

STUZZICA GIUSTO

€

SERVITI E ACCOMPAGNATI DA PANE CALDO, IDEALI PER UN PRANZO LEGGERO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA E ROBIOLINA	7,30
BRESAOLA, FORMAGGIO FRESCO, ZESTE DI LIMONE BIO	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA E CARCIOFI ALLA GRIGLIA	7,30
BRESAOLA, CARCIOFINI SOTT'OLIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO	
CRUDO E STRACCIATELLA	8,30
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATO 26 MESI, CUORE DI BURRATA PUGLIESE	

CONTORNI

€

PATATE AL FORNO	4,30
PATATE ARROSTITE IN FORNO CON SALE DI CERVIA E ERBE AROMATICHE	
PATatine FRITTE	4,30
PATatine FRITTE* A FETTA LARGA SERVITE CON MAIONESE E SALSA BBQ PANINO GIUSTO	
FANTASIA DELL'ORTO	5,50
ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLiate, CARCIOFINI SOTT'OLIO, POMODORINI, CAROTE AL VELO, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	

PANINI MILANESI

PREPARATI AL MOMENTO DAI NOSTRI MAESTRI DEL PANINO

PROSCIUTTO CRUDO PANINO GIUSTO

PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA, CERTIFICATO DAL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

LUIS	7,50
PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
JOLLY	8,00
PROSCIUTTO CRUDO, BRIE, POMODORO, SALSA TARTARA	
WASHINGTON	8,00
PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGIO FRESCO, POMODORO, PATÈ DI OLIVE NERE	
TARTUFO	8,50
PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGELLA FRESCA DI BUFALA, POMODORO, RUCOLA, OLIO TARTUFATO D'ALBA	
MILANO 2015	9,00
DI CLAUDIO SADLER, CHEF STELLATO MICHELIN PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI, LATTUGA, RUCOLA, CREMA DI CARCIOFI, PEPE NERO	

ROAST BEEF

DI MANZO ALL'INGLESE, QUALITÀ SCOTTONA

MONTAGU	6,80
ROAST BEEF, POMODORO, RUCOLA, ZESTE DI LIMONE BIO , OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
K2	6,80
ROAST BEEF, POMODORO, MAIONESE SENAPATA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
ESAGERATO	8,50
PANE DA 100g*, ROAST BEEF 100gr, POMODORO, INSALATA ICEBERG, BACON CROCCANTE, MAIONESE ALLA SENAPE	

CARNE SALADA

CERTIFICATA QUALITÀ TRENINO, PRODOTTA DALLA FAMIGLIA BOMÉ

CARPACCIO	7,00
CARNE SALADA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ZESTE DI LIMONE BIO	
STELVIO	8,00
CARNE SALADA, FORMAGGIO FRESCO, PATÈ DI CAPPERI DI PANTELLERIA E OLIVE SICILIANE, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PEPE NERO	

PROSCIUTTO COTTO PRAGA PANINO GIUSTO

LEGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO

SAVOY	6,50
PROSCIUTTO COTTO PRAGA, MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
DIPLOMATICO	6,50
PROSCIUTTO COTTO PRAGA, FORMAGGIO EDAM, SALSA ROSA	
GIUSTO	6,50
PROSCIUTTO COTTO PRAGA, MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGA, SENAPE DELICATA	
SETTEBELLO	7,00
PROSCIUTTO COTTO PRAGA, BRIE, PATÈ DI VITELLO PANINO GIUSTO	

BRESAOLA IGP

PRODOTTA DALLA FAMIGLIA BORDONI IN VALTELLINA

COUNTRY	7,00
BRESAOLA, FORMAGGIO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ZESTE DI LIMONE BIO	
GARIBALDINO	7,50
BRESAOLA, MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
TRA I DUE	9,00
DI CLAUDIO SADLER, CHEF STELLATO MICHELIN PANE DI FARINA DI FRUMENTO E GRANO ARSO CON LIEVITO MADRE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, CUORE DI BURRATA PUGLIESE, CREMA DI FORMAGGIO FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE, FIORI DI ZUCCA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	

SPECK QUALITÀ TRENINO

PRODOTTO DALLA FAMIGLIA BOMÉ, L'ALTA SALUMERIA TRENINA

GARDENA	6,00
PANE AI CEREALI, SPECK TRENINO, GLASSA DI UVE ZIBIBBO, RUCOLA, FORMAGGIO FRESCO	
BAITA	6,80
PANE AI CEREALI, SPECK TRENINO, BRIE, SALSA ROSA	

TACCHINO BIO

CON SALE DI CERVIA ALLE ERBE, COTTO NEI FORNI DELLA NOSTRA CUCINA

TURKEY	7,00
FESA DI TACCHINELLA BIO AL FORNO, POMODORO, RUCOLA, SALSA TONNATA, POLVERE DI CAPPERI	
MADRAS	8,00
DI CLAUDIO SADLER, CHEF STELLATO MICHELIN FESA DI TACCHINELLA BIO AL FORNO, MAIONESE AL CURRY DI MADRAS, SONCINO, POMODORO, MANDORLE SICILIANE TOSTATE BIO , POP CORN DI RISO VENERE	

