

## 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, origano, salt*

### RINASCENTE € 14,00

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

*Roast-beef, melted brie cheese, tomato, cocktail sauce, tabasco, origano, 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, origano, 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*

**SPUMANTI** *Sparkling wines***Castello di Cigognola**

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Moratti Cuvée More Brut

*100% Pinot Noir***CALICE***Glass***BOTTIGLIA***Bottle*

€ 10,00

€ 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***BOTTIGLIA***Bottle*

€ 8,00

€ 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***BOTTIGLIA***Bottle*

€ 9,00

€ 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***BOTTIGLIA***Bottle*

€ 8,00

€ 38,00

## BEVERAGE

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

## BIRRE

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

## COCKTAILS

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

## 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.*