

## Antipasti OGNI PORZIONE È PERFETTA PER MASSIMO DUE PERSONE

- Carpaccio di manzo fatto in casa con scaglie di grana, crumble di olive nere, Olio Extravergine Mimì Coratina 9
- Padellino con provola affumicata, capocollo croccante, vellutata di datterino giallo 9
- Tartare di tonno, glassa al limone, burratina pugliese, pistacchio 13
- Tartare di Gambero rosso "ReRosso" di Mazara del Vallo in purezza, salsa agli agrumi, olio ExtraVergine Mimì Peranzana 13
- Polpo croccante, la sua mayo di cottura, formaggio filante, chips di zuccina 10
- Insalata di mare con pesce spada, mango, latte di cocco, sesamo bianco, cipollina fritta 9
- Baccalà impanato in panko croccante, crema di patate al rosmarino 8
- VEG "Babaganoush" mediterraneo con melanzane, sale, pepe, olio EVO, paprika e prezzemolo 8

## Sushi Rolls OGNI ROLL È TAGLIATO IN 8 PEZZI

- TRADIZIONE: Baccalà in tempura, mayo allo scalogno, battuto di pomodoro secco e cipollina croccante 13
- FUSIONE: Salmone, tartare di salmone, mango, foie gras scottato e salsa agrodolce 15
- ARMONIA: Pesce spada marinato agli agrumi, teriyaki e nocciola, mayo lime e zenzero 13
- ALCHIMIA: Gambero tempura, avocado, cover di salmone, teriyaki, crema di melanzane arrosto, sesamo, zeste di limone 15
- CRUNCH: Gambero in tempura, mayo kimchee, cipolla fritta, yakiniku 13
- KILLER: Spaghetto all'Assassina in doppia cottura, fiocco di bufala e pistacchio 12
- MARTINA: Salsiccia di Suino Nero e crema di grana, cover scottata di carpaccio di manzo, dressing al datterino giallo e chips di zuccina 13
- CAVALLO: Tartare di cavallo, crema di grana, lardo di Suino Nero di Martina Franca, ketchup al datterino giallo homemade, granella di nocciole 15
- VEG DOLCE AMARO: Patata crunchy, mayo veg alla soia, cipolla in agrodolce, teriyaki 12

## Intrattieni SEMPLICI E BUONI. PERFETTI PER ESSERE CONDIVISI

- VEG Alga wakame, semi di sesamo, mango 5
- VEG Sfere di soia e seitan, mayo alla soia, chips di zuccina 6pz 7
- VEG Orto in pastella con crema alla soia 7
- Mini rocher di salsiccia di Norcia, crema e granella di pistacchio 6
- Pan bao con gambero in tempura, alga wakame e sweetchilli 7
- Pan bao, pulled pork e salsa kimchee 2pz 7
- VEG Pan bao vegetale 2pz 7
- Gamberoni in panko, salsa sweet chili 4pz 7
- Sfere di polpo, sua riduzione e katsuobushi 5pz 6

## Eccellenze Pugliesi SERVIAMO FRESCHENZA

- Ostrica Pugliese "Perla del Salento" 4pezzi 11euro + flute di Metodo classico pugliese in abbinamento 15euro su disponibilità
- VEG Pallone di Gravina SlowFood "Caseificio Tarantino" stagionato in grotta 7
- VEG Bufala 100% Pugliese "Dolcenera" di Altamura 6 su disponibilità
- Prosciutto crudo di Faeto "DeLuca". 7
- Ghiandaro di Suino Nero "Salumi MartinaFranca" 6 su disponibilità 5fette 6

## Nigiri

- Salmone 2pz 4
- Spada 2pz 3,5
- Tonno 2pz 4,5
- Tris di coppia nigiri 6pezzi 11
- Zenzero marinato 2
- Salsa teriyaki homemade 2

