

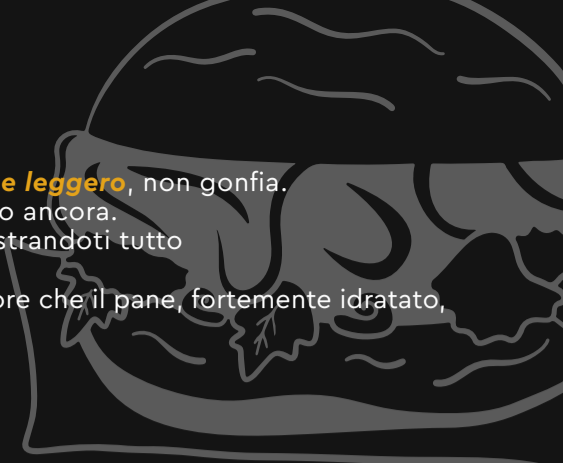
# PANBOLLA

La lievitazione lunga oltre 48 ore lo rende estremamente **digeribile e leggero**, non gonfia.

Ne mangi uno e ti viene subito voglia di mangiarne un altro, e un altro ancora.

Il PanBolla cuoce sotto i tuoi occhi **sotto una campana di vetro**, mostrandoti tutto il fascino della semplicità.

La cottura lo rende unico: una **cottura flash** che sfrutta lo stesso vapore che il pane, fortemente idratato, sprigiona sotto la campana. È la magia del vapore.



## Salumi e carni

- new** **PanBaby**  
Prosciutto cotto **Alta Qualità**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco ..... **4,50€**
- new** **PanEtto**  
100 gr di **Prosciutto cotto Alta Qualità** ..... **4,90€**
- new recipe** **PanCotto**  
**Prosciutto cotto Alta Qualità**, zucchine grigliate, ricotta di bufala, olive greche Kalamata, pepe, olio extravergine di oliva e sale ..... **4,90€**
- new** **PanRomagna**  
**Prosciutto crudo Gran Milano Riserva**, squacquerone, rucola, olio extravergine di oliva ..... **5,90€**
- new recipe** **PanDoro**  
**Prosciutto cotto Alta Qualità**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, salsa tonnata (ricetta Panb con filetti di tonno di Cetara), pomodorini secchi, insalata ..... **5,90€**
- new** **PanBri**  
**Prosciutto cotto di Praga**, brie, melanzane grigliate, olive greche Kalamata, rucola, olio extravergine di oliva e sale ..... **5,90€**
- new** **PanChetta**  
**Porchetta di Ariccia**, provola d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, cipolle caramellate, senape, rucola ..... **5,90€**
- new recipe** **PanZer**  
**Speck dell'Alto Adige**, brie, noci tostate, rucola, salsa rosa (ricetta PanB) ..... **5,90€**
- PanCrazio**  
**Prosciutto di tacchino cotto al vapore**, salsa tonnata (ricetta PanB con filetti di tonno di Cetara) pomodoro, insalata, olio extravergine di oliva e sale ..... **5,90€**
- PanCrudo**  
**Prosciutto crudo di Parma**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, pomodoro, insalata, olio extravergine di oliva e sale ..... **6,50€**
- PaNico**  
**Straccetti di prosciutto cotto di Praga al forno**, provola d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, speck croccante dell'Alto Adige, pomodoro, insalata, salsa BBQ, olio extravergine di oliva ..... **6,50€**
- PanTellina**  
**Bresaola IGP della Valtellina**, caprino, scaglie di Grana Padano, rucola, succo di limone, timo, pepe, olio extravergine di oliva ..... **6,90€**
- new** **PanPork**  
**Pulled Pork**, cipolla caramellata, insalata, salsa PanB ..... **7,90€**
- new** **PanBurrata**  
**Prosciutto crudo Gran Milano Riserva**, burrata pugliese Caseificio Ignazzi, pomodorini ciliegino, basilico fresco, olio extravergine di oliva e sale ..... **7,90€**
- PanBurger**  
**Hamburger fresco** preparato da noi con manzo e prosciutto crudo, provola d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, speck croccante dell'Alto Adige, pomodoro, insalata, salsa PanB, olio extravergine di oliva ..... **7,90€**
- PanBrave**  
**Hamburger fresco** preparato da noi con manzo e prosciutto crudo, cheddar, speck croccante dell'Alto Adige, cipolle caramellate, crema di peperoni rossi, insalata ..... **7,90€**

