



Mazz & Panell[®]
RISTORANTE PIZZERIA

Benvenuto!

Mazz e Panell è un'idea nata dai Fratelli Navarone, Antonio e Roberto che, dopo varie esperienze nel settore gastronomico, insieme al loro staff e al sostegno della famiglia, si impegnano a portare in tavola un'interpretazione giovane e dinamica della cucina partenopea.

Buon Appetito!

Welcome!

Mazz e Panell is an idea born from the Brothers Navarone, Antonio and Roberto who, after various experiences in the gastronomic sector, together with their staff and family support, are committed to bring to the table a young and dynamic interpretation of the cuisine "Napoletana".

Enjoy your meal!



ANTIPASTI TERRA

APPETIZERS BASED ON MEAT

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI

Formaggi e salumi tipici italiani, miele, noci e confetture
Mixed of cold cuts and cheeses, honey, walnuts and jam

CRUDO E TRECCIA

Raw ham and "treccia" cheese

ANTIPASTO DELLA CASA

Prosciutto crudo, treccia locale, bruschetta, diavoletto, fritturine e verdure miste
Raw ham, "treccia" cheese, bruschetta, "diavoletto" cheese, mixed fried and mixed vegetables

INSALATA CAPRESE

Treccia fresca locale e pomodoro sorrentino
"Treccia" cheese and typically Sorrento's tomato

CARPACCIO DI ANGUS

Con rucola, scaglie di parmigiano e crudité di champignon
With rocket, parmesan flakes and champignon crudité

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines parmigiana

FIORI DI ZUCCA RIPIENI IN PASTELLA 2 pezzi

Stuffed courgette flowers in batter

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pezzi

bruschetta with cherry tomatoes

ANTIPASTI MARE

APPETIZERS BASED ON FISH

INSALATA DI POLPO LUPINI E OLIVE VERDI

Octopus salad with lupini and olives*

SALMONE E ALICI MARINATE

Marinated salmon and anchovies

CARPACCIO AFFUMICATO

Pesce spada, Tonno e Marlyn affumicati

Smoked Swordfish, Tuna and Marlyn

INSALATA DI MARE MISTA

*Mixed sea salad**

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato su crema di patate al limone

Seared octopus on lemon potato cream*

SAUTÉ COZZE E VONGOLE

Mussels and clams sauté

ZUPPA DEL PESCATORE

Polpo, cozze, gambero, calamaro e pomodorini

Octopus, mussels, shrimp, squid and cherry tomatoes

ZUPPA DI COZZE

Mussels soup

IMPEPATA DI COZZE

Peppered with mussels

FRITTURA DI CALAMARETTI "SPILLO"

*Fried baby squid**

PRIMI PIATTI TERRA

FIRST COURSES BASED ON MEAT

SCIALATIELLI PROVOLA PORCINI E PATATE

Pasta fresca, provola affumicata, funghi porcini e patate

Scialatielli home made pasta, smoked provola, porcini mushrooms and potatoes*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle con carne macinata e salsa di pomodori

Tagliatelle pasta with bolognese sauce (tomato sauce with milled meat, carrots, celery and onion)

SPAGHETTI ALLA NERANO

Spaghetti con zucchine, basilico e provolone del monaco

Spaghetti with zucchini, basil and typical provolone cheese

SCIALATIELLI ALLA SICILIANA

Pasta fresca, provola affumicata, melanzane e salsa di pomodori

Scialatielli home made pasta with smoked provola, aubergines and tomato sauce

RAVIOLI SPECK E NOCI

Pasta fresca ripiena di mozzarella con speck e noci

Ravioli stuffed with mozzarella with speck and walnuts

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Pasta fresca con mozzarella, basilico e salsa di pomodori

Potato dumplings with mozzarella, basil and tomato sauce

RAVIOLI ALLA CAPRESE

Pasta fresca ripiena di mozzarella e caciocotta con salsa di pomodori

Ravioli stuffed with mozzarella and caciocotta cheese with tomato sauce

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Riso, zucchine basilico e parmigiano

Risotto with zucchini, basil and parmesan

PRIMI PIATTI MARE

FIRST COURSES BASED ON FISH

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti, vongole, pomodorini freschi e prezzemolo
Spaghetti with clams, cherry tomatoes and parsley

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Pasta fresca, frutti di mare, polpo, totani, gamberi e pomodorini freschi
Scialatielli home made pasta with seafood and cherry tomatoes*

RISOTTO ALLA PESCATORA

Riso, frutti di mare, polpo, totani, gamberi e pomodoro
Risotto with seafood and tomato*

