



# panoramica

ristorante pizzeria gourmet



**Menù**



*Pino Torinese, Settembre 2024*

Gentile cliente,  
Benvenuto alla Panoramica!

Era il Settembre 2020, il mondo era fermo e io decidevo di aprire  
il mio primo ristorante.

Certe cose accadono da un momento all'altro, senza una  
spiegazione...

Dopo anni passati in giro per l'Italia a studiare i segreti della  
pizza, ecco che avevo finalmente il mio posto.

C'era chi mi dava del pazzo, e chi scommetteva che avrei chiuso  
in sei mesi.

Dopo quattro anni siamo ancora qui, con la passione e  
l'entusiasmo del primo giorno, con l'unico obiettivo di portare  
sulle vostre tavole  
i migliori prodotti.

È grazie ai nostri clienti che quotidianamente ci danno fiducia  
che stiamo continuando a crescere.

A Novembre del 2023 abbiamo aperto una seconda Panoramica  
a Chieri, e speriamo di portare il nostro nome in giro per tutta  
l'Italia.

Quella che mangerai sta sera non è solo una pizza ma è il frutto  
del lavoro e dell'esperienza di una vita intera.

Buon appetito!  
Yasser

## ANTIPASTI

- Tagliere misto con formaggi e affettati €13
- Bruschette pomodoro e basilico €6
- Bruschette salsiccia e stracchino €8,50
- Zuppa di cozze/marinara €12
- Involtini di zucchine €11
- Cocktail di gamberi €12
- Insalata di polpo €13
- Tartare di carne cruda €12  
*servita con capperi e crema di aglio orsino*
- Caprese con mozzarella di bufala campana Dop (250g) €12

## PRIMI

- Spaghetti alla carbonara €13
- Agnolotti al sugo d'arrosto/ragù €12
- Penne/tagliatelle al salmone €13
- Linguine alle vongole €17
- Paccheri con scampi e gamberoni €19
- Spaghetti allo scoglio €19
- Calamarata con ragù di pesce spada €17
- Spaghetti aglio olio e peperoncino €12
- Spaghetti alla chitarra allo "scarpariello" €13
- Risotto ai funghi porcini\* €15

## SECONDI

- Grigliata di pesce €24
- Fritto misto di paranza €18
- Fritto misto di gamberi e calamari €16
- Pesce spada alla griglia/siciliana €18
- Tagliata ai ferri €18
- Milanese di vitello €14
- Filetto di maiale al pepe verde €15

## CONTORNI

- Patatine fritte €5
- Verdure grigliate €8
- Insalata mista €6

## INSALATONE

- Classica €10**  
*Insalata iceberg, rucola, trevisana, pomodorini ciliegini, olive taggiasche e mais*
- Estiva €11**  
*Insalata sarset, zucchine grigliate, noci, pomodorini ciliegini e tonno*

## PIZZE GOLOSE

### **Crocchè €12**

*Mozzarella fior di latte, Provola Campana DOP, patata schiacciata, salsiccia, pepe nero, basilico, olio EVO*

### **Patatosa €12**

*Mozzarella fior di latte, patate al forno, friarielli, pomodorini semiseccchi del Piennolo, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Pizza e fichi €12**

*Mozzarella fior di latte, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, mostarda di fichi, basilico, olio EVO*

### **La Calabria €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, 'nduja, salsiccia, crema di pecorino (aggiunta fuori cottura), basilico, olio EVO*

### **La Diavola indiavolata €13**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja, spianata calabrese, pomodorini semiseccchi del Piennolo, olio EVO*

### **Pocahontas €13**

*Crema di datterini gialli, mozzarella fior di latte, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, topping di crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio EVO*

### **La Bella e la Bestia €13**

*Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella, cipolla caramellata, granella di pistacchio, olio EVO*

## PIZZE ROSSE

### **Marinara €6**

*Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio EVO*

### **Margherita €7**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO*

### **Marinara 2.0 €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegini, acciughe, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Napoletana €8,50**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, basilico, olio EVO*