## Vegetali

- new** **PanMigiana**  
**Melanzane grigliate**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, polpa di pomodori pelati Solea, Grana Padano, basilico fresco, olio extravergine di oliva e sale ..... **4,90€**
- new recipe** **PanVeg**  
**Zucchine grigliate**, pesto di basilico fresco, pomodorini ciliegino, noci tostate, sesamo nero tostato, insalata, olio extravergine di oliva e sale ..... **4,90€**
- Meat LESS** **PanBurger Vegetariano**  
**Hamburger vegano con proteine vegetali di barbabietole e piselli**, cipolle caramellate, pomodoro, insalata, salsa PanB, olio extravergine di oliva e sale ..... **8,90€**

## Pesce

- new recipe** **PanTelleria**  
**Filetti di tonno di Cetara**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, pomodorini ciliegino, maionese, insalata, origano, olio extravergine di oliva e sale ..... **5,90€**
- new** **PanSorrento**  
**Filetti di alici di Cetara**, burrata pugliese Caseificio Ignazzi, ricotta di bufala, basilico fresco, succo di limone, pepe, olio extravergine di oliva ..... **6,90€**
- new recipe** **PanSalmo**  
**Salmon affumicato norvegese**, brie, noci tostate, rucola ..... **6,90€**

## PANBIZZA 250gr

Dopo oltre 48 ore di lievitazione, la PanBizza viene cotta **sotto la campana o su pietra**.  
**Nuovo Impasto**, consistenza soffice e leggera, cornicione croccante per le dimensioni di una classica pizza

### Salumi e carni

new  
recipe

#### DemonBizza

**Ventricina al peperoncino di Calabria**, provola d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, olive greche Kalamata, ricotta di bufala, polpa di pomodori pelati Solea, olio extravergine di oliva e sale ..... **7,90€**

new

#### CottoBizza

**Prosciutto cotto Alta Qualità**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, scaglie di Grana Padano, glassa di Aceto balsamico di Modena, rucola, olio extravergine di oliva e sale ..... **7,90€**

new  
recipe

#### ParmaBizza

**Prosciutto crudo di Parma**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, datterini gialli campani, pomodorini ciliegino, scaglie di Grana Padano, rucola, polpa di pomodori pelati Solea, olio extravergine di oliva e sale ..... **8,90€**

### Vegetali

#### PomoBizza

Fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, polpa di pomodori pelati Solea, basilico fresco, olio extravergine di oliva e sale ..... **6,50€**

new

#### NormaBizza

**Melanzane grigliate**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, pomodorini ciliegino, Grana Padano in cottura, basilico fresco, polpa di pomodori pelati Solea, olio extravergine di oliva e sale ..... **7,90€**

new

#### FiordiBizza

**Datterini gialli campani**, burrata pugliese Caseificio Ignazzi, pesto di basilico fresco, pomodorini ciliegino, ricotta di bufala, olio extravergine di oliva e sale ..... **8,90€**



## PIZZERO 120gr

Cuoce **sotto la campana** e, grazie alla magia del vapore e alla lunga lievitazione, la mollica è soffice e scioglievole, la crosticina esterna sottile e friabile.

Il PizZero permette di gustare appieno tutti gli ingredienti scelti e studiati per esaltarlo.

### Salumi e carni

#### Pizzero Speck

**Speck croccante dell'Alto Adige**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, rosmarino, basilico fresco, olio extravergine di oliva ..... **4,90€**

new

#### Pizzero Favola

**Mortadella Favola Salumificio Palmieri**, burrata pugliese Caseificio Ignazzi, granella di pistacchio, olio extravergine di oliva ..... **6,90€**

### Vegetali

#### Pizzero Zucchine

**Zucchine grigliate**, crescenza, olive greche Kalamata, rucola, pepe, olio extravergine di oliva e sale ..... **4,90€**

### Pesce

#### Pizzero Datterini Gialli

**Datterini gialli campani**, fiordilatte d'Agerola Caseificio F.Ili Fusco, filetti di acciughe di Cetara, ricotta di bufala, basilico fresco, olio extravergine di oliva ..... **5,90€**

#### Pizzero Salmone

**Salmone affumicato Norvegese**, ricotta di bufala, rucola, timo, olio extravergine di oliva ..... **6,90€**



# INSALATE

Prova una delle nostre Insalatone! Ricche di gusto e accompagnate da crostini di PanBolla dorati.