LINGUINE COZZE E POMODORINI

Linguine con cozze e pomodorini freschi
Linguine pasta with mussels and cherry tomatoes

MEZZO PACCHERO ZUCCHINE E GAMBERI

Mezzo pacchero con gamberi e zucchine
Mezzo pacchero pasta with shrimp and zucchini*

GNOCCHI AI GAMBERI

Pasta fresca, gamberi, rucola e pomodorini freschi
Potato dumplings, shrimp, rocket salad and cherry tomatoes*

RISOTTO DATTERINI GIALLI E CALAMARI

Riso, datterini gialli e calamari
*Risotto with datterini tomatoes and squids**

SECONDI PIATTI **TERRA**

SECOND COURSES BASED ON MEAT

MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA

Mixed grilled meat (lamb, chicken, pork and beef)

TAGLIATA DI MANZO

servita con rucola, pomodorini freschi, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico

Flank beef steak served with rocket salad, flakes of Parmesan and glaze of balsamic vinegar

STINCHETTO DI MAIALINO AL FORNO

Roast suckling pig shank

FILETTO DI MANZO (TRE PEPI o GRIGLIA o PORCINI)

Beef fillet with three peppers sauce or grilled or with porcini mushrooms sauce

BISTECCA TAGLIO T-BONE

Grilled T-Bone steak

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO

Grilled lamb ribs*

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Grilled chicken breast

SALSICCIA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON PATATINE

Grilled pork sausage with french fries

SCALOPPINA DI MAIALE (AL LIMONE o AL VINO BIANCO)

Pork escalope with lemon or with white wine sauce

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE

Chicken cutlet with french fries

SECONDI PIATTI MARE

SECOND COURSES BASED ON FISH

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA

*Mixed grilled fish**

ORATA (ALLA GRIGLIA o AL FORNO) 250/300 gr.

Grilled or baked sea bream

SPIGOLA (ALLA GRIGLIA o AL FORNO) 250/300 gr.

Grilled or baked sea bass

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Fried squids and prawns**

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO

ALLE ERBE DEL MEDITERRANEO

Seared tuna steak with mediterranean herbs

CALAMARO PANATO ALLA GRIGLIA

*Grilled squid**

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

*Grilled swordfish**

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

*Grilled prawns**

CONTORNI

SIDE DISH

PATATA FRESCA FRITTA TAGLIO CHIPS

Fresh potato chips

PORZIONE DI PATATINE

*French fries**

INSALATA VERDE

Green salad

INSALATA MISTA

Mixed salad

INSALATA DI POMODORI

Tomato salad

INSALATA RUCOLA E POMODORINI

Rocket salad and cherry tomatoes

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

MELANZANE A FUNGHETTI

Aubergines sautéed with garlic, parsley and tomato sauce

BROCCOLI

Broccoli

PIZZE

PIATTO
4 fette

MEDIA
6 fette

MARINARA

Pomodoro, origano e aglio

Tomato sauce, olive oil, organ and garlic

MARGHERITA

Mozzarella, pomodoro e basilico

Mozzarella cheese, tomato sauce and basil

AMERICANA

Mozzarella, wurstel e patatine

*Mozzarella cheese, frankfurter and french fries**

CROCCOPIZZA

Mozzarella, crocche e prosciutto cotto

Mozzarella cheese, potatoes croquette and ham

DIAVOLA

Mozzarella, salame piccante e pomodoro

Mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami

PANCETTA E CIPOLLA

Mozzarella, pancetta e cipolla

Mozzarella cheese, bacon and onion

MIMOSA

Mozzarella, prosciutto cotto, mais e panna

Mozzarella, ham, corn and cream

SALSICCIA E BROCCOLI

Mozzarella, salsiccia e broccoli

Mozzarella cheese, sausage and broccoli

ORTOLANA

Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni

Mozzarella cheese, aubergines, zucchini and peppers vegetables

PIATTO
4 fette

MEDIA
6 fette

CAPRICCIOSA

Mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofini, funghi champignon e pomodoro

Mozzarella cheese, baked ham, black olives, artichokes, champignon mushrooms and tomato sauce

POSITANESE

Provola, pomodorini, salsiccia, peperoncino, origano e aglio

Smoked cheese, cherry tomatoes, sausage, chilli, origan and garlic

BUFALINA

Mozzarella di bufala e pomodorini

Buffalo cheese and cherry tomatoes

4 FORMAGGI

Formaggi misti, mozzarella

Mix of cheese and mozzarella cheese

ITALIA

Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie

Mozzarella cheese, raw ham, fresh rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan cheese

