

PANINI CULATELLO

SHEILA

€ 16,50

Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi

PDO Zibello's culatello, PDO Gorgonzola cheese, fig jam

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 crudo di Parma DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa, limone, pepe

PDO Parma ham, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in olive oil, cocktail sauce, lemon, black pepper

RONNY

€ 14,00

Prosciutto crudo 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

GAIA

€ 12,00

Prosciutto crudo 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

GIANMARCO

€ 11,00

Prosciutto crudo 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

Ogni aggiunta comporta una variazione di prezzo
Each add-ons have an additional cost

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

CESARE

€ 15,00

Bresaola punta d'anca, mozzarella fior di latte, carciofini sott'olio, paté di olive

Bresaola, mozzarella, artichokes in olive oil, olive paté

LINA

€ 14,00

Bresaola punta d'anca, brie fuso, rucola, crema di porcini e tartufo, limone, pepe

Bresaola, melted brie cheese, rocket salad, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, black pepper

DODO

€ 13,00

Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe

Bresaola, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

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 olive oil, white truffle butter, lemon, black pepper

RINASCENTE

€ 14,00

Roast-beef, brie fuso, pomodoro, salsa rosa, tabasco, origano, sale

Roast-beef, melted brie cheese, tomato, cocktail sauce, tabasco, oregano, salt

ADAM

€ 12,50

Roast-beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Roast-beef, lattuce, tomato, chive mayo, 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

DE CLUB SANDWICH NEW

€ 17,00

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pomodoro, pancetta arrotolata di San Patrignano, cuore di lattuga, uova, maionese, senape*

Slow cooked chicken breast, tomato, San Patrignano's bacon, lattuce, eggs, mayo, mustard*

NADIA

€ 18,00

Tartare di carne piemontese, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape, olio EVO, sale, pepe*

Piedmont-style Steak Tartare, lattuce, sun-dried tomatoes, capers, mustard, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper*

GARIBALDI

€ 16,00

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale*

Slow cooked chicken breast, lattuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

FRANCI

€ 16,00

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale*

Slow cooked chicken breast, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt*

PANINI COPPA

LAPPONIA **NEW**

€ 16,00

Coppa Piacentina DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, filetti di tonno, limone, vodka, sale, pepe
PDO Coppa Piacentina, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, tuna fillet, vodka, lemon, salt, black pepper

TROFEO **NEW**

€ 15,00

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

RE DI COPPA **NEW**

€ 10,00

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

PANINI SALAME

DERBY

€ 13,50

Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini sott'olio
Salame Milano, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil

MEAZZA

€ 12,00

Salame Milano, crema di Parmigiano Reggiano, confettura di peperoni
Salame Milano, Parmigiano Reggiano cream, pepper jam

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

GIORGIA

€ 13,00

Prosciutto cotto, brie fuso, paté di carne bianca, burro al tartufo bianco, limone, pepe*
Cooked ham, melted brie cheese, white meat paté, white truffle butter, lemon, black pepper*

PRIMAVERA **NEW****€ 12,00**

Prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte, 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 olive oil, cocktail sauce

SOFFICE**€ 10,00**

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

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

VALENTINO**€ 11,50**

Mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini sott'olio

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

BOLOGNA**€ 9,00**

Mortadella con pistacchio, Gorgonzola DOP dolce, confettura di peperoni

Mortadella with pistachios, PDO Gorgonzola cheese, pepper jam

PANINI PANCETTA

JOSÉ

€ 11,00

Pancetta arrotolata di San Patrignano, brie fuso, crema di porcini e tartufo, limone, pepe

San Patrignano's bacon, melted brie cheese, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, 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

MAO

€ 12,00

Speck dell'Alto Adige, caprino di latte vaccino al vino bianco, melanzane grigliate sott'olio, sale, pepe

Alto Adige's speck, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, grilled eggplants in olive oil, salt, black pepper

