

Antipasti

OGNI PORZIONE È PERFETTA
PER MASSIMO DUE PERSONE

- Padellino con chips di Capocollo e provolone filante (1,7) 10
- Battuto di manzo, sale- pepe-olio, frittelline home made e mayo di scalogno (1,6) 12
- Spiedo di bombette ripiene di mortadella e bufalina, salsa alla birra, fiocchi di cipolla frita (1,8) 8
- Culatta di prosciutto Crudo con 250grammi di Mozzarella di Bufala Campana DOP 9
- Fiocchi di salmone croccante al sesamo e salsa agrodolce (1,4,11) 8
- Tonno tataki scottato ai semi di papavero, letto cremoso al mango (4) 10
- Affettato di pesce spada marinato, dressing agli agrumi, nocciole (4,8) 8
- Polpo croccante, caldo provolone, chips di zuccina (1,7,14) 10
- Baccalà in panko croccante e crema di patate al rosmarino (1,3,4) 7
- Tartare di Gambero Rosso in purezza su stracciatella, salsa agli agrumi, mango e olio EVO (2,7) 12

Sushi Rolls

OGNI ROLL È TAGLIATO
IN 8 PEZZI

- TRADIZIONE: Alici, rape spadellate, emulsione di aglio e olio EVO, pomodoro confit, pepe nero (4) 13
- DOMENICA: Ragù di vitello, pancetta croccante, basilico, pioggia di grana, mandorle tostate (7) 14
- SICILIAN DRAGON: Gambero tempura, avocado, cover di salmone, teryaki, crema di melanzane arrosto, sesamo, zeste limone (NL 1,2,4,6,8,11) 14
- CRUNCH: Gambero in tempura, mayo kimchee, cipolla frita, salsa yakiniku (NL A:1,2,3,4,6,11) 12
- KILLER: Spaghetto all'Assassina in doppia cottura, fiocco di bufala e pistacchio (1,7,8,11) 11
- NORCIA ROLL: Salsiccia di Norcia e crema di grana, cover scottata di carpaccio di manzo, dressing al datterino giallo e chips di zuccina 13
- PATANEGRA: Tartare di cavallo, crema di grana, lardo di Patanegra, ketchup al datterino giallo homemade, granella di nocciole (NG VNL 7,8,11) 14
- SUMMER: Cetriolo, mango, alga wakame e sweetchilli (VEG NG NL) 12

Interattieni

SEMPLICI E BUONI.
NATI PER CHI NON SA ASPETTARE

- Alga wakame, semi di sesamo, mango (1,11) 5
- Sfere di soia e seitan, mayo alla soia, chips di zuccina 6pz (VEG 6) 7
- Orto in pastella con crema alla soia (VEG 1,3,6) 7
- Mini rocher di salsiccia di Norcia, crema e granella di pistacchio 4pz (3,8) 6
- Crocchetta di pollo avvolta in corn flakes e salsa barbecue (1) 6
- Pan bao, pulled pork e salsa kimchee 2pz (1,3) 7
- Fiori di zucca croccanti e alici siciliane 4pz (1,4) 7
- Gamberoni in panko e salsa sweet chili 4pz(1,2) 7
- Takoyaki di polpo e katsuobushi 5pz (1,4,7,14) 6

Poke

PERFETTA COME PIATTO UNICO
PER UN PRANZO RAPIDO MA GUSTOSO

- VEG Crispy Poke: mango, verdure miste in tempura, sweet chilli, wakame, cipollina croccante (VEG NG NL A:6,11) 13

Nigiri

IN PORZIONE DA
2 NIGIRI

- Salmone (4) 4
- Spada (4) 3,5
- Tonno (4) 4,5
- Tris di coppia nigiri (4) 11

PANACEA
RISTORANTE

CUCINA ITALIANA
FUSION SUSHI
COCKTAIL & VINO

MENÙ 4/2025

in Cucina

EROS CAGGIANO Chef, padre spirituale visionario
GRAZIANO VENTURA SushiChef dal cuore giappo
RACHELE CUCINELLA Mamma, zia, chiave di volta
NICOLA VERNOLA Cuoco salutista, animo da culturista

in sala

MARTINA DI CIAULA Il volto gentile di Panacea
MARIA CAPORUSSO Il lato materno di Panacea
EMANUEL CAGGIANO Wine enthusiast, bevitore

Primi GUSTO INTERO O NIENTE!
NON SONO POSSIBILI MEZZE PORZIONI O ASSAGGINI.

- Spaghetto all'assassina con stracciatella di Bufala Campana DOP (VEG NL 1,7) MINIMO DUE PORZIONI 15
- Ripieno di bufala e basilico con ragù di vitello (1,9) 14
- Girasole di pezzente luganega, vellutata di rape, trito di pomodori secchi e su richiesta olio santo (1) 13
- Lasagna bianca, pesto di pistacchio e capocollo martinese, vellutata di zucca, colata di besciamella (1,7,8) 14
- Risotto in bisque di mare al limone, tartare di Gamberi rossi, emulsione alla maggiorana (2) MINIMO DUE PORZIONI 16
- Tonnarello romano, calamaro in riduzione bianca di crostacei, crema di pistacchio e la sua granella (NL VNG A: 1,4,8) 14

Secondi PREPARATI CON COTTURA A BASSA TEMPERATURA
VIVI IL SAPORE DI CIO CHE E BUONO

- Filetto di spigola in crosta di cereali, fresca crema di scalogno, patate croccanti (NL 1,4) 14
- Calamaro, il suo ripieno di pane, vellutata di patate e rosmarino, emulsione alla maggiorana (NL 1,3,14) 14
- Costolette di agnello nappate ai semi di finocchio, vellutata di zucca e patate al forno (NL NG) 15
- Picanha con crema al pistacchio, pomodoro secco, disco di patata crunch (8) 15
- Hamburger 250G di piselli e barbabietola rossa, stracciatella di bufala, crema al pistacchio, patata crunch (VEG NL NG) 14

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

- Lingotto al cioccolato, nocciole e panna (NL NG 8) 6
- Crema catalana, croccante di caramello (NL NG A:3) 5,5
- Soufflè al cioccolato, cuore al pistacchio e colata fondente (1,3,7,8) 5,5
- Cheesecake, glassa ai frutti rossi (1,3,7,8) 6
- Calde pettole avvolte da zucchero e caramello salato 6pz (1) 5

VOGLIA DI BOLLICINA?

Quella perfetta per te, c'è! Visualizza la carta vini su www.panaceamodugno.com

IL TUO EVENTO?

Panacea lo rende unico in base al tuo gusto ed alle tue esigenze.

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

- Drink di benvenuto
- Antipasto 6 portate a piatto (ciascuno il suo)
- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- Macedonia con sorbetto
- Bevande incluse
- Vini abbinati senza limiti
- Bollicina su torta
- Caffé ed amaro

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.

BUFFET ED SALA IN ESCLUSIVA? a 35 euro

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

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. SESAMOO	13. LUPINI
2. CROSTACEI	4. PESCE	6. SOIA	8. FRUTTA A GUSCIO	10. SENAPE	12. SOLFITI-SOLFOR.	14. MOLLUSCHI

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

L'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...
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



QR-CODE PER:
ALLERGENI
MENÙ VEG
CARTA VINI
DRINK LIST
BEER LIST



TOP 100
RISTORANTI



THE FORK
TOP 100
2022-2023-2024-2025