

PANINI CULATELLO

MARGHERITA **•NEW•** € 22,00

- Culatello di Zibello DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, limone, pepe
PDO Zibello's culatello, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, lemon, black pepper

SHEILA € 16,50

- Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi
PDO Zibello's culatello, PDO Gorgonzola cheese, fig jam

ANGELO **•NEW•** € 18,00

- Culatello di Zibello DOP, mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, olio EVO, sale
PDO Zibello's culatello, mozzarella, tomato, basil, Extra Virgin olive oil, salt

BLUES € 16,00

- Culatello di Zibello DOP, brie fuso, pera, limone, pepe
PDO Zibello's culatello, melted brie cheese, pear, lemon, black pepper

PANINI CRUDO

REGGIO € 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa, limone, pepe
PDO Parma ham, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce, lemon, black pepper

GAIA € 12,00

- Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

RONNY € 14,00

- Prosciutto di Parma DOP, brie fuso, mozzarella fior di latte, burro al tartufo bianco, limone, pepe
PDO Parma ham, melted brie cheese, mozzarella, white truffle butter, lemon, black pepper

GIANMARCO € 11,00

- Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale
PDO Parma ham, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt

A pranzo (12:30 - 15:00) si applica un coperto di € 1,00
At lunch (12:30 - 15:00) a cover charge of € 1.00 applies

PANINI BRESAOLA

LORENZO •NEW• € 15,00

- Bresaola punta d'anca, stracciatella, pomodori secchi, basilico

Bresaola, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes, basil

CESARE € 15,00

- Bresaola punta d'anca, mozzarella fior di latte, carciofini in olio di oliva, paté di olive

Bresaola, mozzarella, artichokes in olive oil, olive paté

PORTOGHESE € 15,00

- Bresaola punta d'anca, polpa di arancia, Fontina DOP fusa, vodka, salsa rosa, limone, pepe
Bresaola, orange pulp, melted PDO Fontina cheese, vodka, cocktail sauce, lemon, black pepper

DODO € 13,00

- Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe
Bresaola, white wine-flavored cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

PANINI ROAST-BEEF

VELASCA € 18,00

- Roast-beef, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, burro al tartufo bianco, limone, pepe
Roast-beef, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, white truffle butter, lemon, black pepper

ADAM € 12,50

- Roast-beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale
Roast-beef, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt

RINASCENTE € 14,00

- Roast-beef, brie fuso, pomodoro, salsa rosa, tabasco, origano, sale
Roast-beef, melted brie cheese, tomato, cocktail sauce, tabasco, oregano, salt

GILDA € 12,50

- Roast-beef, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, rucola, origano, sale
Roast-beef, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, rocket salad, oregano, salt

PANINI POLLO O MANZO

DE CLUB SANDWICH

€ 17,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, pomodoro, pancetta arrotolata di San Patrignano, cuore di lattuga, uova, maionese, senape di Digione all'antica con grani
Italian chicken breast cooked at low temperature, tomato, San Patrignano's bacon, lettuce, eggs, mayo, old-fashioned Dijon mustard with grains*

GARIBALDI

€ 16,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale
Italian chicken breast cooked at low temperature, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

NADIA

€ 18,00

- Tartare di Fassona piemontese*, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape di Digione all'antica con grani, olio EVO, sale, pepe
Piedmontese Fassona beef tartare, lettuce, sun-dried tomatoes, capers, old-fashioned Dijon mustard with grains, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper*

FRANCI

€ 16,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale
Italian chicken breast cooked at low temperature, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt*

PANINI COPPA

TROFEO

€ 15,00

- Coppa Piacentina DOP, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio di oliva
PDO Coppa Piacentina, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

RE DI COPPA

€ 10,00

- Coppa Piacentina DOP, pomodoro, salsa rosa, tabasco, sale, origano
PDO Coppa Piacentina, tomato, cocktail sauce, tabasco, salt, oregano

PANINI SALAME

DERBY

€ 14,00

- Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini in olio d'oliva

Salame Milano, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil

TRIFOLAO

€ 11,00

- Salame Milano, brie fuso, burro al tartufo bianco, limone, pepe

Salame Milano, melted brie cheese, white truffle butter, lemon, black pepper

PANINI COTTO

CARLO •NEW•

€ 16,00

- Prosciutto cotto, tonnetto del Mediterraneo, mozzarella fior di latte, brie fuso, capperi, salsa rosa, origano

Cooked ham, Mediterranean little tuna, mozzarella, melted brie cheese, capers, cocktail sauce, oregano

PRIMAVERA

€ 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro, cuore di lattuga, maionese all'erba cipollina