### **Sardenaira €9,50**

*Pomodoro San Marzano DOP, olive Taggiasche, capperi, acciughe, basilico, olio EVO*

### **Cosacca €7**

*Pomodoro San Marzano DOP, scaglie di grana, basilico, olio EVO*

### **Bufala €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, bufala Campana DOP, basilico, olio EVO*

## PIZZE ROSSE

### **Provola €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, provola Campana DOP di bufala, basilico, pepe, olio EVO*

### **Diavola €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata, basilico, olio EVO*

### **Greca €8,50**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Prosciutto €9**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio EVO*

### **Parma €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO*

### **Eccellenza Campana €13**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, Burrata Campana DOP (125g) basilico, olio EVO*

### **Shrek €12,50**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia di Bra (aggiunta fuori cottura), bocconcini di bufala (aggiunti fuori cottura), basilico, olio EVO*

### **4 Stagioni €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Capricciosa €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, spianata, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Mediterranea €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, verdure grigliate, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO*

### **Valtellina €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO*

### **Pugliese €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla di Tropea, olive Taggiasche, basilico, olio EVO*

### **Speck e Zola €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, basilico, olio EVO*

## PIZZE ROSSE

### **Salsiccia €9**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia, basilico, olio EVO*

### **Americana €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte\*, basilico, olio EVO*

### **Parmigiana €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico, olio EVO*

### **Favolosa €11**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO*

### **Sant'Anastasia €12,50**

*Pomodoro San Marzano DOP, datterini gialli semi dry del Piennolo, bocconcini di bufala, scaglie di grana, basilico, olio EVO*

### **Frutti di mare €15**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, fritto misto di mare, anelli di cipolla fritti, zeste di limone*

### **Li mortazzi tua €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pancetta, salsiccia, spianata, prosciutto cotto, wurstel, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO*

### **Calzone fritto €12**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto*

### **Calzone €10**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto*

## PIZZE BIANCHE

### **5 Formaggi €10**

*Mozzarella fior di latte, fontal, brie, gorgonzola, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico, olio EVO*

### **Salsiccia e Friarielli €12**

*Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, basilico, olio EVO*

### **Gustosa €12**

*Mozzarella fior di latte, salsiccia, gorgonzola, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO*

### **Trevisana €11**

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola, radicchio, speck, noci, basilico, olio EVO*

## PIZZE BIANCHE

### **Montanara €10**

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pera, noci, basilico, olio EVO*

### **Saporita €12**

*Mozzarella fior di latte, provola Campana DOP di bufala, crema di datterini gialli, salsiccia, peperoni, basilico, olio EVO*

### **Tartufo €12**

*Mozzarella fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, crema di tartufo, basilico, olio EVO*

### **Hulk €12,50**

*Mozzarella fior di latte, pomodorini semi dry del Piennolo, datterini gialli semi dry, bocconcini di bufala, pesto di basilico, basilico, olio EVO*

### **Cenerentola €12**

*Mozzarella fior di latte, provola Campana DOP, zucchine grigliate, scaglie di grana, pepe, basilico, olio EVO*

## PIZZE GOURMET

### **Salmone Gourmet €15**

*Impasto di carbone vegetale, stracciatella, straccetti di salmone affumicato, crema di zucchine*

### **Pistacchio Gourmet €15**

*Impasto classico, crema di pistacchio di Bronte, mortadella, burrata, granella di pistacchio*

### **Panoramica Gourmet €15**

*Impasto classico, pomodoro del Piennolo, burrata, salsiccia di Bra, acciughe del Mar Cantabrico*

### **Pasajes Gourmet €13**

*Impasto al carbone vegetale, mozzarella fior di latte, crema di pomodorini gialli, zucchine, alici del Mar Cantabrico*

### **La Sirenetta €18**

*Impasto al carbone vegetale, crema di pomodorini gialli, stracciatella, gambero rosso\*, perla di aceto balsamico, zeste di limone, olio EVO*