VEGETARIANI E VEGANI

ESTIVO	6,00
POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ORIGANO DI PANTELLERIA	
VEG-2	6,00
MELANZANE GRIGLiate, PESTO DI CAVOLO NERO BIO , HUMMUS DI CECI BIO AL CURRY, POMODORINI AL FORNO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
PARMIGIANO	6,00
MELANZANE GRIGLiate, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO, CREMA DI POMODORINI AL FORNO, POLVERE DI CAPPERI, ORIGANO DI PANTELLERIA, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	
SICILIANO	6,00
PANE AI CEREALI, CACIO RAGUSANO, ZUCCHINE GRIGLiate, FORMAGGIO FRESCO AROMATIZZATO CON TIMO E MAGGIORANA, PESTO AL BASILICO, ORIGANO DI PANTELLERIA	

TOAST

TOAST CLASSICO	5,50
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO FILANTE EDAM, PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO	
TOAST DELLA CASA	6,50
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO FILANTE EDAM, TONNO, POMODORO, SALSA TARTARA	

**ASSAGGIA I NOSTRI SALUMI IN PUREZZA
NEI PANINI DELLA TRADIZIONE!**

INSALATE

€

VERDE VEGANA	7,00
SONCINO, MELA SMITH, MANDORLE SICILIANE TOSTATE BIO , CAROTE AL VELO, GRUE DI CACAO, UVETTA SULTANINA BIO , MIX DI SEMI BIO	
FAVIGNANA	8,50
MISTICANZA, POMODORINI, MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO, SALSA TARTARA	
SORRENTO	8,50
MISTICANZA, POMODORINI, TONNO, NODINI DI MOZZARELLA, UOVO SODO BIO	
IMPERIALE	11,50
MISTICANZA, FESA DI POLLO BIO ALLA GRIGLIA, BACON CROCCANTE, CROSTINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO, VINAIGRETTE ALLA SENAPE DIJON	

PIATTI GASTRONOMICI

FATTORIA	9,50
FESA DI TACCHINELLA BIO AL FORNO, MISTICANZA, POMODORINI, FINOCCHI AL VELO, SALSA TONNATA	
MARMOLADA	11,00
CARNE SALADA QUALITÀ TRENTINO, SONCINO, CARCIOFINI SOTT'OLIO, GIARDINIERA DI VERDURINE TAGLIATE A MANO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
YORK	12,00
ROAST BEEF ALL'INGLESE, PATATE AL FORNO, SALSA TARTARA	
VALTELLINA	12,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA, SONCINO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO	
TUSCANIA	12,00
ROAST BEEF ALL'INGLESE, SONCINO, POMODORINI AL FORNO, CAROTE AL VELO, PECORINO TOSCANO DOP	
PIC NIC	12,50
ROAST BEEF ALL'INGLESE, MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, POMODORINI AL FORNO	
SOLEADO	13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATO 26 MESI, POMODORINI AL FORNO, NODINI DI MOZZARELLA, BASILICO FRESCO	
ITALIERE	13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATO 26 MESI, SPECK QUALITÀ TRENTINO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI RISERVA PANINO GIUSTO, PECORINO TOSCANO DOP, NODINO DI MOZZARELLA, GLASSA DI UVE ZIBIBBO	
BALTICO	14,50
SALMONE MARINATO ALL'ANETO, FINOCCHI AL VELO, POMODORINI, SALSA GRAVADLAX	

PIATTI CALDI

DELY	13,00
FESA DI POLLO BIO ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE, CARCIOFINI SOTT'OLIO	
BOSTON	13,50
FESA DI POLLO BIO ALLA GRIGLIA, PANCETTA CROCCANTE, PATATINE FRITTE*, SENAPE DELICATA	
CACIOBURGER	15,00
HAMBURGER DI MANZO, PROVOLONE AURICCHIO, BACON CROCCANTE, INSALATA ICEBERG, POMODORO, SALSA BBQ DI PANINO GIUSTO, PATATINE FRITTE*	

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA	4,50-5,50
FRAGOLA, ANANAS, KIWI, BANANA CON COULIS DI LAMPONI E GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA	
TORTA DI MELE*	4,50
PRODOTTA DALLA NOSTRA PASTICCERIA, SERVITA CON GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA	
TIRAMISÙ PANINO GIUSTO	4,50
PREPARATO FRESCO OGNI GIORNO NEI NOSTRI RISTORANTI	
CHEESE CAKE*	4,50
BASE ALLE MANDORLE E CACAO, CON GLASSA DI LAMPONI	
MATTONELLA DAI DAI	6,50
GELATO FIORDILATTE, PINOLI ITALIANI, CACAO AMARO, MIELE D'ACACIA	

SERVIZIO AL TAVOLO 1,00 €

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI AIUTARTI

*IL PRODOTTO È SURGELATO ALL'ORIGINE

PANE E CARNE, PER QUESTIONI LOGISTICHE SONO SURGELATI ALL'ORIGINE

MILANO | ROMA | PORTO CERVO | LONDRA | TOKYO | HONG KONG | CUPERTINO | PARIGI

VINI

BOLLICINE

	CALICE CL 12,5 €	BOTTIGLIA CL 75 €
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY	4,80	24,00
AZIENDA AGRICOLA BISOL - 11,50° VOL.		
FRANCIACORTA FRANCESCO I BRUT		38,00
AZIENDA AGRICOLA UBERTI - 13,00° VOL.		

