PANINI CULATELLO

MARGHERITA € 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 € 17,00

- Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi
  PDO Zibello's culatello, PDO Gorgonzola cheese, fig jam

RICKY •NEW• € 20,00

- Culatello di Zibello DOP, mucchino fuso semi stagionato di San Patrignano, carciofini in olio di oliva
  PDO Zibello's culatello, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, artichokes in olive oil

BLUES € 16,50

- 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 € 13,00

- 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 € 14,50

- 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 € 12,00

- 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

SMERALDO •NEW• € 16,00

- **Bresaola punta d'anca, stracciatella, crema di pistacchio, spinacino**
  Bresaola, stracciatella cheese, pistachio cream, baby spinach salad

CESARE € 15,50

- **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 € 13,50

- **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

CLOTILDE •NEW• € 15,00

- **Roast-beef, brie fuso, pomodori secchi, salsa aioli***
  *Roast-beef, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, aioli sauce**

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 € 13,00

- **Roast-beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale**
  Roast-beef, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt

PANINI POLLO O MANZO

NADIA — € 19,00

- **Tartare di carne piemontese, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape di Digione all'antica con grani, olio EVO, sale, pepe**
  Piedmontese meat tartare, lettuce, sun-dried tomatoes, capers, old-fashioned Dijon mustard with grains, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper

GARIBALDI — € 16,50

- **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*

DE CLUB SANDWICH — € 17,50

- **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*

BOSCO •NEW• — € 14,00

- **Carne salada, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di mirtilli, noci**
  Salt-cured beef, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, blueberry jam, walnuts

PANINI COPPA

MATTEO •NEW• — € 15,00

- **Coppa Piacentina DOP, Fontina DOP fusa, crema di porcini e tartufo, limone, pepe**
  PDO Coppa Piacentina, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, black pepper

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 € 14,50

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

TRIFOLAO € 12,00

- Salame Milano, brie fuso, burro al tartufo bianco, limone, pepe
  Salame Milano, melted brie cheese, white truffle butter, lemon, black pepper

PANINI COTTO

GIORGIA € 15,00

- 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*

MAURIZIO € 13,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa
  Cooked ham, melted mozzarella, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce

PRIMAVERA € 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro, cuore di lattuga, maionese all'erba cipollina
  Cooked ham, mozzarella, tomato, lettuce, chive mayo

SOFFICE € 11,00

- Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale
  Cooked ham, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI PORCHETTA

MARCELLO ·NEW· € 14,00

- Porchetta di Ariccia IGP, brie fuso, cipolle grigliate e caramellate in agrodolce
  Ariccia's porchetta PGI, melted brie, grilled and caramelized onions in sweet and sour sauce

SILVIA ·NEW· € 14,00

- Porchetta di Ariccia IGP, scarola condita con olive nere, uva sultanina, capperi, pinoli e aglio*, mandorle tostate
  Ariccia's porchetta PGI, escarole dressed with black olives, sultanas, capers, pine nuts and garlic, roasted almonds*

PANINI MORTADELLA

DUCA € 13,00

- **Mortadella con pistacchio, Gorgonzola DOP dolce, crema di porcini e tartufo**
  Mortadella with pistachios, PDO Gorgonzola cheese, porcini mushroom and truffle cream

CORDUSIO •NEW• € 12,00

- **Mortadella con pistacchio, brie fuso, crema di pistacchio, mandorle tostate, pepe**
  Mortadella with pistachios, melted brie cheese, pistachio cream, roasted almonds, black pepper

VALENTINO € 12,50

- **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 € 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 € 10,00

- **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

GÜNTHER € 14,00

- **Speck, caprino di latte vaccino al vino bianco, paté di carne bianca*, limone, pepe**
  Speck, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, white meat paté, lemon, black pepper*

TRENTO € 11,00

- **Speck, brie fuso, salsa rosa**
  Speck, melted brie cheese, cocktail sauce

PANINI PESCE

SCIROCCO •NEW• € 18,00

- **Polpo*, finocchi, pomodoro, salsa aioli***
  Octopus, fennels, tomato, aioli sauce**

ANGEL •NEW• € 16,00

- **Acciughe del Cantabrico, stracciatella, puntarelle, limone, pepe**
  Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, puntarelle, 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

