

# 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**

# 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

<b>KATZ'S:</b> pastrami, cetrioli sott'aceto, senape .....	€ 10,00
<b>HOBOKEN:</b> pastrami, datterino giallo al forno, raspadura, salsa tartara .....	€ 10,00
<b>LANGHIRANO:</b> 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

# 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