Cooked ham, mozzarella, tomato, lettuce, chive mayo

MAURIZIO

€ 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa

Cooked ham, melted mozzarella, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce

SOFFICE

€ 10,00

- Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale

Cooked ham, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI MORTADELLA

NAVIGLI **•NEW•**

€ 12,00

- Mortadella con pistacchio, caprino di latte vaccino al basilico, peperoni grigliati sott'olio, tabasco
Mortadella with pistachios, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, grilled peppers in oil, tabasco

AURORA **•NEW•**

€ 10,00

- Mortadella con pistacchio, stracciatella, limone a fette, pepe
Mortadella with pistachios, stracciatella cheese, sliced lemon, black pepper

VALENTINO

€ 11,50

- Mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio di oliva
Mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

DORALICE

€ 10,00

- Mortadella con pistacchio, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale
Mortadella with pistachios, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI PANCETTA

ELENA **•NEW•**

€ 11,00

- Pancetta arrotolata di San Patrignano, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di fichi, noci, pepe
San Patrignano's bacon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, fig jam, walnuts, black pepper

SANPA

€ 9,00

- Pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino fuso semi stagionato di San Patrignano, pepe
San Patrignano's bacon, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, black pepper

PANINI SPECK

ARTURO **•NEW•**

€ 13,00

- Speck, Gorgonzola DOP dolce, miele, noci, pepe
Speck, PDO Gorgonzola cheese, honey, walnuts, black pepper

TRENTO

€ 11,00

- Speck, brie fuso, salsa rosa
Speck, melted brie cheese, cocktail sauce

PANINI PESCE

NEREO **•NEW•**

€ 18,00

- Polpo*, patate, pomodoro datterino, olive taggiasche, maionese all'erba cipollina
Octopus, potatoes, datterino tomatoes, taggiasca olives, chive mayo*

GRACE

€ 16,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe
Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper

GIULIA

€ 16,00

- Tonnetto del Mediterraneo, hummus al curry*, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe
Mediterranean little tuna, curried chickpea hummus, lettuce, red onion, sliced lemon, black pepper*

FIORDO

€ 15,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al vino bianco, limone, pepe
Smoked Faroe Island salmon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, lemon, black pepper

TRITONE

€ 15,00

- Tonnetto del Mediterraneo, pomodoro, uova, maionese all'erba cipollina, sale
Mediterranean little tuna, tomato, eggs, chive mayo, salt

CANTABRICO **•NEW•**

€ 13,00

- Acciughe del Cantabrico, mozzarella fior di latte fusa, rucola, limone, pepe
Cantabrian anchovies, mozzarella, rocket salad, lemon, black pepper

PANINI VEGETARIANI E VEGANI

PARTENOPE

€ 14,00

- Parmigiana di melanzane*, mozzarella fior di latte fusa
Eggplant parmigiana, melted mozzarella*

LEVANTE **•NEW•**

€ 12,00

- Hummus al curry*, peperoni grigliati sott'olio, olive taggiasche, capperi, mandorle tostate
Curried chickpea hummus, grilled peppers in oil, taggiasca olives, capers, roasted almonds*

IRENE **•NEW•**

€ 10,00

- Pomodoro, mozzarella fior di latte, caprino di latte vaccino al basilico, sale, origano
Tomato, mozzarella, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, salt, black pepper

CAPONATA

€ 13,00

- Caponata*, mandorle tostate
Caponata (eggplants, tomato sauce, celery, onions, green olives, capers), roasted almonds*

MASTERAGO

€ 12,00

- Brie fuso, caprino di latte vaccino al vino bianco, Fontina DOP fusa, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
Melted brie cheese, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, melted PDO Fontina cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

CAPRICCIO

€ 11,00

- Stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico
Stracciatella cheese, Genoese pesto with roasted almonds, sun-dried tomatoes, basil

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta arrotolata di San Patrignano
PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, San Patrignano's bacon

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 16,00

- Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, confettura di fichi, miele
PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE MISTO

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva
PDO Parma ham, salame Milano, mortadella with pistachios, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE CULATELLO

€ 25,00

- Culatello di Zibello DOP
PDO Zibello's culatello

DESSERT

ALBERTO

€ 6,00

- Tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca

Bread tart with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuca

TIRAMISÙ*

€ 9,00

- Crema al mascarpone e savoiardi con bagna al caffè

Classic Tiramisù with mascarpone cream and savoiardi with coffee

GUSTOSO

€ 5,00

- Tartina con crema di nocciole

Bread tart with hazelnut cream

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA*

€ 9,00

- Cheesecake fredda con composta di fragole e base biscotto

Cold cheesecake with strawberry compote and biscuit base

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO O DECA

€ 2,00

Espresso or decaf coffee

CAFFÈ CORRETTO SAMBUCA

€ 3,50

Coffee with sambuca

CAFFÈ CORRETTO GRAPPA BARRICATA

€ 4,00

Coffee with barrel-aged grappa

CAFFÈ AMERICANO

€ 3,00

American coffee

CAFFÈ CORRETTO GRAPPA BIANCA

€ 3,50

Coffee with white grappa

SPUMANANTI *Sparkling wines***Castello di Cigognola**

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Moratti Cuvée More Brut

*100% Pinot Noir***CALICE***Glass*

€ 10,00

BOTTIGLIA*Bottle*

€ 40,00

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Moratti Rosé 2021

100% Pinot Noir

€ 10,00

€ 40,00

VINI BIANCHI *White wines***Bentu Luna**

Vermentino di Sardegna DOC Unda 2022

*100% Vermentino***CALICE***Glass*

€ 8,00

BOTTIGLIA*Bottle*

€ 35,00

Russolo

Venezia-Giulia IGT Sauvignon Ronco Calaj 2024

100% Sauvignon

€ 8,00

€ 35,00

Tiefenbrunner

Alto Adige DOC Chardonnay Merus 2024

100% Chardonnay

€ 9,00

€ 38,00

Vincent Girardin

Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2022

100% Chardonnay

€ 18,00

€ 70,00

Meursault Les Vieilles Vignes 2020

100% Chardonnay

€ 40,00

€ 170,00

VINI ROSSI *Red wines***Castello di Cigognola**

Provincia di Pavia IGT Per Papà 2020

*100% Nebbiolo***CALICE***Glass*

€ 9,00

BOTTIGLIA*Bottle*

€ 38,00

Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero 2021

100% Pinot Noir

€ 10,00

€ 40,00

Guado al Melo

Bolgheri Rosso DOC Antillo 2023

50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

€ 10,00

€ 40,00

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac

Saint-Émilion Grand Cru AOC 2019

Merlot, Cabernet Franc

€ 20,00

€ 80,00

Parusso

Barolo DOCG "Perarmando" 2020

100% Nebbiolo

€ 20,00

€ 80,00

VINI DA DESSERT *Dessert wines***Villa Minelli**

Veneto IGT Passito 2021 - 500 ml

*100% Malvasia Istriana***CALICE***Glass*

€ 8,00

BOTTIGLIA*Bottle*

€ 38,00

BEVERAGE

Acqua naturale o frizzante 25 cl <i>Still or sparkling water (25 cl)</i>	€ 2,00
Tè freddo al limone / Tè freddo alla pesca <i>Iced lemon tea / Iced peach tea</i>	€ 6,00
Coca Cola / Coca Cola Zero / Acqua tonica / Soda al pompelmo / Limonata / Chinotto / Aranciata / Gazzosa <i>Tonic water / Grapefruit soda / Lemonade / Chinotto / Orange soda / Gazzosa</i>	€ 5,00
Estratto di mango, mela e arancia <i>Mango, apple and orange extract</i>	€ 7,50
Estratto di melagrana, mela e limone <i>Pomegranate, apple and lemon extract</i>	€ 7,50
Estratto di limone, mela e menta <i>Lemon, apple and mint extract</i>	€ 7,50
Estratto di zenzero e mela <i>Ginger and apple extract</i>	€ 7,50
Succo pesca / albicocca / ananas <i>Peach / apricot / pineapple juice</i>	€ 6,00
Succo al mirtillo <i>Blueberry juice</i>	€ 7,00

BIRRE

Bionda De Santis 33 cl	€ 7,50
Ipa De Santis 33 cl	€ 7,50
Rossa De Santis 33 cl	€ 7,50

COCKTAILS

GIN TONIC PREMIUM	€ 12,00
Gin De Santis XO, Tonica bio, lime	
GIN TONIC	€ 9,00
Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime	
AMERICANO	€ 9,00
Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda	
FUSETTONE	€ 9,00
Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit	
SPRITZ APEROL	€ 9,00
Aperol, Spumante, Soda	
SPRITZ FUSETTI	€ 9,00
Bitter Fusetti, Spumante, Soda	
NEGRONI	€ 9,00
Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi	

LIQUORI AMARI

Grappa Barricata	€ 6,00
Grappa Bianca	€ 5,00
Amaro De Santis	€ 6,00
Sambuca	€ 5,00

Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, ti invitiamo a chiedere al personale il libro degli ingredienti.

For detailed information on the ingredients and allergens present in our preparations, we invite you to ask the staff for the ingredient book.

In casi eccezionali, può essere utilizzato pane congelato all'origine.

In exceptional cases, originally frozen bread can be used.

(*) Prodotto congelato all'origine.

(*) Frozen product at origin.