

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

SFIZI

CHIPS **•NEW•** DI VERDURE € 6,00

Vegetable Chips

PATATE **•NEW•** AL FORNO € 9,00

Baked potatoes

Servite con maionese all'erba cipollina o senape di Digione all'antica con grani e miele +1 €

Served with chive mayonnaise or old-fashioned Dijon mustard with grains and honey + €1

INSALATE

ULISSE

€ 21,00

- Tonnetto del Mediterraneo, uova, pomodoro datterino, cuore di lattuga, cipolla rossa, citronette

Mediterranean little tuna, eggs, datterino tomatoes, lettuce, red onion, lemon vinaigrette

PONENTE **•NEW•**

€ 20,00

- Polpo*, pomodoro datterino, finocchi, spinacino, patate, salsa tapenade (patè di olive, acciughe, capperi, olio, limone, origano)

Octopus, datterino tomatoes, fennels, potatoes, baby spinach salad, tapenade sauce (olive pate, anchovies, capers, oil, lemon, oregano)*

DE GRECA **•NEW•**

€ 17,00

- Cuore di lattuga, pomodoro, Feta greca DOP, cetrioli, olive Kalamata, cipolla di Tropea, origano, olio EVO

Lettuce, tomato, Greek Feta PDO, cucumbers, Kalamata olives, red onion, oregano, Extra Virgin Olive oil

FRANCESCA

€ 21,00

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

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

DE CAESAR **•NEW•**

€ 23,00

SALAD

- Cuore di lattuga, petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, pancetta arrotolata di San Patrignano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pane croccante, salsa Caesar, olio EVO

Lettuce, Italian chicken breast cooked at low temperature, San Patrignano's bacon, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, crispy bread, Caesar sauce, Extra Virgin Olive oil*

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*

PIATTI FREDDI

BRERA **NEW** € 23,00

- Pesce spada affumicato, lamponi, insalata red chard, rapanelli, semi di chia, citronette
Smoked swordfish, raspberries, red chard salad, radishes, chia seeds, lemon vinaigrette

TARTARE € 20,00

- Tartare di Fassona piemontese*, finocchi, spinacino, rapanelli, senape di Digione all'antica con grani, capperi, olio EVO, sale, pepe
Piedmontese Fassona beef tartare, fennels, baby spinach salad, radishes, old-fashioned Dijon mustard with grains, capers, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper*

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

CAPRESE € 17,00

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

RUBINA **NEW** € 21,00

- Carne salada, fragole, caprino di latte vaccino al vino bianco, insalata red chard, cuore di lattuga, glassa di aceto balsamico
Salt-cured beef, strawberries, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, red chard salad, lettuce, balsamic vinegar glaze

DIANA € 19,00

- Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, mozzarella di bufala, pomodoro datterino, spinacino
PDO Parma ham 18 months, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, baby spinach salad

CAMILLO € 18,00

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

PIATTI CALDI

LASAGNA AL RAGU*

€ 18,00

*Lasagna with meat ragu**

DE COUS-COUS **NEW** € 20,00

- Cous-cous con tonno, ceci e verdure

*Cous-cous with tuna, chickpeas
and vegetables*

SCARPETTA **NEW** € 21,00

- Polpette al sugo di pomodoro*
con pane croccante

Meatballs in tomato sauce
with crispy bread*

PARMIGIANA DI MELANZANE*

€ 20,00

*Eggplant parmigiana**

GUSTAVE

€ 24,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa
temperatura*, caponata*, mandorle
tostate, basilico

*Italian chicken breast cooked a low
temperature*, Caponata (eggplants,
tomato sauce, celery, onions,
green olives, capers)*,
roasted almonds, 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

DUBAI CHOCOLATE*

€ 9,00

- Mousse di cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta Kataifi, con base frolla al cacao
Milk chocolate mousse with a pistachio heart and Kataifi pastry, with a cocoa shortcrust pastry base

TORTA DI CAROTE E NOCI*

€ 8,00

Carrot and Walnut Cake

MACEDONIA DI FRUTTA

€ 7,00

Fruit salad

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

YUZU TART*

€ 9,00

- Tartelletta di frolla con cremoso allo yuzu e meringa Italiana
Shortcrust pastry base with yuzu cream and Italian meringue

CROSTATA ALL'ALBICOCCA*

€ 8,00

Apricot tart

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO € 3,00 <i>Espresso coffee</i>	CAFFÈ DECAFFEINATO € 3,20 <i>Decaffeinated coffee</i>
CAPPUCCINO € 4,50 <i>Cappuccino coffee</i>	CAPPUCCINO DECAFFEINATO € 4,80 <i>Decaffeinated cappuccino</i>
CAFFÈ AMERICANO € 4,00 <i>American coffee</i>	LATTE MACCHIATO € 5,00 <i>Milk with a shot of espresso</i>
CAFFÈ SHAKERATO € 5,00 <i>Shaken coffee</i>	CAFFÈ NEW LECCESE € 5,00 <i>Coffee, ice and almond syrup</i>
CREMA NEW CAFFÈ € 5,00 <i>Coffee cream</i>	ORZO TAZZA PICCOLA € 3,20 <i>Small barley coffee</i>
ORZO TAZZA GRANDE € 4,20 <i>Big barley coffee</i>	GINSENG TAZZA PICCOLA € 3,20 <i>Small ginseng coffee</i>
GINSENG TAZZA GRANDE € 4,80 <i>Big ginseng coffee</i>	NOCCIOLINO € 5,00 <i>Coffee, milk, hazelnut cream, cocoa</i>
TÈ CALDO € 7,00 <i>Hot tea</i>	

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.