TRENTO **NEW**

€ 11,00

Speck dell'Alto Adige, brie fuso, salsa rosa

Alto Adige's speck, melted brie cheese, cocktail sauce

“Questa collaborazione è importante perché rappresenta il riconoscimento per il lavoro svolto dai nostri ragazzi che, tutti i giorni, si impegnano nella realizzazione di prodotti alimentari che mirano all'eccellenza attraverso l'ottima qualità delle materie prime, lavorazione artigianale, senza conservanti o additivi e filiera interna”

Roberto Bezzi,
Presidente della cooperativa agricola San Patrignano

GIULIA

€ 16,00

Filetti di tonno, hummus al curry, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe*

Tuna fillet, curried chickpea hummus, lettuce, red onion, sliced lemon, black pepper*

GRACE

€ 16,50

Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe

Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper

TRITONE NEW

€ 15,00

Filetti di tonno, pomodoro, uova, maionese all'erba cipollina, sale

Tuna fillet, tomato, eggs, chive mayo, salt

BEDY

€ 15,00

Filetti di tonno, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Tuna fillet, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, chive mayo, oregano, salt

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

ANGEL

€ 13,00

Acciughe del Cantabrico, stracciatella, pomodoro verde, limone, pepe

Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, green tomato, lemon, 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

KENNEDY NEW

€10,00

Mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, olio EVO, sale
Mozzarella, tomato, fresh basil, Extra Virgin Olive oil, salt

CAPRICCIO

€ 11,00

Stracciatella, pesto di mandorle e basilico, pomodori secchi, basilico

Stracciatella cheese, basil and almond pesto, sun-dried tomatoes, fresh basil

CINZIA

€ 11,00

Crema di tofu alle olive, melanzane grigliate sott'olio, pomodori secchi, funghi porcini sott'olio, origano

Olive's tofu cream, grilled eggplants in olive oil, sun-dried tomatoes, porcini mushrooms in olive oil, oregano

In casi eccezionali, per la preparazione dei nostri panini può essere utilizzato pane congelato all'origine
In exceptional cases, for the preparation of our sandwiches originally frozen bread can be used

()prodotto congelato all'origine*
()frozen product at origin*

FRANCESCA **NEW****€ 21,00**

Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, cuore di lattuga, mandorle tostate, pera, basilico

Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, lettuce, roasted almonds, pear, fresh basil

COUNTRY**€ 21,00**

Cuore di lattuga, petto di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro datterino, mandorle tostate, citronette*

Lettuce, slow cooked chicken breast, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, datterino tomato, roasted almonds, lemon vinaigrette*

LEON**€ 20,00**

Cuore di lattuga, filetti di tonno, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, olive taggiasche, citronette

Lettuce, tuna fillet, mozzarella, sun-dried tomatoes, taggiasca olives, lemon vinaigrette

WATSON **VEGAN****€ 17,00**

Cuore di lattuga, finocchi, pomodori secchi, hummus al curry, mandorle tostate, citronette*

Lettuce, fennels, sun-dried tomatoes, curried chickpea hummus, roasted almonds, lemon vinaigrette*

DAFNE **VEGGIE****€ 17,00**

Cuore di lattuga, mozzarella fior di latte, pomodoro datterino, olive taggiasche, citronette

Lettuce, mozzarella, datterino tomato, taggiasca olives, lemon vinaigrette

Gentile cliente, se hai allergie o intolleranze alimentari comunicalo al personale prima dell'ordinazione.

Il libro ingredienti aggiornato è disponibile per la consultazione

Dear customer, if you have food allergies or intolerances, let the staff know before ordering.

The updated ingredient book is available for consultation

VITEL TONNÈ **NEW****€ 22,00**

Girello di vitello, salsa tonnata*, frutto del capperro*
Veal eye of round, tuna sauce*, caper berry*

TARTARE **NEW****€ 20,00**

Tartare di carne piemontese, finocchi, spinacino, rapanelli, senape, capperi, olio EVO, sale, pepe*
Piedmont-style Steak Tartare, fennels, baby spinach salad, radishes, mustard, capers, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper*

VALTELLINA**€ 20,00**

Bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, polpa di arancia, olive taggiasche, citronette
Bresaola, rocket salad, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, orange pulp, taggiasca olives, lemon vinaigrette