## FOCACCE salate e dolci

### **Focaccia di tipo Recco €11,50**

*(consigliata per due persone)  
Impasto senza lievito, stracchino, olio EVO*

### **Focaccia di tipo Recco farcita €13**

*(consigliata per due persone)  
Impasto senza lievito, stracchino, rucola, scaglie di grana, pomodorini ciliegini (aggiunti fuori cottura), olio EVO*

### **Miele e Lardo €10**

*Lardo, miele, noci, basilico, olio EVO*

### **Pizza frita (4 in una) €12**

*Salsiccia di Bra, acciughe, burrata, pomodoro, scaglie di grana, salmone affumicato, crema di zucchine, basilico*

### **Estiva €11**

*Pomodorini ciliegini, rucola, mozzarella di bufala*

### **Mista €11**

*Speck, prosciutto crudo, lardo*

### **Chiacchiere fritte €11**

*Prosciutto crudo, lardo*

### **Nutella €10**

### **Pistacchio e Nutella €12**

*Crema di pistacchio, granella di pistacchio, Nutella*

## FARINATE

### **Piccola €5**

### **Piccola farcita €7**

*A scelta tra: verdure, formaggi, noci, prosciutto, mozzarella*

## MENÙ BIMBI

### **Menù Cotoletta €13**

*Cotoletta, patatine, bibita in lattina*

### **Menù Hamburger €13**

*Hamburger, patatine, bibita in lattina*

### **Menù Nuggets €13**

*Nuggets di pollo, patatine, bibita in lattina*

Supplemento ingredienti €1

Supplemento di prosciutto crudo, prosciutto cotto, mozzarella di bufala €2

Supplemento burrata €3

Supplemento impasto al carbone vegetale €1

Supplemento impasto multicereale €1

Coperto €2,50

## DOLCI

Dolci €6  
Gelato €5  
Sorbetto analcolico €5

## BIBITE

Acqua naturale €2,50  
Acqua gasata €2,50  
Bibite in lattina €3  
Birra in bottiglia da 33cl €3,50  
Birra in bottiglia da 33cl analcolica €3,50  
Birra in bottiglia Ichnusa da 50cl €5  
Birra in bottiglia Weiss da 50cl €6  
Birra in bottiglia da 66cl €4,50  
Succhi di frutta €3,50

## BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa 20cl €4  
Ichnusa 40cl €5,50  
Ichnusa Ambra limpida 20cl €4  
Ichnusa Ambra limpida 40cl €5,50

## VINO *della casa*

Vino rosso/bianco caraffa 1/4 Litro €4  
Vino rosso/bianco caraffa 1/2 Litro €6,50  
Vino rosso/bianco caraffa 1 Litro €12

## CAFFETTERIA

Espresso €1,80  
Caffè Decaffeinato €2  
Orzo €2  
Caffè corretto €2,50  
Amaro €4



# panoramica

ristorante pizzeria gourmet



Visita il nostro sito  
[pizzeriapanoramica.it](http://pizzeriapanoramica.it)





# panoramica

ristorante pizzeria gourmet



English Menu





Dear customer,

Welcome to the Panoramica!

It was September 2020, the world was still and I decided to open my first restaurant. Some things happen suddenly, without an explanation... After years of going around Italy to study the secrets of pizza making, I had finally found my place. Some people thought I was crazy, and some people thought I would have closed after only six months.

After four years, we are still here, with the passion and enthusiasm of the first day, with the only goal of bringing the best products to your table.

It is thanks to the customers that trust us daily that we keep growing. In November 2023 we opened a second Panoramica in Chieri, and we hope that we can bring our name all over Italy. What you are going to eat tonight is not just a pizza, but the result of the hard work and experience of a whole lifetime.

Enjoy your meal!

Yasser

## STARTERS

- Charcuterie board with mixed cheeses and cold cuts €13
- Bruschette with tomatoes and basil €6
- Bruschette with sausage and stracchino cheese €8,50
- Stewed mussels/Mussels Marinara €12
- Courgette rolls €11
- Prawn cocktail €12
- Octopus salad €13
- Beef tartare €12  
*served with capers and wild garlic cream*
- Caprese salad with Buffalo Mozzarella DOP (250 gr) €12

## FIRST COURSE

- Spaghetti alla carbonara €13
- Agnolotti with roast sauce/ragu €12
- Penne/tagliatelle with a creamy salmon sauce €13
- Linguine with clams €17
- Paccheri with langoustines and prawns €19
- Spaghetti with mixed seafood €19
- Calamarata with swordfish ragu €17
- Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli flakes €12
- Spaghetti alla Chitarra allo "scarpariello" €13  
*tomato sauce with Pecorino cheese and basil*
- Porcini mushroom risotto €15

## SECOND COURSE

- Mixed fish grill €24
- Assorted small fried fish €18
- Fried prawns and calamari €16
- Grilled swordfish/Sicilian style swordfish €18
- Sliced grilled steak €18
- Veal schnitzel €14
- Pork fillet with green peppercorn sauce €15

## SIDES

- Chips €5
- Mixed grilled vegetables €8
- Mixed salad €6

## BIG SALAD BOWLS

- Classic €10  
*iceberg lettuce, rocket, Treviso, cherry tomatoes, taggiasche olives and sweetcorn*
- Summery €11  
*lamb's lettuce, grilled courgette, walnuts, cherry tomatoes and tuna*

## SPECIALS

### **Crocchè €12**

*Fior di latte mozzarella, Provola cheese DOP, smashed potatoes, sausage, black pepper, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Patatosa €12**

*Fior di latte mozzarella, roasted potatoes, friarielli, Piennolo semidried tomatoes, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Pizza e fichi €12**

*Fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, Parma ham, fig jam, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **La Calabria €12**

*San Marzano tomatoes DOP, nduja, pecorino cream, sausage, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **La Diavola indiavolata €13**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, nduja, Calabrian spianata, Piennolo semidried tomatoes, extra virgin olive oil*

### **Pocahontas €13**

*Yellow tomatoes, fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, Parma ham, pistachio cream, pistachio crumble, extra virgin olive oil*

### **La Bella e la Bestia €13**

*Fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, mortadella, caramelised onions, pistachio crumble, extra virgin olive oil*

## RED BASE

### **Marinara €6**

*San Marzano tomatoes DOP, garlic, oregano, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Margherita €7**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Marinara 2.0 €10**

*San Marzano tomatoes DOP, cherry tomatoes, anchovies, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Napoletana €8,50**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Sardenaira €9,50**

*San Marzano tomatoes DOP, taggiasche olives, anchovies, capers, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Cosacca €7**

*San Marzano tomatoes DOP, Parmesan shavings, fresh basil, extra virgin olive oil*

**RED BASE**

**Bufala €11**

*San Marzano tomatoes DOP, buffalo mozzarella DOP, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Provola €11**

*San Marzano tomatoes DOP, buffalo Provola cheese DOP, fresh basil, black pepper, extra virgin olive oil*

**Diavola €10**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, Calabrian spianata, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Greca €8,50**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Prosciutto €9**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, ham, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Parma €12**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, Parma ham, rocket, Parmesan shavings, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Eccellenza Campana €13**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, Parma ham, Burrata Campana DOP (125 gr), fresh basil, extra virgin olive oil*

**Shrek €12,50**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, friarielli, Bra sausage (added when out of the oven- local specialty eaten raw), buffalo mozzarella balls (added when out of the oven), fresh basil, extra virgin olive oil*

**4 Stagioni €11**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, marinated artichokes, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Capricciosa €12**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, marinated artichokes, Calabrian spianata, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Mediterranea €10**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, grilled mixed veg, Tropea onions, fresh basil, extra virgin olive oil*

**Valtellina €12**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, bresaola, Parmesan shavings, rocket, fresh basil, extra virgin olive oil*

## RED BASE

### **Pugliese €11**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, tuna, Tropea onions, taggiasche olives, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Speck e Zola €11**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, gorgonzola, speck, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Salsiccia €9**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, sausage, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Americana €10**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, sliced frankfurters, fries, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Parmigiana €10**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, fried aubergine, Parmesan shavings, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Favolosa €11**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, gorgonzola, Calabrian spianata, Tropea onions, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Sant'Anastasia €12,50**

*San Marzano tomatoes DOP, semidried Piennolo yellow tomatoes, buffalo mozzarella balls (added when out of the oven), Parmesan shavings, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Frutti di mare €15**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, mixed fried fish, onion rings, lemon zest*

### **Li mortazzi tua €12**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, pancetta, sausage, Calabrian spianata, ham, sliced frankfurters, Tropea onions, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Calzone fritto €12**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, ham*

### **Calzone €10**

*San Marzano tomatoes DOP, fior di latte mozzarella, ham*

## WHITE BASE

### **5 Formaggi €10**

*Fior di latte mozzarella, fontal cheese, brie, gorgonzola, Parmesan shavings, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Salsiccia e Friarielli €12**

*Fior di latte mozzarella, friarielli, sausage, fresh basil, extra virgin olive oil*

## WHITE BASE

### **Gustosa €12**

*Fior di latte mozzarella, sausage, gorgonzola, Tropea onions, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Trevisana €11**

*Fior di latte mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck, walnuts, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Montanara €10**

*Fior di latte mozzarella, gorgonzola, pears, walnuts, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Saporita €12**

*Fior di latte mozzarella, provola cheese DOP, yellow tomatoes cream, sausage, roasted peppers, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Tartufo €12**

*Fior di latte mozzarella, stracchino cheese, ham, truffle creams, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Hulk €12,50**

*Fior di latte mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Cenerentola €12**

*Fior di latte mozzarella, semidried Piennolo tomatoes, semidried yellow tomatoes, buffalo mozzarella balls, pesto, fresh basil, extra virgin olive oil*

## GOURMET

### **Salmone Gourmet €15**

*Activated charcoal dough, stracciatella cheese, smoked salmon, courgette cream*

### **Pistacchio Gourmet €15**

*Classic dough, Bronte pistachio cream, mortadella, burrata, pistachio crumble*

### **Panoramica Gourmet €15**

*Classic dough, Piennolo tomatoes, burrata, Bra sausage, anchovies*

### **Pasajes Gourmet €13**

*Activated charcoal dough, fior di latte mozzarella, yellow tomatoes cream, courgettes, anchovies*

### **La Sirenetta €18**

*Activated charcoal dough, fior di latte mozzarella, yellow tomatoes cream, stracciatella, red prawns, balsamic pearls, lemon zest, extra virgin olive oil*

## FOCACCIAS *savoury and sweet*

### **Recco style focaccia €11,50**

*(recommended for 2)*

*Yeast-free dough, stracchino cheese, extra virgin olive oil*

### **Stuffed Recco style focaccia €13**

*(recommended for 2)*

*Yeast-free dough, stracchino, rocket, parmesan flakes, cherry tomatoes (added when out of the oven), extra virgin olive oil*

### **Honey and lardo €10**

*Lardo, honey, walnuts, fresh basil, extra virgin olive oil*

### **Fried pizza (4 in 1) €12**

*Bra sausage, anchovies, burrata, tomatoes, Parmesan shavings, smoked salmon, courgette cream, fresh basil*