## Salumi e carni

new  
recipe

### Caesar

**Pollo grigliato, speck croccante dell'Alto Adige**, salsa Caesar (ricetta PanB al Grana Padano), insalate miste, pomodorini ciliegino, crostini di PanBolla dorati ..... **6,90€**

new

### Bresaola

**Bresaola IGP della Valtellina**, scaglie di Grana Padano, rucola, insalate miste, pomodorini ciliegino, succo di limone, pepe, olio extravergine di oliva e sale, crostini di Panbolla dorati ..... **7,90€**

## Vegetali

new  
recipe

### Vegetariana

**Verdure miste grigliate**, ceci, rucola, insalate miste, pomodorini ciliegino, aceto balsamico di Modena, olio extravergine di oliva e sale, crostini di PanBolla dorati ..... **5,90€**

new

### Caprese

**Bocconcini di fior di latte d'Agerola** Caseificio F.Ili Fusco, pomodorini ciliegino, pesto di basilico fresco, insalate miste, olio extravergine di oliva e sale, crostini di PanBolla dorati ..... **6,90€**

## Pesce

### Salmone

**Salmone affumicato norvegese**, sesamo nero tostato, rucola, insalate miste, pomodorini ciliegino, aceto balsamico di Modena, olio extravergine di oliva e sale, crostini di PanBolla dorati ..... **7,90€**

## MENÙ COMBO Scegli 1 prodotto e aggiungi:

+ 3,00€



+



Bibita

Patate al forno

+ 3,50€



+



Bibita

Dolce

+ 5,50€



+



+



Bibita

Patate al forno

Dolce



Birra

+ 1,50€

Solo Theresianer Lager, Vienna e Pilsner (non è inclusa la Indian o la Weiss)

## PATATE AL FORNO 2,20€

Salsa gratis (a scelta tra BBQ, maionese, Ketchup)



## BOLLICINO 2,70€

new

+ 0,30€ Variante Black con impasto al cacao e arancia

BollyCream alla crema pasticcera  
BollyDark al cioccolato fondente  
BollyStacchio al pistacchio  
BollyNut alla Nutella  
BollyCioc al cioccolato bianco



## MACEDONIA 3,50€

Macedonia di frutta fresca

## BEVANDE

Acqua ..... 1,00€  
Bibite 33 cl lattina ..... 2,20€  
Birra Theresianer 1766 33 cl ..... 3,50€  
Birra Theresianer India Pale Ale 33 cl ..... 4,50€  
Birra alla spina 33 cl ..... 3,50€  
Birra WEISS ..... 5,00€

Panbolla o Panbizza Variante Black con segale ..... 0,50€

new Bollicino Variante Black con impasto al cacao e arancia ..... 0,30€

Aggiunta 1 verdura o 1 formaggio ..... 1,00€  
Aggiunta creme, salse PANB, ecc. .... 0,50€  
Aggiunta 1 salsa ..... 0,25€

Per i salumi scegliamo la qualità tutta italiana di Rovagnati, gusto e qualità inconfondibile.

Abbattiamo i nostri impasti a -18° per preservarne la qualità ed evitare l'utilizzo di additivi chimici.

Per le verdure grigliate usiamo solo una selezione accurata di ortaggi surgelati.

**ROVAGNATI**  
1943



**PANB**

**DI PANE IN MEGLIO**



**[www.panb.it](http://www.panb.it)**

# Sotto la campana

Dalla lunga esperienza di un grande Maestro panificatore nascono il **PanBolla**, la **PanBizza**, il **Bollicino** e il **PizZero**.



*Panbolla*



*Panbizza*



*Bollicino*



*Pizzero*

Un impasto vivo, **lievitato oltre 48 ore**, nel nostro laboratorio, che si trasforma "sotto i tuoi occhi" in un prodotto **gustoso, ma leggero, soffice e digeribile**.

La nuova metodologia di cottura, **sotto campana di vetro**, crea una naturale camera di vapore e regala un prodotto dalle caratteristiche uniche, dalla mollica impalpabile alla crosta delicata e friabile.

Realizzare il nostro impasto con **farine semintegrali o con segale**, minime quantità di lievito e, soprattutto, senza miglioratori, acceleratori di lievitazione o prodotti chimici, è la nostra sfida, il nostro impegno quotidiano!

Un pane così non può che essere accompagnato da prodotti di eccellenza, da farciture scelte e selezionate con cura, per offrirti abbinamenti ricercati ma semplici e autentici al tempo stesso.

