

PROPOSTA DEGLI ARTISTI DEL PANINO

GHE POST

praga, brie, zucchine, paté di vitello.

TASTY

praga, brie, salsa tartara, tabasco

CAROLINA'S

praga, 'nduja, provola affumicata

TUSA

praga, zucchine, caprino

SUPREME

mortadella, stracciatella, pesto

PICO

mortadella, pecorino di Moliterno, melanzane, salsa di cipolline borettane.

NUEVO

coppa, fontina, rucola, fettine di lime, maionese.

BLUTO

coppa, raspadura, melanzane, salsa di cipolline borettane.

GRICCIO

cotto, mozzarella, salsa rosa, paté di vitello.

TEL CHI'

cotto, pecorino Moliterno, cipolla di tropea, salsa rosa

DEJAVU

cotto, fontina, pomodoro secco, salsa tartara.

INNSBRUCK

wurstel, fontina, speck, salsa rosa.

AUGUSTO

wurstel, fontina, ketchup, senape.

FRASCINETO

wurstel, melanzane, provola affumicata, 'nduja

SISSI

fesa di tacchino, caprino, lattuga, pomodorini

ELMET

fesa di tacchino, mozzarella, 'nduja

BUDDY

speck, provola affumicata, radicchio al forno, salsa rosa

DYLAN

speck, brie, lattuga, pomodorini, salsa tartara

TAMIGI

roast-beef, raspadura, datterino giallo al forno, rucola

WEMBLEY

roast-beef, fontina, carciofini, rucola, salsa tartara

SANT AMBROEUS

crudo di parma, mozzarella, paté di vitello

INTENDITORE

crudo di parma, brie, carciofini, rucola, aceto balsamico

MIMMI

crudo di parma, stracciatella, rucola, carciofini.

PODEROSO

salame rustico, mozzarella, carciofini, salsa rosa.

SIDECAR

salame rustico, pecorino di Moliterno, pomodori secchi, maionese

CLAIRE (VEGANO)

zucchine, melanzane, radicchio, datterino giallo al forno, carciofini, salsa di cipolline borettane.

ZOE (VEGETARIANO)

zucchine, melanzane, datterino giallo al forno, radicchio, brie, salsa rosa

FAITE!

panino composto dalla fantasia dello chef!

€ 8,00

€ 10,00

STUNEMIA

capocollo di Martina Franca, stracciatella, datterino giallo.

MARTÈNE

capocollo di Martina Franca, provola affumicata, datterino giallo.

VALCHIAVENNA

bresaola di limousine, mozzarella, rucola carciofini.

CHALOSSE

bresaola di limousine, raspadura, pomodorini, rucola, glassa di aceto balsamico.

BRISVAL

bresaola di limousine, provola affumicata, rucola, pomodoro secco, salsa rosa.

OLTREOCEANO

praga, stracciatella, bottarga di tonno, fettine di lime.

NEI PANINI IN LISTA SI PUÒ
TOGLIERE E/O
AGGIUNGERE
MASSIMO UN INGREDIENTE.

INOLTRE SI PUÒ COMPORRE
IL PROPRIO PANINO CON UN
MASSIMO DI 3 INGREDIENTI
A SCELTA A PARTIRE DA
EURO 6,50

NOVITÀ

KATZ'S: pastrami, cetrioli sott'aceto, senape	€ 10,00
HOBOKEN: pastrami, datterino giallo al forno, raspadura, salsa tartara	€ 10,00
LANGHIRANO: culatello di Zibello DOP, stracciatella, salsa di fichi	€ 15,00

LE NOSTRE SPECIALITÀ



I NOSTRI PANINI CON SPECIALITÀ
RICAVATE DAL PREGIATISSIMO

TARTUFO BIANCO E NERO

COOL

crudo di parma, brie, rucola, datterino
giallo, olio al tartufo bianco

€ 8,00

DISTINTO

fesa di tacchino, mozzarella, zucchine,
olio al tartufo bianco

€ 8,00

USHUAIA

mortadella, toma di Gressoney,
carpaccio di tartufo nero

€ 10,00

CAPRACOTTA

crudo di parma, paté di vitello,
carpaccio di tartufo nero

€ 10,00

BAUSCIA

crudo, fontina, carciofini, crema di
tartufo bianco

€ 10,00

EMOLE

mortadella, stracciatella, carciofini,
crema di tartufo bianco

€ 10,00

PANINI RARISSIMI

PER GLI AMANTI DELLA SELVAGGINA
queste ricette sono invariabili per
farvi conoscere a fondo la nostra passione

