR PEACHES AND RED WINE REDUCTION

CRISPY SADDLE OF SUCKLING PIG WITH TROPEA ONIONS AND APPLE CHUTNEY

€ 24

* ADDITIONAL CHARGE OF €5

BASED ON LOCAL MARKET AVAILABILITY
SOME OF THE PRODUCTS MIGHT HAVE BEEN FROZEN

SOME OF THE PRODUCTS MIGHT HAVE BEEN SUBJECT TO A CLEANING PROCEDURE
IN COMPLIANCE WITH REGULATION EC 853/2004

KINDLY INFORM OUR COLLEAGUES
ABOUT ANY OF YOUR ALLERGIES OR INTOLERANCE



TERRAZZA PANEVO

THE WESTIN PALACE, MILAN
PIAZZA DELLA REPUBBLICA 20
20124 MILAN

+39 02.6336.4001
PANEVORESTAURANT@WESTIN.COM

#TERRAZZAPANEVO





Terrazza PANEVÒ



Dessert

TIRAMISÙ

COFFEE CRÈME BRÛLÉE

OLIVE OIL CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRY SAUCE

LEMON MOUSSE WITH MERINGUE DROPS AND LIQUORICE ICE CREAM QUENELLES

SUMMER BERRIES TARTLET WITH WHITE PEACH CREAM

MELON PARFAIT WITH ALMOND CRUMBLE AND DARK CHOCOLATE CHIPS

SLICED SEASONAL FRUIT WITH SORBET OR ICE CREAM

€ 8

Ice cream

OUR SELECTION: CHOCOLATE, VANILLA, HAZELNUT,
BRONTE PISTACHIO, ALMOND (VEGAN)

SORBETS: STRAWBERRY, LEMON, MANGO, GREEN APPLE,
PASSION FRUIT, PEACH AND MELON

€ 8

BASED ON LOCAL MARKET AVAILABILITY
SOME OF THE PRODUCTS MIGHT HAVE BEEN FROZEN

SOME OF THE PRODUCTS MIGHT HAVE BEEN SUBJECT TO A CLEANING PROCEDURE
IN COMPLIANCE WITH REGULATION EC 853/2004

KINDLY INFORM OUR COLLEAGUES
ABOUT ANY OF YOUR ALLERGIES OR INTOLERANCE





Terrazza PANEVÒ



Dolci

IL TIRAMISÙ

CRÈME BRÛLÉE AL CAFFÈ

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'OLIO D'OLIVA CON SALSA DI LAMPONI

MOUSSE AL LIMONE CON GOCCE DI MERINGA E QUENELLE DI GELATO ALLA LIQUIRIZIA

CROSTATINA DI FRUTTI DI BOSCO CON SALSA DI PESCA BIANCA

PARFAIT AL MELONE CON CRUMBLE ALLA MANDORLA E PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE CON SORBETTO O GELATO ALLA CREMA

€ 8

Il gelato

LA NOSTRA SELEZIONE DI GUSTI: CIOCCOLATO, VANIGLIA, NOCCIOLA,
PISTACCHIO DI BRONTE, MANDORLA VEGANA

SORBETTI: FRAGOLA, LIMONE, MANGO, MELA VERDE,
FRUTTO DELLA PASSIONE, PESCA E MELONE

€ 8

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE STATI SOGGETTI A CONGELAMENTO

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI
BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. CE 853/2004

VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI INFORMARE IL PERSONALE IN SERVIZIO
DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE

