

PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA	
PARMA Prosciutto di Parma in purezza 1-11	6,50	
LUIS Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO 1-2-11	8,00	
JOLLY Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara 1-2-3-11-13-14	9,00	
WASHINGTON Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere 1-2-11	9,00	
TARTUFO Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco 1-2-11	9,50	

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	DAL SALUMIFICIO BORDONI	
BRESAOLA Bresaola in purezza, olio EVO, zeste di limone 1-11	6,50	
GARIBALDINO Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO 1-2-11	9,00	
TRA I DUE Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, robiolina con olive taggiasche, olio EVO 1-2-11	9,80	

SPECK QUALITÀ TRENINO	SERVITO CON PANE AI CEREALI	
SPECK Speck in purezza 1-10-11	5,00	
GARDENA Speck, rucola, robiolina, elisir di zibibbo di Pantelleria 1-2-10-11	7,00	
BAITA Speck, brie, salsa rosa 1-2-3-10-11-12-13-14	7,50	

CARNI BIANCHE		
CITY Petto di pollo grigliato, lattuga, bacon, senape delicata 1-11-13	7,50	
TURKEY Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, salsa tonnata, polvere di capperi 1-3-5-11-14	8,50	

VEGETARIANI		
PARTENOPEO Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, origano, olio EVO, capuliatu di pomodorini secchi, basilico 1-2-3-7-11	7,50	
SICILIANO Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico di Prà, olio EVO, origano 1-2-7-10-11	7,80	

& MORE

INSALATE		
CROCCANTE Soncino, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci 1-2-7-10-11-12	10,50	
FAVIGNANA Misticanza, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, Parmigiano Reggiano, noci, salsa tartara 1-2-3-7-10-11-13-14	12,00	
SORRENTO Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo 1-2-3-5-10-11-14	12,00	
IMPERIALE Misticanza, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, bacon croccante, vinaigrette alla senape, crostini 1-2-10-13-14	13,00	

PIATTI FREDDI		
FATTORIA Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata 1-2-3-5-10-11-14	11,00	
YORK Roast beef, patate al forno, salsa tartara 1-2-3-7-11	13,50	
PIC NIC Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit 1-2-10-11-14	13,80	
SOLEADO Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico 1-2-10-11-14	13,80	
ITALIERE Prosciutto di Parma, bresaola, speck, brie, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo di Pantelleria, servito con pane caldo 1-2-10-11-14	13,80	

PIATTI CALDI		
BOSTON Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata 1-2-10-11-13	12,80	
DELY Petto di pollo grigliato, carciofini, zucchine e melanzane grigliate 1-2-10-11-14	13,50	

CONTORNI		
PATATINE FRITTE* Accompagnate con salse 1-3-12-14	4,80	
PATATE AL FORNO Con sale di Cervia alle erbe aromatiche 10	4,80	
ASSAGGIO DI PARMA E STRACCIATELLA Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo 1-2-11	5,00	
ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo 1-2-11	5,00	
SUPERLEGGERA Misticanza, pomodorini, carote al velo, sedano 1-2-10-14	5,00	
FANTASIA DELL'ORTO Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO 1-2-10-14	6,00	

BEVANDE

VINI	Calice	Bottiglia
BOLLICINE		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.	5,50	22,00
MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT Ferrari - 12,5° vol.	7,50	30,00
BIANCHI		
VERMENTINO LA TREGGIATA BIO 2019 Le Calle - 13° vol.	5,50	22,00
SAUVIGNON FLOREADO ALTO ADIGE 2020 Andrian - 13° vol.	6,00	24,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2019 Andrian - 14° vol.	7,00	28,00
ROSSI		
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2018 Col d'Orcia - 14° vol.	5,50	24,00
PINOT NERO ALTO ADIGE 2020 Andrian - 13,5° vol.	6,00	24,00
BARBERA PRIMEVÌ BIO 2018 Cascina San Michele - 15° vol.	7,00	28,00
RENOSU ROSSO Tenute Dettori - 13° vol.	8,00	32,00

L'annata può variare in base alla disponibilità

BIRRE ALLA SPINA	33 cl.	
MORETTI FILTRATA A FREDDO	4,3° vol.	4,90
ICHNUSA - NON FILTRATA	5° vol.	5,30

BIRRA IN BOTTIGLIA		
HEINEKEN	5° vol. - 33 cl.	5,00

BIRRE ARTIGIANALI		
VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO	Italian Pilsner 5° vol. - 33 cl.	6,00
FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO	West Coast IPA 5,2° vol. - 33 cl.	6,00
WHITE RIOT - BIRRIFICIO DEL DUCATO	Saison 4° vol. - 33 cl.	6,00
WEISS - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano 5° vol. - 33 cl.	6,00
BLOND ALE - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano 5,5° vol. - 33 cl.	6,00
BROWN - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano 6,5° vol. - 33 cl.	6,00
STOUT - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano 6,5° vol. - 33 cl.	6,00

APERITIVI		
SPRUZZATO La ricetta esclusiva per Panino Giusto, che unisce alla classicità dello Spritz, la florealità dell'HUGO	8,00	
VENEZIANO Ritrovare l'emozione dello Spritz alla moda di Venezia, con l'aperitivo Select e il liquore di genziana	8,00	

I prezzi indicati per gli aperitivi sono relativi solo alla fascia del pranzo.