GRANPARADISO

mocetta di camoscio,
fontina DOP, salsa di fichi

€ 15,00

VALNONTHEY

mocetta di camoscio, toma
di gressoney, salsa di cipolline borrettane

€ 15,00

LILLAZ

prosciutto di capriolo, fontina DOP,
datterino giallo al forno, cipolla di tropea

€ 15,00

SANT'ORSO

prosciutto di capriolo,
stracciatella, rucola, datterino giallo

€ 15,00

YOHO

prosciutto di alce, stracciatella,
cipolla di tropea, fettine di lime

€ 15,00

JASPER

prosciutto di alce, toma di Gressoney,
mandorle, salsa di fichi

€ 15,00

TAGLIERI CONSIGLIATI PER 2 PERSONE

accompagnati da pane e salse per formaggi

1

Capocollo di Martina Franca, coppa, crudo di parma,
mortadella IGP, salame rustico, salsiccia di cinghiale.
Pecorino di Moliterno, fontina DOP, provola affumicata.

€ 32,00

2

Coppa, speck fesa alta, capocollo di Martina Franca,
pastrami, bresaola di limousine, salsiccia di cinghiale stagionata.
Pecorino di Moliterno, brie, toma di Gressoney.

€ 32,00

SI PUO' ORDINARE UN TAGLIERE SINGOLO A SCELTA
un solo salume/un salume e un formaggio /solo formaggi misti
A PARTIRE DA 10 EURO

3

150 GR. di culatello di Zibello. Crostini con la stracciatella.

€ 30,00

4

**Prosciutto di alce, prosciutto di capriolo, mocetta di
camoscio, salsiccia di cinghiale.
Toma di gressoney, fontina dop.**

€ 38,00

TOAST

TOAST: prosciutto cotto alta qualità, fontina € 6,00

TOAST FARCITO: prosciutto cotto alta qualità, fontina, pomodori secchi € 6,00

CARPACCI

CARPACCIO DI BRESAOLA DI LIMOUSINE € 15,00
raspadura, rucola, pomodorino giallo e rosso

CARPACCIO DI ROASTBEEF € 14,00
rucola, lattuga, pomodorino giallo e rosso

CARPACCIO DI FESA DI TACCHINO € 12,00
fontina, zucchine

CARPACCIO DI PASTRAMI € 14,00
raspadura, songino, pomodori Confit

PIATTI FREDDI

SANTEODORO € 9,50
mozzarella fiordilatte pugliese, insalatina, pomodorino giallo e rosso

POSITANO € 14,00
crudo di Parma, mozzarella fiordilatte, pomodori Confit

TORRE LAPILLO € 14,00
capocollo di Martina franca, stracciatella, pomodorino giallo

ZIBÈL € 18,00
culatello di Zibello dop, stracciatella, zucchine grill

INSALATE

SANTORINI € 10,00
misticanza, crostini, olive, pomodorini, feta, cetriolo, cipolla rossa

LACINTA € 10,00
misticanza, crostini, olive, pomodorini, mozzarella, tonno

PARAGGI € 12,50
misticanza, crostini, olive, pomodori secchi, raspadura, fesa di tacchino, vinaigrette alla senape

CESENATICO € 12,50
misticanza, crostini, olive, verdure grill, raspadura, datterino giallo, salsa tartara, mandorle

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA

PORETTI 4	
GRINBERGEN ROSSA	
PORETTI 4 NON FILTRATA	
BLANC 1964	
MEDIA	€ 7,00
PICCOLA	€ 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S 33CL	€ 5,00
CORONA 35CL	€ 5,00
TENNET'S 33CL	€ 5,00
ICNUSA NON FILTRATA 33CL	€ 5,00
CHIMAY TAPPO ROSSA 33CL	€ 6,50
BROOKLYN EAST IPA 33CL	€ 6,50

VINO AL BICCHIERE

ROSSO, BIANCO, PROSECCO	€ 6,00
METODO CLASSICO	€ 10,00
CHAMPAGNE	€ 15,00

APERITIVI

COCKTAIL	€ 9,00
COCKTAIL ANALCOLICI	€ 9,00
COCKTAIL PREMIUM	€ 14,00
SPRITZ	€ 8,00
APERITIVI POCO ALCOLICI E ANALCOLICI BOTT.	€ 6,50

DISTILLATI E LIQUORI

WHISKY, WHISKEY	€ 8,00 - 16,00
AMARO, GRAPPE, BRANDY	€ 5,00 - 7,00
RHUM, RHUM AGRICOLE	€ 5,00 - 12,00
ARMAGNAC, COGNAC	€ 12,00
VODKA, GIN, TEQUILA DEGUSTAZIONE	€ 5,00 - 8,00