### **Summery €11**

*Cherry tomatoes, rocket, buffalo mozzarella*

### **Mixed €11**

*Speck, Parma ham, lardo*

### **Fried chiacchiere**

*Parma ham/lardo € 11*

*Nutella € 10*

*Pistachio cream, pistachio crumble and Nutella € 12*

## FARINATE

### **Small €5**

### **Small, filled €7**

*Choose among: vegetables, cheeses, walnuts, ham, mozzarella*

## CHILDREN'S MENU

### **Cotoletta Menu €13**

*Schnitzel, french fries, canned drink*

### **Hamburger Menu €13**

*Hamburger, french fries, canned drink*

### **Nuggets Menu €13**

*Chicken nuggets, french fries, canned drink*

Ingredients supplement €1

Supplement of raw ham, cooked ham, buffalo mozzarella €2

Burrata supplement €3

Charcoal dough supplement €1

Multigrain dough supplement €1

Cover charge €2,50

## DESSERTS

Ice cream €5  
Sorbet €5  
Any other dessert of the day €6

## DRINKS

Still water €2,50  
Sparkling water €2,50  
Soft drinks cans €3  
Bottled beer 33 cl €3,50  
Alcohol free bottled beer 33 cl €3,50  
Ichnusa bottled beer 50 cl €5  
Weiss bottled beer 50 cl €6  
Bottled beer 66 cl €4,50  
Fruit juice €3,50

## DROUGHT BEER

Ichnusa 20 cl €4  
Ichnusa 40 cl €5,50  
Ichnusa Ambra limpida 20 cl €4  
Ichnusa Ambra limpida 40 cl €5,50

## HOUSE WINE

Red/white wine 1/4 lt jug €4  
Red/white wine 1/2 lt jug €6,50  
Red/white wine 1 lt jug €12

## AFTER DINNER

Espresso €1,80  
Decaf espresso €2  
Barley espresso €2  
Espresso "corretto" (add a splash of Sambuca!) €2,50  
Amaro €4



# panoramica

ristorante pizzeria gourmet



Visit our website  
[pizzeriapanoramica.it](http://pizzeriapanoramica.it)



# PIZZE ROSSE

## Marinara €5,50

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio EVO

## Margherita €7

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

## Marinara 2.0 €10

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegini, acciughe, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Napoletana €8,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, basilico, olio EVO

## Sardenaira €9,50

Pomodoro San Marzano DOP, olive Taggiasche, capperi, acciughe, basilico, olio EVO

## Cosacca €7

Pomodoro San Marzano DOP, scaglie di grana, basilico, olio EVO

## Bufala €11

Pomodoro San Marzano DOP, bufala Campana DOP, basilico, olio EVO

## Provola €11

Pomodoro San Marzano DOP, provola Campana DOP di bufala, basilico, pepe, olio EVO

## Diavola €10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata, basilico, olio EVO

## Greca €8,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Prosciutto €9

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio EVO

## Parma €12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO

## Eccellenza Campana €13

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, Burrata Campana DOP (125g) basilico, olio EVO

## Shrek €12,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia di Bra (aggiunta fuori cottura), bocconcini di bufala (aggiunti fuori cottura), basilico, olio EVO

## 4 Stagioni €11

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Capricciosa €12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, spianata, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Mediterranea €10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, verdure grigliate, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO

## Valtellina €12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO

## Pugliese €11

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla di Tropea, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Speck e Zola €11

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, basilico, olio EVO

## Salsiccia €9

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia, basilico, olio EVO

## Americana €10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte\*, basilico, olio EVO

## Parmigiana €10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico, olio EVO

## Favolosa €11

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO

## Sant'Anastasia €12,50

Pomodoro San Marzano DOP, datterini gialli semi dry del Piennolo, bocconcini di bufala, scaglie di grana, basilico, olio EVO

## Frutti di mare €15

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, fritto misto di mare, anelli di cipolla fritti, zeste di limone

## Li mortazzi tua €12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pancetta, salsiccia, spianata, prosciutto cotto, wurstel, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO

## Calzone fritto €12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

## Calzone €10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

# FARINATE

## Piccola €5

## Piccola farcita €7

A scelta tra: verdure, formaggi, noci, prosciutto, mozzarella

Supplemento ingredienti €1

Supplemento di prosciutto crudo, prosciutto cotto, mozzarella di bufala €2

Supplemento burrata €3

Supplemento impasto al carbone vegetale €1

Supplemento impasto multicereale €1

# PIZZE GOLOSE

## Crocchè €12

Mozzarella fior di latte, Provola Campana DOP, patata schiacciata, salsiccia, pepe nero, basilico, olio EVO