GRACE € 16,50

- **Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe**
  Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper

GIULIA € 16,50

- **Filetti di tonno, hummus al curry*, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe**
  Tuna fillets, curried chickpea hummus, lettuce, red onion, sliced lemon, black pepper*

BEDY € 15,50

- **Filetti di tonno, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale**
  Tuna fillets, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, chive mayo, oregano, salt

PANINI VEGETARIANI E VEGANI

PARTENOPE € 14,00

- **Parmigiana di melanzane*, mozzarella fior di latte fusa**
  Eggplant parmigiana, melted mozzarella*

VETRA •NEW• € 12,50

Hummus al curry*, scarola condita con olive nere, uva sultanina, capperi, pinoli e aglio*, paté di olive, cipolle grigliate e caramellate in agrodolce
Curried chickpea hummus, escarole dressed with black olives, sultanas, capers, pine nuts and garlic*, olive paté, grilled and caramelized onions in sweet and sour sauce*

CAPRICCIO € 12,00

- **Stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico**
  Stracciatella cheese, Genoese pesto with roasted almonds, sun-dried tomatoes, basil

CAPONATA € 13,00

- **Caponata*, mandorle tostate**
  Caponata (eggplants, tomato sauce, celery, onions, green olives, capers), roasted almonds*

MASTERAGO € 13,00

- **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

IRENE € 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, oregano

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI — € 17,00

- **Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, Coppa Piacentina DOP**
  PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, PDO Coppa Piacentina

TAGLIERE DI FORMAGGI — € 17,00

- **Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, erborinato di capra, Fontina DOP, confettura di fichi, miele**
  PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, goat's blue cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE MISTO — € 17,00

- **Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva**
  PDO Parma ham, PDO Coppa Piacentina, San Patrignano's bacon, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE CULATELLO — € 26,00

- **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

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*

	CALICE *Glass*	BOTTIGLIA *Bottle*
Castello di Cigognola Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Moratti Cuvée More Brut 2024 *100% Pinot Noir*	€ 10,00	€ 40,00
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Moratti Rosé 2021 *100% Pinot Noir*	€ 10,00	€ 40,00

VINI BIANCHI *White wines*

	CALICE *Glass*	BOTTIGLIA *Bottle*
Bentu Luna Vermentino di Sardegna DOC Unda 2023 *100% Vermentino*	€ 8,00	€ 35,00
Russolo Venezia-Giulia IGT Sauvignon Ronco Calaj 2025 *100% Sauvignon*	€ 8,00	€ 35,00
Tiefenbrunner Alto Adige DOC Chardonnay Merus 2025 *100% Chardonnay*	€ 9,00	€ 38,00
Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2023 *100% Chardonnay*	€ 18,00	€ 70,00
Meursault Les Vieilles Vignes 2023 *100% Chardonnay*	€ 40,00	€ 170,00

VINI ROSSI *Red wines*

	CALICE *Glass*	BOTTIGLIA *Bottle*
Castello di Cigognola Provincia di Pavia IGT Per Papà 2020 *100% Nebbiolo*	€ 9,00	€ 38,00
Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero 2022 *100% Pinot Noir*	€ 10,00	€ 40,00
Guado al Melo Bolgheri Rosso DOC Antillo 2024 *50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*	€ 10,00	€ 40,00
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac Saint-Émilion Grand Cru 2023 *72% Merlot, 28% Cabernet Franc*	€ 20,00	€ 80,00
Parusso Barolo DOCG “Perarmando” 2022 *100% Nebbiolo*	€ 20,00	€ 80,00

VINI DA DESSERT *Dessert wines*

	CALICE *Glass*	BOTTIGLIA *Bottle*
Villa Minelli Veneto IGT Passito 2022 - 500 ml *100% Malvasia Istriana*	€ 8,00	€ 38,00

BEVERAGE

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

BIRRE

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

COCKTAILS

GIN TONIC PREMIUM € 12,00
Gin De Santis XO, Tonica bio, lime

GIN TONIC € 10,00
Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime

AMERICANO € 10,00
Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda

FUSETTONE € 10,00
Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit

SPRITZ APEROL € 10,00
Aperol, Spumante, Soda

SPRITZ FUSETTI € 10,00
Bitter Fusetti, Spumante, Soda

NEGRONI € 10,00
Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi

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.