RIVER**€ 20,00**

Salmone affumicato delle Isole Faroe, spinacino, finocchi, pomodoro datterino, rapanelli, avocado, citronette
Smoked Faroe Island salmon, baby spinach salad, fennels, datterino tomato, radishes, avocado, lemon vinaigrette

ANDRIA**€ 19,00**

Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodoro datterino, spinacino, basilico, olio EVO
Burrata cheese, Cantabrian anchovies, datterino tomato, baby spinach salad, fresh basil, Extra Virgin Olive oil

PARMA**€ 18,00**

Prosciutto crudo di Parma DOP, burrata, pomodoro datterino, spinacino
PDO Parma ham, burrata cheese, datterino tomato, baby spinach salad

CAMILLO**€ 18,00**

Roast-beef, rucola, pomodoro datterino, hummus al curry, frutto del capperro, citronette*
Roast-beef, rocket salad, datterino tomato, curried chickpea hummus, caper berry, lemon vinaigrette*

CAPRESE **NEW****€ 17,00**

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico, olio EVO
Buffalo mozzarella, oxheart tomato, fresh basil, Extra Virgin
Olive oil

COUS COUS ALLA MEDITERRANEA CON POLLO **€ 22,00**

Cous cous*, petto di pollo cotto a bassa temperatura*, curcuma,
pomodoro ciliegino, erba cipollina, ceci, fagioli borlotti, olio
EVO, limone, sale, pepe

Cous cous*, slow cooked chicken breast*, turmeric, cherry
tomatoes, chives, chickpeas, borlotti beans, Extra Virgin Olive
oil, lemon, salt, pepper

LASAGNA AL RAGÙ* **NEW****€ 17,00**

Lasagna with meat ragù*

MEZZE MANICHE AL SUGO **NEW****€ 16,00**

Pasta with tomato sauce

FILETTO DI BACCALÀ CON OLIVE E PATATE**€ 23,00**

Baccalà, patate, olive taggiasche, pomodoro, olio EVO,
prezzemolo, sale, pepe

Cod, potatoes, taggiasca olives, tomato, Extra Virgin Olive oil,
parsley, salt, pepper

POLPETTE AL POMODORO **NEW****€ 20,00**

Meatballs in tomato sauce

TAGLIERE DI SALUMI € 16,00
Culatello di Zibello DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta arrotolata di San Patrignano
PDO Zibello's culatello, mortadella with pistachios, salame Milano, San Patrignano's bacon

TAGLIERE MISTO € 16,00
Prosciutto crudo di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini sott'olio
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 DI FORMAGGI CON CONFETTURE € 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, confettura di peperoni
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, pepper jam

TAGLIERE CULATELLO **NEW** € 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 sambuc

GUSTOSO € 5,00
Tartina con crema di nocciole
Bread tart with hazelnut cream

FRUTTINO FICO D'INDIA* **NEW** € 9,00
Prickly pear icecream

FRUTTINO LIMONE* **NEW** € 9,00
Lemon icecream

TARTELLETTA* CON CREMA PASTICCERA* E FRUTTI DI BOSCO <i>Shortcrust pastry with custard cream and mixed berries</i>	€ 9,00
TIRAMISÙ* <i>Crema al mascarpone e savoiardi con bagna al caffè</i> <i>Classic Tiramisù with mascarpone cream and savoiardi with coffee</i>	€ 9,00
CHEESECAKE AL MANGO* <i>Cheesecake fredda con cremoso al mango e base di biscotto</i> <i>Cheesecake with mango cream and biscuit base</i>	€ 9,00
TRILOGIA DI CIOCCOLATO* <i>Mousse al cioccolato fondente, al cioccolato al latte e al cioccolato bianco su base di frolla al cacao</i> <i>Dark chocolate mousse, milk chocolate mousse and white chocolate mousse on a cocoa shortcrust base</i>	€ 9,00
YUZU TART* <i>Tartelletta di frolla con cremoso allo yuzu e meringa Italiana</i> <i>Shortcrust pastry base with yuzu cream and Italian meringue</i>	€ 9,00
TORTA DI CAROTE E NOCI* <i>Carrot and Walnut Cake</i>	€ 8,00
CROSTATA ALL'ALBICOCCA* <i>Apricot Tart</i>	€ 8,00
MACEDONIA DI FRUTTA <i>Fruit Salad</i>	€ 7,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO O DECA	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 4,80
CAFFÈ AMERICANO	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 5,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 5,00
ORZO TAZZA PICCOLA	€ 3,20
ORZO TAZZA GRANDE	€ 4,20
GINSENG TAZZA PICCOLA	€ 3,20
GINSENG TAZZA GRANDE	€ 4,80
NOCCIOLINO	€ 5,00
TÈ CALDO	€ 7,00