VINI BIANCHI

PECORINO DELLE MARCHE 2017	4,80	24,00
UMANI RONCHI - 12,5° VOL.		
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2017	5,50	27,50
HÖFSTATTER - 14° VOL.		
SAUVIGNON FRIULANO 2017	5,50	27,50
PIER PAOLO PECORARI - 12,5° VOL.		
GRILLO MOZIA 2017		30,00
CONTI TASCA D'ALMERITA - 13,5° VOL.		

VINI ROSSI

CONTE ROSSO DI UVA DOLCETTO BIO 2015	4,80	24,00
FATTORIA CABANON - 14° VOL.		
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2016	5,50	27,50
COL D'ORCIA - 14° VOL.		
PINOT NERO ALTO ADIGE 2017	5,50	27,50
HÖFSTATTER - 13,5° VOL.		
KING ARTHUR CUVÉE DI UVE BIOLOGICHE 2008		27,00
FATTORIA CABANON - 14,5° VOL.		

BIRRE

BIRRE MORETTI ALLA SPINA - 20 CL	3,50
BAFFO D'ORO - 4,8° VOL., LA ROSSA - 7,2° VOL.	
BIRRE MORETTI ALLA SPINA - 40 CL	5,00
BAFFO D'ORO - 4,8° VOL., LA ROSSA - 7,2° VOL.	
BIRRE IN BOTTIGLIA	5,00
MORETTI BAFFO D'ORO - 4,8° VOL. - 33 CL	
MORETTI LA ROSSA - 7,2° VOL. - 33 CL	
HEINEKEN - 4,8° VOL. - 33 CL	
AFFLIGEM, BIRRA BELGA D'ABAZIA - 6,8° VOL. - 30 CL	
BIRRIFICIO DEL DUCATO - 33 CL	5,50
A PARMA DAL 2007, L'ARTE ITALIANA DELLA BIRRA	
VIÆMILIA, KELLERPILS - 5,0° VOL.	
MADEMOISELLE, VIENNA LAGER - 5,4° VOL.	
FREERIDE, WEST COAST IPA - 5,2° VOL.	

BEVANDE

ACQUA MINERALE OLIGOMINERALE SAN BERNARDO 33 CL	1,50
NATURALE O FRIZZANTE IN BOTTIGLIA DI VETRO	
BIBITE GASSATE IN BOTTIGLIA DI VETRO 33 CL	3,00
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	
TÉ FREDDO BIO PLOSE 25 CL	3,50
LIMONE, PESCA	
BIBITE TOMARCHIO BIO IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 25 CL	3,50
ARANCIATA, CHINOTTO, LIMONATA	
SUCCHI DI FRUTTA BIO PLOSE 20 CL	4,00
MELAGRANA, MIRTILLO	

CENTRIFUGATI PREPARATI AL MOMENTO

ARANCIA	4,00
GINGER	4,00
MELA, CAROTA, RUCOLA, ZENZERO	
ABCE	4,00
ARANCIA, CAROTA, FINOCCHIO, LIMONE BIO	
GREEN	4,00
MELA, ANANAS, KIWI, MENTA	
ORANGE	4,00
MELA, ANANAS, CAROTA, FRAGOLE	

CAFFETTERIA

BOCCONCINO DAI DAI	0,90
BOCCONCINO DI GELATO ARTIGIANALE ALLA PANNA FATTO A MANO E RICOPERTO DI FINISSIMO CIOCCOLATO FONDENTE	
CAFFÈ ESPRESSO	1,20
CAPPUCCINO	1,50
CAFFÈ AMERICANO	1,50
CAFFÈ MAROCCHINO	1,80
CAFFÈ GIUSTO SERVITO CON BOCCONCINO DI GELATO DAI DAI	2,10
TÈ CALDO E INFUSI DELLA CASA DAMMANN FRÈRES	3,00

SPIRITI

AMARI E DIGESTIVI DA 27° A 45°	3,50
BRAULIO RISERVA, LIMONCELLO, SAMBUCA, MONTENEGRO, FERNET BRANCA	
GRAPPE DA 27° A 51° E SELEZIONE DISTILLATI	5,50
WHISKY - RHUM - COGNAC DA 37° A 45° LAGAVULIN, MACALLAN AMBER, REMY MARTIN, GRAPPE CABANON	