## Sashimi

- Salmone 4fette 8
- Spada 4fette 7
- Tonno 4fette 9
- Tris di sashimi 6fette totali 12



QR-CODE PER:  
ALLERGENI  
MENÙ VEGETALE  
CARTA VINI  
DRINK LIST  
BEER LIST  
PROMO ED EVENTI



### Una sola regola

Per agevolarti e servirti al meglio, scegli la tua portata principale, che sia il primo, il secondo o una sushi poke (per un massimo di \*3 DIVERSE\* portate contemporanea a tavolo. Per tavoli da 3, massimo \*2 DIVERSE\* portate). Lasciati consigliare su tutti i nostri antipasti e sushi rolls da condividere! La tua premura, il nostro impegno.

### IN CUCINA

GRAZIANO VENTURA SushiChef dal cuore giappo  
RACHELE CUCINELLA Mamma, zia, chiave di volta  
NICOLA VERNOLA Cuoco salutista, animo da culturista  
ALESSANDRO STRIPPOLI L'Oriente in cucina

### IN SALA

MARIA CAPORUSSO Il lato materno di Panacea  
EMANUEL CAGGIANO Wine enthusiast, bevitore  
E TUTTI GLI ALTRI COLLABORATORI

### ULTIMA COMANDA, DOLCI ESCLUSI:

- A PRANZO GIOV-VENERDÌ ENTRO LE 14.45
- A PRANZO SABATO-DOMENICA ENTRO LE 15:30
- A CENA MARTEDÌ-VENERDÌ ENTRO LE 22.45
- A CENA IL SABATO ENTRO LE 23.00

## Primi piatti GUSTO E TANTO CONDIMENTO

- Spaghettoni, spuma di baccalà mantecato al latte, arachidi in due consistenze 14
- Risotto al Blue Curacao con crema di bufala, dressing all'arancia e tartare di tonno 16 - Minimo due porzioni
- Cavatelli pugliesi con ragù bianco di cinghiale 14
- Lasagna bianca con salsiccia di Suino Nero, provola affumicata, crosta di pangrattato, miele e nocciole tritate 14
- Spaghetto all'Assassina con stracciatella di Bufala Pugliese "Dolcenera" 15 - Minimo due porzioni
- VEG Medaglioni ripieni di provola e melanzana con crema di basilico e crumble di olive nere 13
- VEG Crudaiola rivisitata con dressing al ciliegino, fonduta ricotta marzotica, emulsione al basilico. 13

## Secondi piatti AMA IL SAPORE DI CIÒ CHE È BUONO. VALORIZZIAMO LA MATERIA PRIMA

- Filetto di Manzo da 220grammi su purea di patate con dressing ai mirtili e sale rosa himalayano 23
- Maialino e pancetta croccante su letto di crema di mele gialle 18
- Trancio di tonno ai lamponi con cipolla caramellata 19
- Fagotto di polpo con stracciatella e caramello salato 16
- VEG Hamburger con crema al basilico, battuto di pomodori sott'olio e nocciole tritate 14

SERVIZIO 2.50 | Con pane artigianale, grissini ai semi rustici, Olio ExtraVergine e 1 Polaroid ricordo per tavolo  
CON EVENTO O MUSICA LIVE 3.50

## Dolci AMOREVOLMENTE CREATI DAL CUORE FRESCO, MA COL GUSTO CALDO E DECISO

- Lingotto al cioccolato, nocciole, panna fatta in casa 7
- Tiramisù interamente nostro, tutto artigianale 10
- Cannoli di pane di Altamura con ricotta di capra al limoncello, dressing limone e pinoli 2pezzi 8
- VEG Cannoli di pane di Altamura, panna vegetale, dressing al limone e pinoli 7
- Pan bauletto fatto in casa con burro e confettura ai frutti di bosco 7
- Paste di mandorla pugliesi, vincotto 5
- Gelato fiordilatte artigianale e gocce di cioccolato fondente 6
- VEG Fichi secchi ripieni di mandorla, crema di limoncello e spolverata di cacao amaro 6

Caffè? Amaro? Liquore o cocktail abbinato?  
Consulta il nostro menù dedicato

### IL TUO EVENTO?

Panacea lo rende unico in base al tuo gusto ed alle tue esigenze. Chiedici un preventivo e scegli TU tra TUTTE le diverse portate di carne, mare, terra o misto.