## Patatosa €12

Mozzarella fior di latte, patate al forno, friarielli, pomodorini semiseccchi del Piennolo, olive Taggiasche, basilico, olio EVO

## Pizza e fichi €12

Mozzarella fior di latte, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, mostarda di fichi, basilico, olio EVO

## La Calabria €12

Pomodoro San Marzano DOP, 'nduja, salsiccia, crema di pecorino (aggiunta fuori cottura), basilico, olio EVO

## La Diavola indiovolata €13

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja, spianata calabrese, pomodorini semiseccchi del Piennolo, olio EVO

## Pocahontas €13

Crema di datterini gialli, mozzarella fior di latte, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, topping di crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio EVO

## La Bella e la Bestia €13

Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella, cipolla caramellata, granella di pistacchio, olio EVO

# PIZZE BIANCHE

## 5 Formaggi €10

Mozzarella fior di latte, fontal, brie, gorgonzola, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico, olio EVO

## Salsiccia e Friarielli €12

Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, basilico, olio EVO

## Gustosa €12

Mozzarella fior di latte, salsiccia, gorgonzola, cipolla di Tropea, basilico, olio EVO

## Trevisana €11

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, radicchio, speck, noci, basilico, olio EVO

## Montanara €10

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pera, noci, basilico, olio EVO

## Saporita €12

Mozzarella fior di latte, provola Campana DOP di bufala, crema di datterini gialli, salsiccia, peperoni, basilico, olio EVO

## Tartufo €12

Mozzarella fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, crema di tartufo, basilico, olio EVO

## Hulk €12,50

Mozzarella fior di latte, pomodorini semi dry del Piennolo, datterini gialli semi dry, bocconcini di bufala, pesto di basilico, basilico, olio EVO

## Generentola €12

Mozzarella fior di latte, provola Campana DOP, zucchine grigliate, scaglie di grana, pepe, basilico, olio EVO

# PIZZE GOURMET

## Salmone Gourmet €15

Impasto di carbone vegetale, stracciatella, straccetti di salmone affumicato, crema di zucchine

## Pistacchio Gourmet €15

Impasto classico, crema di pistacchio di Bronte, mortadella, burrata, granella di pistacchio

## Panoramica Gourmet €15

Impasto classico, pomodoro del Piennolo, burrata, salsiccia di Bra, acciughe del Mar Cantabrico

## Pasajes Gourmet €13

Impasto al carbone vegetale, mozzarella fior di latte, crema di pomodorini gialli, zucchine, alici del Mar Cantabrico

## La Sirenetta €18

Impasto al carbone vegetale, crema di pomodorini gialli, stracciatella, gambero rosso\*, perla di aceto balsamico, zeste di limone, olio EVO

# FOCACCE salate e dolci

## Focaccia di tipo Recco €11,50

(consigliata per due persone)  
Impasto senza lievito, stracchino, olio EVO

## Focaccia di tipo Recco farcita €13

(consigliata per due persone)  
Impasto senza lievito, stracchino, rucola, scaglie di grana, pomodorini ciliegini (aggiunti fuori cottura), olio EVO

## Miele e Lardo €10

Lardo, miele, noci, basilico, olio EVO

## Pizza fritta (4 in una) €12

Salsiccia di Bra, acciughe, burrata, pomodoro, scaglie di grana, salmone affumicato, crema di zucchine, basilico

## Estiva €11

Pomodorini ciliegini, rucola, mozzarella di bufala

## Mista €11

Speck, prosciutto crudo, lardo

## Chiacchiere fritte €11

Prosciutto crudo, lardo

## Nutella €10

## Pistacchio e Nutella €12

Crema di pistacchio, granella di pistacchio, Nutella

I prodotti contrassegnati con \* sono congelati all'origine. Alcuni nostri prodotti sono freschi e sono stati abbattuti a -18° ai sensi delle norme igienico sanitarie previste dal regolamento HACCP