CAPRESE

Focaccia con pomodoro sorrentino e mozzarella fresca

Focaccia bread with fresh sliced tomatoes and mozzarella cheese

VALDOSTANA

Mozzarella, gorgonzola, noci e speck

Mozzarella cheese, "gorgonzola" cheese, walnuts and speck

VALTELLINA

Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di parmigiano

Mozzarella cheese, bresaola, fresh rocket salad and flakes of Parmesan cheese

PIZZE SPECIALI

PIATTO
4 fette

MEDIA
6 fette

MAZZ E PANELL

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio
Mozzarella cheese, cream of pistachio, mortadella and pistachio grains

CONTADINA

Mozzarella, patate fresche taglio chips, melanzane e salsiccia
Mozzarella cheese, fresh potatoes, aubergines and sausage

FAITO

Mozzarella, pomodorini gialli, funghi porcini e scaglie di provolone del monaco
Mozzarella, yellow tomatoes, porcini mushrooms and flakes of "provolone del monaco"*

GENOVESE

Mozzarella di Bufala, pesto di basilico e pomodorini
Buffalo mozzarella, basil pesto and cherry tomatoes

VICANA

Mozzarella, funghi porcini, pomodorini, salsiccia e scaglie di parmigiano
Mozzarella cheese, porcini mushrooms, cherry tomatoes, sausages and Parmesan cheese*

SCANDINAVA

Mozzarella di Bufala, salmone, rucola e arancia
Buffalo mozzarella, salmon, rocket salad and orange

ROMANACCIA

Provola, porchetta di Ariccia IGP e patate viola taglio chips
Provola, porchetta of Ariccia PGI and purple potato chips

AROLESE

Mozzarella, diavoleto piccante e speck
Mozzarella cheese, "diavoleto" cheese and speck

TIROLESE

Provola, crema di zucca e speck
Provola cheese, pumpkin cream and speck

SUPER BURRATA

Mozzarella, parmigiana di melanzane e burrata pugliese
Mozzarella cheese, aubergines parmigiana and "Burrata" fresh cheese

ROSTICCERIA

FRIED DELICATESSEN

CROCCHÈ

Potato croquettes

ARANCINO ROSSO

Fried rice ball with meat and tomato sauce

ARANCINO BIANCO

Fried rice ball with meat and cheese

POLPETTE DI MELANZANE

Aubergines balls

TIMBALLO DI PASTA

Timbale of pasta

MOZZARELLA IN CARROZZA

Fried mozzarella sandwiches

PORZIONE DI PATATINE E WURSTEL

French Fries* and frankfurter

SALTIMBOCCA

BAKED PIZZA DOUGH SANDWICH

SALTIMBOCCA CLASSICO

Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese

SALTIMBOCCA PATATINE E WURSTEL

Mozzarella cheese, frankfurter, french fries*

SALTIMBOCCA SALSICCIA E BROCCOLI

Mozzarella cheese, sausage and broccoli

SALTIMBOCCA PORCHETTA E PATATE

Smoked cheese, porchetta ham and french fries*

SALTIMBOCCA CON PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine parmesan

BIRRE NAZIONALI

ITALIAN BEERS

Birra alla spina grande

Birra alla spina piccola

Peroni Doppio Malto 50 cl

Peroni Puro Malto 50 cl

Peroni Rossa 50 cl

Nastro Azzurro 66 cl

Nastro Azzurro 33 cl

Peroni 33 cl

Menabrea bionda 33cl

Menabrea ambrata 33 cl

Ichnusa filtrata 33cl

Ichnusa non filtrata 33cl

Ichnusa non filtrata 50cl

BIRRE ESTERE

INTERNATIONAL BEERS

Fischer	66 cl
Heineken	66 cl
Heineken	33 cl
Corona	33 cl
Ceres	33 cl
Beck's	33 cl
Tennent's	33 cl
Birra analcolica	33 cl

BIBITE

SOFT DRINKS

Acqua	0,50 lt
Acqua	0,75 lt
Coca cola	33 cl
Coca Zero	33 cl
Coca cola	1 lt
Fanta	33 cl
Sprite	33 cl

Coperto

Cover charge

Nota Bene / Note Well

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI
E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

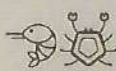
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW,
AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili
rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available
by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



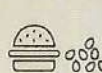
FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (e.g. in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

CORSO ITALIA, 21 • META • TEL. 081 365 0811
Mazz & Panell • Meta • Follow us on