PROSCIUTTO DI PRAGA	LECCERMENTE AFFUMICATO	
COTTO Prosciutto cotto o di Praga in purezza 1-11	4,50	
DIPLOMATICO Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa 1-2-3-11-12-13-14	6,80	
SAVOY Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO 1-2-11	7,50	
GIUSTO Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata 1-2-5-11-13	7,50	
SETTEBELLO Prosciutto di Praga, brie, pâté di vitello Panino Giusto 1-2-11-12-14	8,50	

CARNI ROSSE		
K2 Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO 1-3-11-13-14	8,00	

TOAST		
TOAST VEGETARIANO Edamer, melanzane, pomodoro, pesto al basilico di Prà 1-2-3-7-11	5,80	
TOAST CLASSICO Prosciutto cotto, edamer 1-2-3-7-11	6,50	
TOAST DELLA CASA Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara 1-2-3-5-7-11-13-14	7,80	

ABBONDANTI	I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI	
CAPRICCIO Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, pomodorini confit, maionese alla senape forte 1-3-11-13-14	9,80	
ESAGERATO 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte 1-3-11-13-14	11,50	
CACIOBURGER Bun con sesamo, hamburger di bufalo*, provola calabrese, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa bbq Panino Giusto 1-2-10-11-12	14,00	

I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCARICA LA APP PANINO MAP

I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI | STELLA MICHELIN

Scarica l'app MY Panino Giusto



SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT

DESSERT		
---------	--	--

CREMA AL CAFFÈ servita con panna e cacao amaro 2	3,00	
5 BOCCONCINI DAI DAI Bocconcini di gelato artigianale alla panna, ricoperti di finissimo cioccolato fondente 1-2-3-7-8-11	5,00	
TIRAMISÙ GIUSTO La ricetta tradizionale Panino Giusto 1-2-3-7-8-10-11	5,50	
TORTA DEL GIORNO Chiedi al nostro personale per scoprire cosa c'è di buono 1-2-3-7-8-10-11-14	5,80	
INSALATA DI FRUTTA Preparata al momento con frutta fresca	5,80	
INSALATA DI FRUTTA CON GELATO Preparata al momento e servita con gelato artigianale alla crema 2-3-7-8-11	6,50	
MATTONELLA DAI DAI Mattonella di gelato fiordilatte con pinoli toscani, servita con miele e cacao amaro 1-2-3-7-8	6,50	

Siamo la prima B Corp italiana della ristorazione. Diamo valore alle persone e alla qualità dei nostri prodotti perchè crediamo che ogni piccola scelta possa fare la differenza.

Un gusto più giusto.

Lo preparano i nostri Maestri del Panino, appena lo chiedi. È così che ti arriva fresco, profumato, gustoso. E diventano panini che non dimentichi. Ogni giorno, dal 1979.

SOFT DRINKS		
-------------	--	--

ACQUA • Acqua Panna 45 cl. • Acqua S. Pellegrino 45 cl.	2,50	
BIBITE GASSATE Coca-Cola 33 cl. Coca-Cola Zero 33 cl. Fanta 33 cl. Sprite 33 cl.	3,20	
SANPELLEGRINO 33 cl. Aranciata Aranciata amara Chinò Acqua Tonica 20 cl.	3,50	2,50
NIASCA PORTOFINO 25 cl. Mandarinata Limonata del Tigullio Festivo di Portofino	4,00	
TÈ FREDDO • Limone 33 cl. • Pesca 33 cl.	3,50	

CENTRIFUGATI	PREPARATI AL MOMENTO SOLO CON FRUTTA FRESCA	
ARANCIA Arancia	5,00	
ABCE Arancia, carota, limone, finocchio	5,00	
ENERGY Mela, ananas, carota	5,00	
GINGER Mela, carota, rucola, zenzero	5,00	
DETOX Sedano, mela, arancia, finocchio	5,00	
ANANAS Ananas	6,00	

CAFFETTERIA		
CAFFÈ ESPRESSO	Lavazza, qualità Tierra	1,60
CAFFÈ AMERICANO		1,80
CAPPUCCINO		1,80
CAFFÈ MAROCCHINO		2,50
CAFFÈ GIUSTO Servito con boccioncino di gelato Dai Dai 1-2-3-7-11		2,50
CIOCCOLATA CALDA DOMORI Servita con panna montata su richiesta 2-3-7-11		3,50
SELEZIONE DI TÈ E INFUSI BIO		3,00

AMARI, LIQUORI, GRAPPE		
BRAULIO		4,50
LIMONCELLO VILLA MASSA		4,50
GRAPPA		4,50
AMARO DEL CAPO		4,50

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ibridi e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis), nocci (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan [carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noccia macadamia o noci dell'Ouensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO₂. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.

Per questioni logistiche il pane è surgelato all'origine - *prodotto surgelato all'origine - Servizio 1,10 €