BOLLICINE	AL CALICE	BOTTIGLIA
Blanc de Noir “Moratti” <i>Metodo Classico Cuvée 'More Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00
Rosè “Moratti” <i>Metodo Classico Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00
DOLCE		
Veneto IGT Passito 50 cl -2021 <i>Villa Minelli</i>	€ 8,00	€ 38,00
BIANCHI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Vermentino di Sardegna “Unda” <i>Bentu Luna</i>	€ 8,00	€ 35,00
Sauvignon “Ronco Calaj” <i>Russolo</i>	€ 8,00	€ 35,00
Chardonnay “Merus” <i>Tiefenbrunner</i>	€ 9,00	€ 38,00
Bourgogne Blanc “Cuvée Saint Vincent” <i>Vincent Girardin</i>	€ 18,00	€ 70,00
Meursault AOC “Les Vieilles Vignes” <i>Vincent Girardin</i>	€ 40,00	€ 170,00
ROSSI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Nebbiolo “Per Papà” <i>Castello di Cigognola</i>	€ 9,00	€ 38,00
Pinot Nero “Castello di Cigognola” <i>Castello di Cigognola</i>	€ 10,00	€ 40,00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot “Antillo” <i>Bolgheri - Guado al Melo</i>	€ 10,00	€ 40,00
Bordeaux - Saint-Émilion Grand Cru <i>Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac</i>	€ 20,00	€ 80,00
Barolo “Perarmando” <i>Parusso</i>	€ 20,00	€ 80,00

BEVERAGE

Acqua nat o gas 50 cl	€ 3,00
Tè freddo al limone	€ 6,00
Tè freddo alla pesca	€ 6,00
Coca Cola/Coca Cola zero	€ 5,00
Acqua tonica	€ 5,00
Soda al pompelmo	€ 5,00
Limonata/Chinotto/ Aranciata/Gazzosa	€ 5,00
Spremuta di arancia	€ 7,50
Spremuta di pompelmo	€ 7,50
Estratto di <i>mango, mela, arancia</i>	€ 7,50
Estratto di <i>melagrana, mela e limone</i>	€ 7,50
Estratto di <i>limone, mela e menta</i>	€ 7,50
Estratto di <i>zenzero e mela</i>	€ 7,50
Succo <i>pesca/albicocca/ ananas/mirtillo</i>	€ 6,00

BIRRE

Bionda “De Santis”	€ 7,50
Ipa “De Santis”	€ 7,50
Rossa “De Santis”	€ 7,50

DRINK

GIN TONIC PREMIUM	€ 12,00
<i>Gin De Santis XO, Tonica bio, lime</i>	
AMERICANO	€ 9,00
<i>Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda</i>	
FUSETTONE	€ 9,00
<i>Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit</i>	
SPRITZ APEROL	€ 9,00
<i>Aperol, Spumante, Soda</i>	
SPRITZ DEL PROFESSORE	€ 9,00
<i>Aperitivo del professore, Spumante, Soda</i>	
GIN TONIC	€ 9,00
<i>Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime</i>	
NEGRONI	€ 9,00
<i>Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi</i>	

LIQUORI AMARI

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

Ti invitiamo a scoprire la nostra cantina: chiedi al nostro staff la selezione di vini
pensata per rendere unica la tua esperienza

*We invite you to discover our wine cellar: ask our staff about the wine selection for
a truly unique experience*