Un esempio di menù per gruppo, include a 45 euro:

- Drink di benvenuto
- Antipasto 6 portate a piatto (ciascuno il suo)
- 1 primo piatto che sia di carne o di pesce
- 1 secondo piatto che sia di carne o di pesce
- Fresco gelato, o sgroppino al limone
- Bevande incluse e vini abbinati senza limiti
- Bollicina su torta, caffè, amaro, grappa, limoncello e rum selezionati

Carne o pesce? Pranzo o cena? Compleanno o laurea? Cambia poco!

La nostra voglia di stupire te ed i tuoi ospiti sarà sempre la stessa.

HAI VOGLIA DI UN BUFFET ED UNA SALA INTERAMENTE DEDICATA? Chiedici un preventivo a partire da 35 euro

IN GRIGIO: ALIMENTO DECONGELATO. I PRODOTTI ITTICI SONO ABBATTUTI COME LEGGE. ELENCO ALLERGENI Regolamento UE n. 1169/2011

NL: NO LATTOSIO NG:NO GLUTINE VEG:VEGANO/VEGETARIANO

1. GLUTINE 3. UOVA 5. ARACHIDI 7. LATTE 9. SEDANO 11. SESAMO 13. LUPINI  
2. CROSTACEI 4. PESCE 6. SOIA 8. FRUTTA A GUSCIO 10. SENAPE 12. SOLFITI-SOLFOR. 14. MOLLUSCHI

DEGUSTAZIONI

ENTRÉE  
1 ANTIPASTO  
1 PRIMO PIATTO  
1 DOLCE COCCOLA  
A SCELTA DELLO CHEF. EURO 30

**\_INCONTRO\_**

ENTRÉE  
1 ANTIPASTO  
SUSHI ROLL 4PZ  
1 PRIMO PIATTO  
1 SECONDO PIATTO  
A SCELTA DELLO CHEF. EURO 40

**\_IL BACIO\_**

ENTRÉE  
SPECIAL SUSHI ROLL 4PZ  
1 ANTIPASTO  
1 PRIMO  
1 SECONDO  
1 DOLCE COCCOLA  
1 DOLCE ARTIGIANALE  
SCEGLI TRA CARNE O PESCE. EURO 50

**\_L'AMORE\_**

E DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ...  
E DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ...

1 ROLL A SCELTA DEL SUSHICHEF  
1 PIATTO CON GAMBERI E POLPO SFERE  
1 CALICE DI VINO O COCKTAIL  
EURO 20

**\_APERISUSHI\_**

3 BAO A SCELTA TRA  
VEGANBAO, MEATBAO, E FISHBAO  
1 COCKTAIL IN ABBINAMENTO  
EURO 10

**\_APERIBAO\_**

4 ROLL SUSHI DA 4 PEZI CIASCUNO  
1 HOSOMAKI  
2 NIGIRI  
1 COCKTAIL O CALICE DI VINO  
EURO 25

**\_SUSHI 25\_**

4 CALICI ABBINATI PUGLIA: €15  
4 CALICI PUGLIA E MONDO: €20



TROVI PANACEA IN:

Top100 Ristoranti TheFork  
2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026

"La Repubblica" Guide Ristoranti  
anno 2019 - 2021 - speciale2023 -  
speciale2024

"Il Golosario" Gatti-Massobrio  
2025

SmartBox 2025 Miglior Partner

**TOP 100**  
RISTORANTI **THE FORK**  
TOP 100